



# **TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS.**

**HERNÁNDEZ CHÁVEZ KEVIN FERNANDO**

L.N. Andrea Moscoso Sarmiento

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

Licenciatura en Nutrición

Toxicología de los alimentos

Tapachula, Chiapas

30 de Julio de 2024

# TÓXICOS ACCIDENTALES

## EN LOS ALIMENTOS

### ADITIVOS

Sustancia o mezcla de sustancias diferentes al alimento, que se encuentran en el mismo, como resultado de producción, almacenamiento o empaçado, añadido intencionalmente para lograr ciertos beneficios, como mejorar el nivel nutritivo.

Entre los diversos tipos de aditivos se pueden citar:

- Conservadores
- Colorantes
- Potenciadores
- Antioxidantes
- Saborizantes
- Edulcorantes nutritivos y no nutritivos
- Vitaminas
- Estabilizadores
- Espesantes
- Emulsificantes
- Enzimas

### CONTAMINANTES

Compuestos que en un momento dado podrían poner en peligro la salud del consumido.

#### Plaguicidas

Sustancias químicas cuya finalidad es la de proteger al hombre o a sus animales domésticos de las enfermedades causadas por vectores o bien para mejorar la producción de alimentos

#### Metales pesados

Un metal tóxico es aquel que pertenece al grupo de elementos que no son necesarios o benéficos, capaces de causar efectos indeseables en el metabolismo, aún a concentraciones bajas

#### Fertilizantes

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

### PREPARACION DE ALIMENTOS

Contaminación de alimentos con tóxicos a través de los procesos de preparación de alimentos:

#### Reacción de Maillard

Transformaciones típicas que dan origen a los colores y algunos sabores típicos de muchos alimentos (por ejemplo pan, huevo, leche) cuando se someten a un tratamiento térmico

#### Nitrosaminas


Las nitrosaminas se producen cuando los nitritos reaccionan con sustancias nitrosables (aminas secundarias o terciarias) en determinadas condiciones

#### Aminas aromáticas heterocíclicas (HAA)

Se forman cuando la carne, las aves y los mariscos se cocinan a alta temperatura. Freír, asar y asar producen las mayores cantidades de HAA e hidrocarburos aromáticos policíclicos.



## Bibliografía

- European Union Scientific Committee on Consumer Products. Presence and Release of Nitrosamines and Nitrosatable Compounds from Rubber Balloons. (2007) [Unión Europea, Comité científico de los productos de consumo sobre la presencia y la liberación de nitrosaminas y compuestos nitrosables a partir de globos de caucho. (2007).] [http://ec.europa.eu/health/ph\\_risk/committees/04\\_sccp/docs/sccp\\_o\\_121.pdf](http://ec.europa.eu/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_121.pdf)
  - National Toxicology Program. (2016). Report on Carcinogens, Fourteenth Edition. [Programa Nacional de Toxicología. (2016). Informe sobre agentes cancerígenos, 14ª edición.] Obtenido el 18 de diciembre de 2017 de <https://ntp.niehs.nih.gov/ntp/roc/content/profiles/nitrosamines.pdf>
- 
- 