



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Zhulma Alejandra ramirez rodas

Nombre de la Materia: toxicología

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre de la Licenciatura: NUTRICION

Aminoácidos Tóxicos

son aquellos que pueden causar daño al organismo humano cuando se ingieren en cantidades elevadas o en ciertas condiciones. Así, la ingestión excesiva de aminoácidos que pueden tener efectos tóxicos:

- Cistidina y cisteína.
- Fenilalanina (especialmente en personas con fenilcetonuria (PKU), una enfermedad genética en la que el cuerpo no puede descomponer adecuadamente la fenilalanina. El exceso de fenilalanina puede causar el síndrome de hiperfenilalaninemia y causar discapacidad intelectual a largo plazo en este síndrome).
- Se acumula en el hígado en algunas personas que padecen como cistidina, metionina, lisina y glicina (PKU). Para personas con fenilcetonuria (PKU).

Fenilalanina

En un organismo que puede convertir los aminoácidos con fenilalanina (PHE) una enfermedad genética en la que el cuerpo no puede descomponer adecuadamente la fenilalanina. El exceso de fenilalanina puede causar el síndrome de hiperfenilalaninemia y causar discapacidad intelectual a largo plazo en este síndrome.

Se acumula en el hígado en algunas personas que padecen como cistidina, metionina, lisina y glicina (PKU). Para personas con fenilcetonuria (PKU).

INTRODUCCIÓN

Los factores antibióticos inhiben y reducen el metabolismo de diversas moléculas, como resultado se aprovechan de la mejor manera en el organismo.

HISTAMINA

Es un aminoácido que se produce en el organismo humano y actúa como neurotransmisor. Está involucrada en la regulación de la presión arterial, la digestión y la respuesta inmunitaria.

MICOTOXINAS

Las micotoxinas son metabolitos secundarios producidos por hongos que pueden ser dañinos para la salud humana y animal. Se encuentran en alimentos y productos agrícolas que han sido contaminados por hongos.

ALIMENTOS Y BEBIDAS FERMENTADAS TRADICIONALES

BRYANT REYES ROBLES
VICTOR ALEJANDRO VAZQUEZ

RECOMENDACIONES EN CASO DE INTOXICACIÓN

- Medicamentos (antihistamínicos).
- Beber mucho líquido.
- Líquidos por vía intravenosa (por vena).
- Medicamentos para dejar de vomitar.
- Tratamientos para que la temperatura corporal, la frecuencia cardíaca y la respiración vuelvan a la normalidad.

Tirosina:

Es un aminoácido esencial con funciones en la síntesis de hormonas tiroideas y en la producción de neurotransmisores como la dopamina y la norepinefrina.

Presenta en alimentos como carne, leche, huevos, soja, queso y leche.

AMINAS BIÓGENAS

Las aminas biógenas son compuestos orgánicos que se forman a partir de aminoácidos. Son importantes en la regulación de la presión arterial, la digestión y la respuesta inmunitaria.

encuentro en las semillas de soja o soja y es fermentable.

La cantidad de estos aminoácidos se controla para la obtención de vitamina B.

FUROCUMARINAS

Estas toxinas están presentes en muchas plantas como las chirimoyas (Crotalaria retusa) relacionadas con las zanahorias y el perejil, las ranúnculos, las plantas cítricas (limón, lima, pomelo, bergamota) y algunas mandarinas.

Las furocumarinas son tóxicas del estómago y se liberan en respuesta a la digestión de la planta. Algunas de estas toxinas pueden causar problemas gastrointestinales en personas susceptibles. Las furocumarinas fototóxicas, pueden causar reacciones cutáneas graves bajo la luz (especialmente en los rayos UV).

Antivitaminas

Son sustancias presentes en la alimentación que impiden la asimilación, absorción o metabolismo de las vitaminas.

DICUMAROL

es una vitamina de la vitamina B se o por sí misma, pero también está presente en la naturaleza. Algunos legumbres, frutas y flores, papas, tallos, hongos, enfermedad hemorrágica y en caso mortal.

TANINOS Y FIBRA

pueden retener diferentes nutrientes, entre ellos vitaminas, pero también proteínas y minerales.

encuentran en el té, café, habas, algunas frutas y verduras.

LECTINAS

Muchos tipos de frijoles contienen toxinas llamadas lectinas, y los frijoles rojos tienen las concentraciones más altas.

Tan solo 4 o 5 frijoles crudos pueden causar dolor de estómago, náuseas y diarrea.

Las lectinas se destruyen cuando los frijoles secos se remojan durante al menos 12 horas y luego se cocinan vigorosamente durante al menos 10 minutos en agua. A los frijoles rojos remojados se les ha aplicado este proceso y, por lo tanto, se pueden usar sin tratamiento adicional.

Mecanismos de Acción

Las antivitaminas tienen diferentes acciones, son las siguientes:

- Por competencia, es el modo de acción de las antivitaminas con estructura similar a la vitamina.
- Por unión con la vitamina afectando un compuesto que se transforma en la vitamina para el organismo.
- Por inactivación de la vitamina a través de la oxidación.

MERCURIO

El mercurio es un metal que se encuentra de forma natural en las rocas, y que por diversas circunstancias puede ser liberado al medio ambiente. En ese momento, el mercurio llega a los animales que viven en el agua, como son los mariscos. La mala noticia es que este metal se acumula en pescados y mariscos en forma de metilmercurio, su forma más tóxica.

MICROPLÁSTICOS

Los pescados y mariscos que ingerimos pueden portar microplásticos por la contaminación de las aguas marinas. En el plástico se acumulan compuestos tóxicos del agua como el bisfenol A (BPA), que llegan hasta los organismos marinos, concentrados en la cadena alimenticia, y terminan en nuestro plato. Se ha demostrado que los peces y otros animales acuáticos ingieren microplásticos y que en realidad estamos comiendo peces que ingieren ese plástico.

MICOTOXINAS

Las micotoxinas son compuestos tóxicos naturales producidos por ciertos tipos de hongos. Los hongos pueden producir micotoxinas tóxicas en numerosos alimentos como cereales, frutos secos, frutas secas y especias. El crecimiento de hongos puede ocurrir antes o después de la cosecha, durante el almacenamiento, deterioro de los alimentos, a menudo en condiciones cálidas, húmedas y oscuras.

Tiamina

Es la vitamina B1 o vitamina B. Se encuentra en alimentos como arroz, trigo, maíz, legumbres, brócoli, nabos, judías, arándanos y otros.

metales pesados

de 15

TOXICOS EN LOS MARISCOS

¿QUÉ SON LAS TOXINAS VEGETALES?

Son sustancias tóxicas producidas por al menos 2,000 especies de plantas, algunas de las cuales se utilizan como alimento en algunas partes del mundo, principalmente se encuentran en la yuca, frutas de hueso, las raíces de bambú y las almendras.

ESCOMBROIDOSIS

La escombroidosis es una toxina que...