



## **TAXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**ARREVILLAGA HERNÁNDEZ MAURICIO FIDEL**

L.N. Jhoanna Leal López

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

Licenciatura en Nutrición

Taxicología de los alimentos

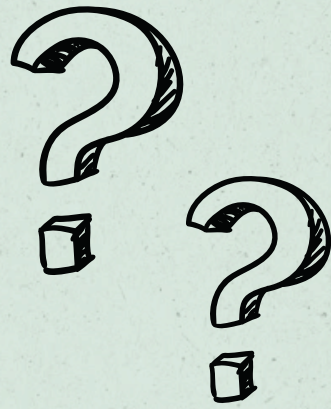
Tapachula, Chiapas

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