



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
 - 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>
- 
- 