



TAXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

ARREVILLAGA HERNÁNDEZ MAURICIO FIDEL

L.N. Jhoanna Leal López

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Taxicología de los alimentos

Tapachula, Chiapas

22 de Mayo de 2024

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

¿QUÉ ES?

Es un campo importante que se ocupa de estudiar las sustancias nocivas presentes en todos los alimentos.



CLASIFICACIÓN

Agregados (aditivos) intencionalmente
Presentes naturalmente
Accidentales (contaminación)

MICOTOXINAS

Son sustancias producidas por centenares de especies de mohos que crecen sobre los alimentos en determinadas condiciones de humedad.



ANTINUTRIENTES

Sustancia que se encuentra naturalmente en alimentos vegetales o animales.

Lectinas

Taninos

Oxalatos

ADITIVOS ALIMENTARIOS



Sustancias que normalmente no se consumen como alimento en sí mismo y normalmente no se utilizan como ingrediente característico de los alimentos

- Ácido cítrico, la pectina, la miel, extractos de plantas, conservantes

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SA/hablemos-de-toxicologia.pdf>

<http://www.tesoem.edu.mx/alumnos/cuadernillos/2011.042.pdf>

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/mycotoxins#:~:text=Las%20micotoxinas%20son%20compuestos%20t%C3%B3xicos,deseccadas%2C%20frutos%20secos%20y%20especias.>

https://www.cuerpomente.com/alimentacion/10-antinutrientes-y-como-eliminarlos-tu-dieta_4931