



TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS

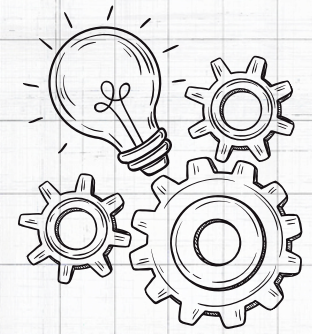
ISELA NARVAEZ GARCIA

TOXICOLOGIA

LN. Andrea Moscoso Sarmiento

28 de Julio del 2024

TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS



CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON TÓXICOS A TRAVÉS DE LA COSECHA

esta **contaminación** se genera por los procesos en la agricultura y para solucionarlos a futuro, es necesario evaluar todos los factores donde puede originarse la contaminación: suelo, aire, agua, pesticidas, fertilizantes, entre otros

- **ADITIVOS:** Conjunto de sustancias las cuales que no forman parte de los alimentos de forma natural y que son añadidos
- **PLAGUICIDAS:** compuestos químicos destinados a repeler, atraer, destruir, prevenir o combatir cualquier especie indeseable de plantas o animales

- **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:** el plomo, el mercurio, el cadmio o el estaño son elementos tóxicos que están en el medioambiente y pasan inevitablemente a la cadena alimentaria

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

puede ocurrir durante los procesos de preparación de alimentos, especialmente al calentar, secar o fermentar los alimentos. Además, el uso de agua o hielo contaminado durante el lavado, empaque o almacenamiento

IDEA CREATIVA

- **BRASEADO/AHUMADO:** Es una técnica culinaria en dos pasos que consiste primero en cocinar con calor seco, y posteriormente con calor húmedo en un recipiente cerrado
- **FRITURA:** es una técnica de cocción en aceite que da textura y sabor a los alimentos

- **REACCION DE MALLARAD (acrilamida):** en los alimentos se produce mediante la popular reacción de Maillard, la unión no enzimática del grupo carbonilo, esta reacción tiene lugar en todos los ámbitos de la gastronomía donde el calor o el fuego doren o tuesten los alimentos

AMINAS HETEROCÍCLICAS

son componentes cancerígenos que se forman al cocinar alimentos ricos en proteínas a temperaturas muy altas. Por ejemplo, las carnes asadas a la parrilla o a la barbacoa pueden contener estas sustancias.

NITROSAMINAS: Son compuestos cancerígenos presentes en los alimentos que se forman a partir de los nitritos. como productos cárnicos curados, pescado procesado, bebidas de chocolate, cerveza y otras bebidas alcohólicas

BIBLIOGRAFIA

Bibliografía

Atteneri Marrero Suárez. Manual de formación básica para manipuladores de alimentos R.D. 3484/2000. Control canario de calidad y seguridad y FECAO, 2007.

Ángel E. Caballero Torres. Temas de Higiene de los alimentos. Ed Ciencias Médicas, La Habana, Cuba, 2008.

Antonio Pla Martínez, Antonio Hernandez Jérez, Fernando Gil Hernández. Evaluación de la toxicidad de aditivos y contaminantes presentes en los alimentos (ebook). Ed. Díaz de Santos S.A, Madrid, 2012.

Gaurciño M Rosa. Departamento de Ciencias Analíticas. Facultad de Ciencias. UNED. Contaminación de los alimentos durante los procesos de origen y almacenamiento. 2019

Facultad Vasca para la seguridad agroalimentaria. Tóxicos naturales en alimentos. 2017

Fichas ELIKA sobre sustancias indeseables (Aflatoxinas, OTA, micotoxinas, nitratos, histamina). 2017

Adiga, P., Rao, S. and Sarna, P. (1963). Some structural features and neutotoxic action of acompound from Lathyrus sativus seeds. Curr. Sci. 32, 253-155