



Mi Universidad

super nota

Nombre del Alumno Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez a

Nombre del tema Tóxicos Accidentales en los alimentos

Parcial Cuarto

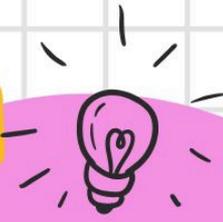
Nombre de la Materia Toxicología De Los Alimentos

Nombre del profesor Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura Nutrición

Cuatrimestre Tercero

TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS



ADITIVOS

CONTAMINACION DE ALIMENTOS CON TOXICOS A TRAVES DE LA COSECHA

Físicos: hilos, sogas, vidrios, esponja de acero, madera, clavos, pelos, accesorios, insectos.

Químicos: detergentes, lavandina, insecticidas, metales pesados como plomo.

Biológicos: bacterias, virus, hongos y levaduras.



alimentarios son sustancias que se añaden principalmente a los alimentos procesados, o a otros alimentos producidos a escala industrial, con fines técnicos, por ejemplo para mejorar la inocuidad,



PLAGUICIDAS

FERTILIZANTES

Los fertilizantes para plantas pueden intoxicar a personas y mascotas si se inhalan o se ingieren accidentalmente. Los componentes que causan toxicidad son los nitratos



El glifosato es el herbicida con mayor producción y uso en el mundo y también el más peligroso.

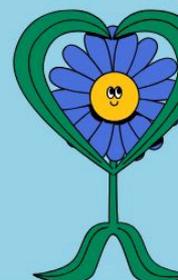
METALES PESADOS

CONTAMINACION DE ALIMENTOS CON TOXICOS A TRAVES DE LOS PROCESOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Tóxicos generados durante preparación, procesado y almacenado de alimentos: hidrocarburos aromáticos policíclicos, aminas heterocíclicas, rancidez hidrolítica, productos aromáticos, epóxidos,



El contenido de metales tóxicos en los alimentos va a depender de las condiciones del medio ambiente plomo, cadmio, mercurio, arsénico.





BRASEADO O AHUMADO

Los alimentos ahumados conservan muchos de los nutrientes de los frescos, pero hay varios cambios. Con el ahumado se deshidrata el alimento, por lo que se concentran sus nutrientes.



FRÍTURA

Los alimentos fritos a menudo contienen altas cantidades de grasas trans, conocidas por aumentar el colesterol malo (LDL) y reducir el colesterol bueno (HDL) en nuestro cuerpo.



REACCION DE MAILLARD: ACRILAMIDA

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

Las aminas aromáticas heterocíclicas (AAH) constituyen un grupo de compuestos con propiedades mutagénicas que se forman como consecuencia del tratamiento térmico de productos cárnicos.



NITROSAMINAS

Las nitrosaminas son compuestos orgánicos a los que estamos expuestos en nuestras vidas diarias. Se encuentran en bajos niveles en el agua y los alimentos, incluyendo en las carnes, vegetales y productos lácteos.

