

Actividad Plataforma

Nombre de alumno :

Jazmin alejandra Aguilar Hernandez

Nombre del tema:

Producción de alimentos lácteos y productos de la fermentación alcohólica y de la fermentación acética

Parcial:

Unidad 3

Nombre de la materia:

Toxicología de los alimentos

Nombre del profesor:

Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la licenciatura:

NUTRICION

BIBLIOGRAFIA :

antologia UDS



FACTORES ANTI-FISIOLÓGICOS

"Los factores antifisiológicos son sustancias que interfieren con la utilización del alimento afectando la salud humana y de animales.

Los tóxicos naturales pueden causar ocasionalmente problemas, debido a que pueden encontrarse inesperadamente en alimentos con una concentración mayor a la normal.

LAS SUSTANCIAS O AGENTES TÓXICOS PUEDEN TENER DIFERENTES ORIGENES

		
Agentes físicos	Agentes biológicos	Sustancias químicas
Como el sonido y las radiaciones ionizantes, como los rayos cósmicos, rayos X y gamma.	Bacterias, virus, hongos u otros microorganismos que al ingresar al cuerpo se multiplican y causan enfermedades.	Pueden ser orgánicas e inorgánicas, y estar en estado sólido, líquido y gaseoso.

CLASIFICACION DE FACTORES TOXICOS

- Metales pesados.
- Solventes y vapores.
- Radiación y materiales radiactivos.
- Dioxina y furanos.
- Pesticidas.
- Toxinas vegetales.
- Toxinas animales.
- Subcategorías de las clasificaciones de las sustancias tóxicas.

AMINOACIDOS TOXICOS

Latirismo; Selenoaminoácidos; Canavanina; Solanina y chaconina. Cicacina. Inhibidores de la digestión de las proteínas. Inhibidores de tripsina; Fitoheماغlutininas; Saponinas; Favismo.

AMINOÁCIDOS TÓXICOS

- No forman parte de la estructura primaria de las proteínas, pero sí pueden actuar como antimetabolitos o tóxicos en su forma libre.
- Las plantas superiores, frecuentemente contienen aminoácidos no proteínicos en concentraciones relativamente altas, algunos de los cuales pueden tener efectos tóxicos, hacia otros organismos cuando son ingeridos.



ANTIVITAMINAS ANTINUTRIENTES



ANTIVITAMINAS

Sustancia que tiene una estructura similar a una determinada vitamina e inactiva su efecto.

TOXICOS PRESENTES EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Las aminas biógenas son compuestos nitrogenados de bajo peso molecular, que cumplen funciones fisiológicas esenciales para los seres vivos.

TÓXICOS DE LA CARNE

DIOXINAS PLÁSTICOS

HORMONAS

ANTIBIÓTICOS

PLAGUICIDAS ADITIVOS

Más información: 



INTOXICACIÓN POR MARISCOS

Síntomas:

- Vómito
- Diarrea
- Fiebre
- Náuseas
- Dolor Abdominal





TOXICOS EN MARISCOS

se produce al comer mariscos, como mejillones, almejas, ostras y vieiras, que contienen una sustancia tóxica llamado saxitoxina. El hecho de cocinar el marisco no evita la intoxicación.