

**ALUMNA: HILARY
ARIADNE GUILLEN
MALDONADO**

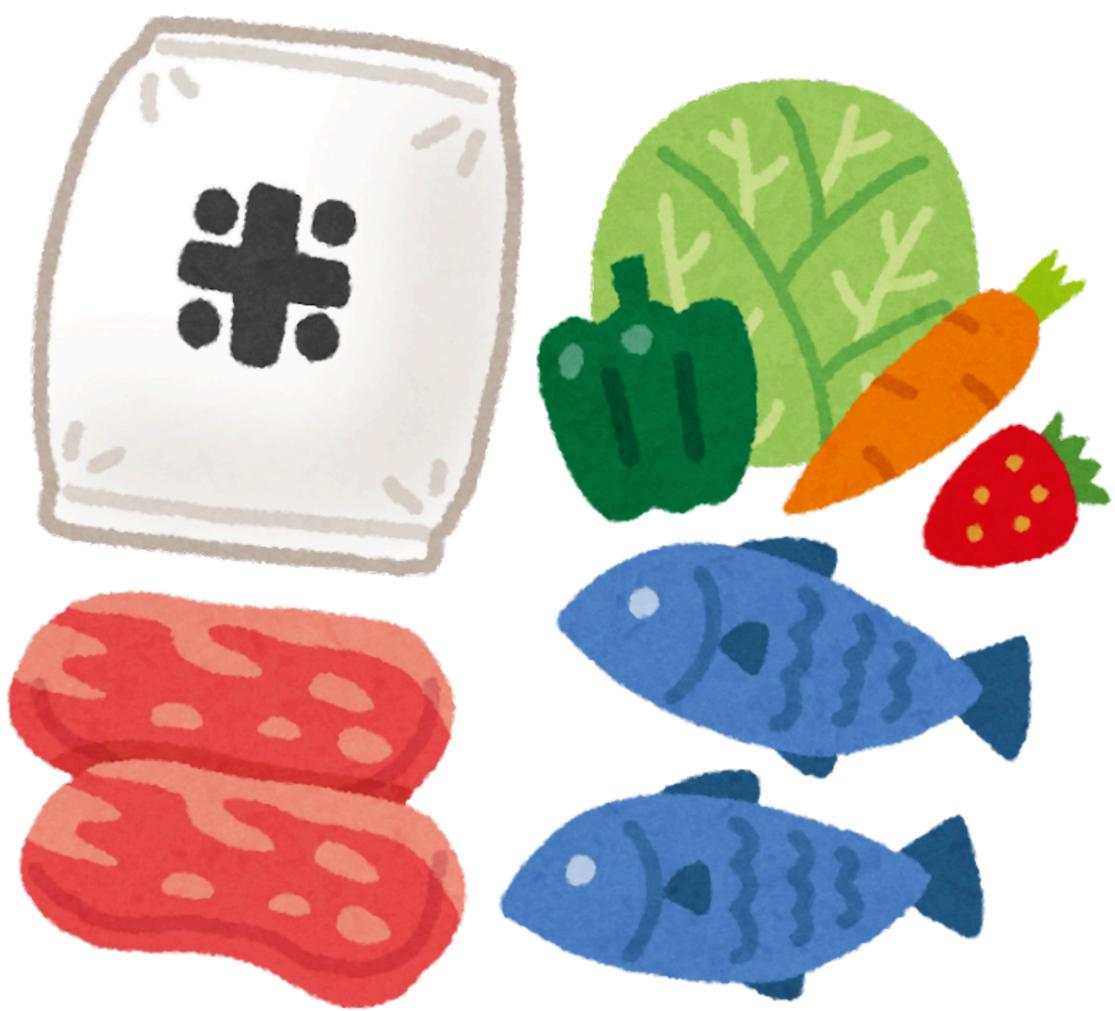
**PROFESORA: LUZ
ELENA CERVANTES
MONROY**

**ASIGNATURA:
TOXICOLOGIA DE LOS
ALIMENTOS**

**TEMA: TOXICOS
ACCIDENTALES EN LOS
ALIMENTOS**

**CUATRIMESTRE: 3ER
CUATRI, 4TA UNIDAD.**

**UNIVERSIDAD DEL
SURESTE (UDS)**



TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS



ADITIVOS

1

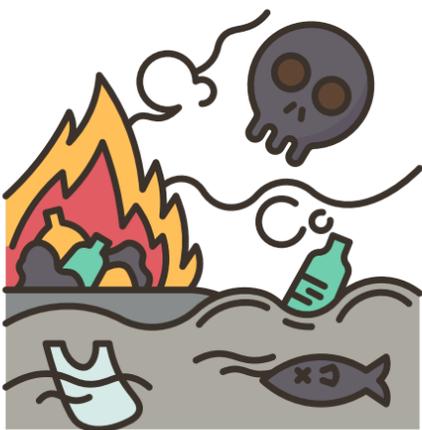
Un aditivo es una sustancia o mezcla de sustancias diferentes al alimento, que se encuentran en el mismo, como resultado de producción, almacenamiento o empaçado, añadido intencionalmente para lograr ciertos beneficios, como mejorar el nivel nutritivo, conservar la frescura, impedir el deterioro por microorganismos e insectos, generar alguna propiedad sensorial deseable o bien como ayuda de proceso.



CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON TÓXICOS A TRAVÉS DE LA COSECHA

2

Los alimentos en el origen pueden verse contaminados y/o alterados fundamentalmente por el efecto que sobre ellos ejercen los tóxicos ambientales, los contaminantes agrícolas y los productos ganaderos.



PLAGUICIDAS

3

Los plaguicidas son sustancias químicas cuya finalidad es la de proteger al hombre o a sus animales domésticos de las enfermedades causadas por vectores o bien para mejorar la producción de alimentos.



FERTILIZANTES

4

Los fertilizantes son sustancias ricas en nutrientes que se utilizan para mejorar las características del suelo para un mayor desarrollo de los cultivos agrícolas.



METALES PESADOS

5

Un metal tóxico es aquel que pertenece al grupo de elementos que no son necesarios o benéficos, capaces de causar efectos indeseables en el metabolismo, aún a concentraciones bajas.

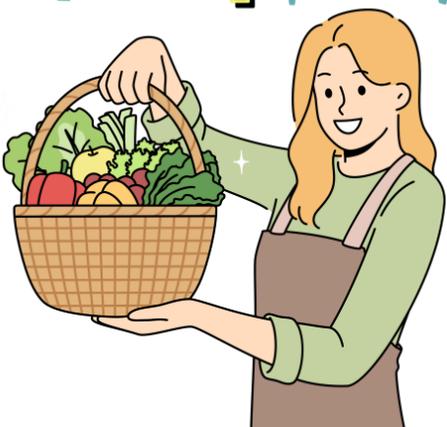


CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON TÓXICOS A TRAVÉS DE LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

6

Una conservación adecuada de los alimentos es imprescindible para evitar las alteraciones naturales y la proliferación y contaminación por microorganismos, dependiendo la forma de conservar de la naturaleza de los mismos.

TOXIC



TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS

7

BRASEADO O AHUMADO

Los alimentos también se pueden contaminar con sustancias químicas, procedentes de distintas fuentes, dando lugar a intoxicaciones en el consumidor



8

FRITURA

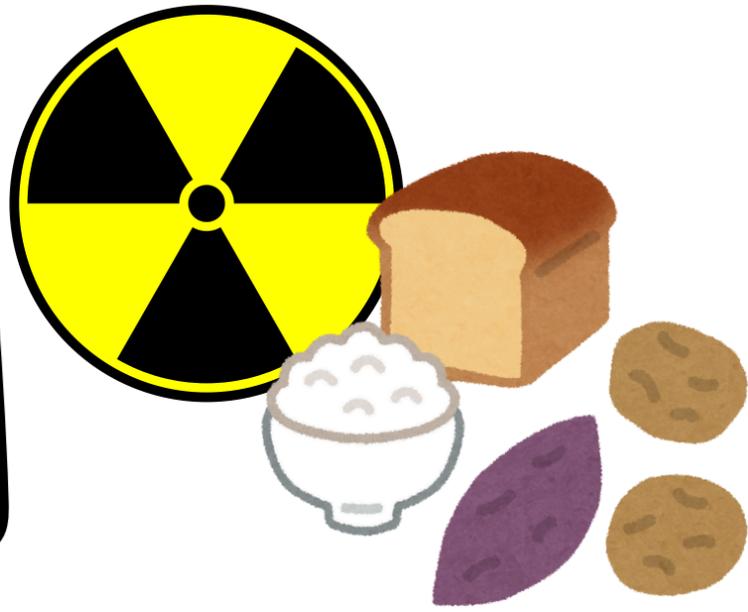
- AMINAS HETEROCÍCLICAS.
- ACROLEÍNA (RANCIDEZ HIDROLÍTICA).
- TÓXICOS DERIVADOS DE LA OXIDACIÓN DE LOS LÍPIDOS.



9

REACCIÓN DE MAILLARD: ACRILAMIDA

- TÓXICOS DERIVADOS DE REACCIONES CON HIDRATOS DE CARBONO.
- PARDEAMIENTO NO ENZIMÁTICO.
- CARMELIZACIÓN.



10

AMINAS HETEROCÍCLICAS

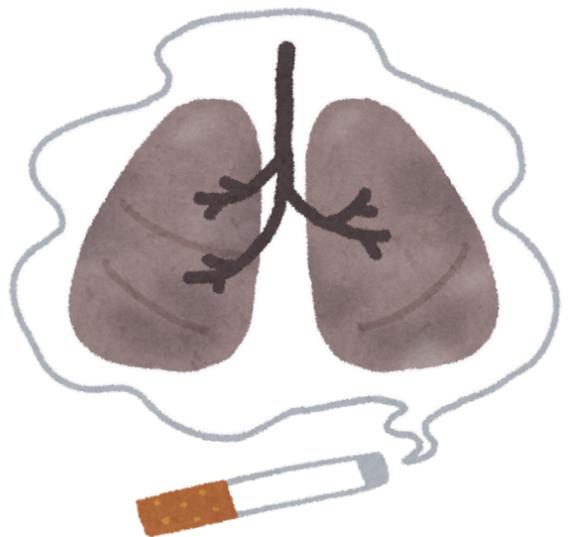
Son sustancias químicas que se forma cuando la carne de res, de aves o el pescado se cocinan a temperaturas altas como, por ejemplo, durante las frituras o los asados, al horno o a la parrilla. Las AHC son carcinógenas.



9

NITROSAMINAS

Las nitrosaminas se definen como: tipo de sustancia química que se encuentra en los productos de tabaco y en el humo del tabaco.



BIBLIOGRAFIA:

Uds.2023.antologia de toxicologia de los alimentos.<https://plataformaeducativauds.com.mx/>