



Nombre de la alumna: Claudia Sofía Chávez Laparra

Nombre de la profesora: Luz Elena Cervantes

Nombre de la materia: Toxicología de los alimentos

Nombre de ña licenciatura: Nutrición III

TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS

ADITIVOS

Los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden principalmente a los alimentos procesados, o a otros alimentos producidos a escala industrial, con fines técnicos.



PLAGUICIDAS

Los plaguicidas se utilizan para proteger los cultivos contra insectos, malas hierbas, hongos y otras plagas. Los plaguicidas son potencialmente tóxicos para los seres humanos y pueden tener efectos agudos y crónicos en la salud de las personas, dependiendo de la cantidad y la forma de exposición.



METALES PESADOS

Entre los metales pesados con mayor toxicidad, y comúnmente evaluados en alimentos, se pueden encontrar el plomo, arsénico, cadmio y mercurio. Este tipo de metales son muy comunes en alimentos como pescados, crustáceos, moluscos, cereales, hortalizas, frutas, productos enlatados o productos lácteos.



BRASEADO O AHUMADO

La carne a la parrilla se cocina rápidamente a altas temperaturas. Esto le da a la carne un sabor ahumado ligero y una corteza dorada y crujiente. La carne ahumada, en cambio, se cocina lentamente a bajas temperaturas, lo que le permite absorber más profundamente el sabor del humo y adquirir una textura más tierna.



CONTAMINACIÓN A TRAVÉS DE LA COSECHA

La contaminación del suelo afecta a la seguridad alimentaria al reducir el rendimiento y la calidad de los cultivos.



FERTILIZANTES

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



CONTAMINACIÓN A TRAVÉS DE LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN

La contaminación también es posible durante el procesamiento, por ejemplo, cuando se sacrifican animales y las bacterias patógenas del tracto intestinal contaminan la canal de la carne. Las ensaladas precortadas también pueden contaminarse durante el procesamiento si el agua de lavado no se renueva constantemente.



REACCIÓN DE MAILLARD: ACRILAMIDA

El principal proceso químico por el que se genera se conoce como reacción de Maillard; se trata de la misma reacción que «dora» los alimentos y afecta a su sabor. La acrilamida se forma a partir de azúcares y aminoácidos (principalmente la asparagina) que están presentes de forma natural en muchos alimentos.

AMINAS HETEROCICLICAS

Un heterociclo es un compuesto cíclico que contiene átomos de dos o más elementos en su anillo, por lo regular carbono junto con nitrógeno, oxígeno o azufre. Las aminas heterocíclicas son particularmente comunes, y tienen muchas propiedades biológicas importantes.