



TÓXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

ARREVILLAGA HERNÁNDEZ MAURICIO FIDEL

L.N. Moscoso Sarmiento Andrea

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Toxicología de los alimentos

Tapachula, Chiapas

05 de Julio de 2024

TOXICOS NATURALES EN ALIMENTOS

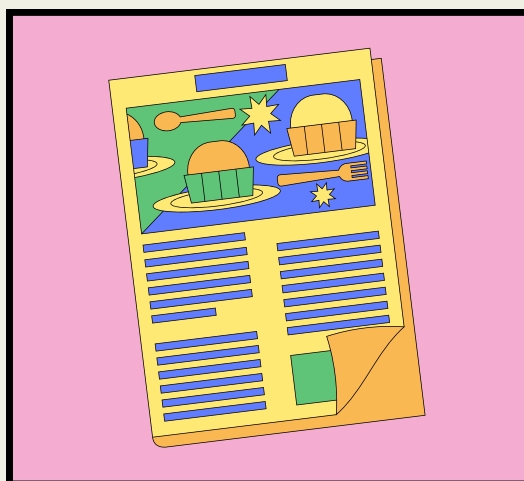
ALGUNAS SON



- GLICOALCALOIDES EN LAS PATATAS.
- MOHO EN ALIMENTOS.
- LECTINAS EN LAS JUDÍAS ROJAS.
- EL LATIRISMO Y LA ALMORTA.
- NEUROTOXINAS EN EL ANÍS ESTRELLADO.
- ÁCIDO ERÚCICO Y ESTRAMONIO EN SEMILLAS.
- BIOTOXINAS EN LOS MOLUSCOS.
- TOXINAS EN EL PESCADO.

CLASIFICACION

EXPLOSIVOS: SUSTANCIAS Y PREPARACIONES QUE PUEDAN EXPLOTAR POR EFECTO. - COMBURENTES: SUSTANCIAS Y PREPARACIONES QUE, EN CONTACTO CON OTRAS SUSTANCIAS, TENGAN UNA FUERTE REACCIÓN EXOTÉRMICA. FÁCILMENTE INFLAMABLE: SUSTANCIAS Y PREPARACIONES QUE PUEDAN CALENTARSE Y FINALMENTE INFLAMARSE INFLAMABLES: SUSTANCIAS Y PREPARACIONES LÍQUIDAS CUYO PUNTO DE INFLAMACIÓN SE SITÚE ENTRE LOS 21 ° C Y 55 ° C. - EXTREMADAMENTE INFLAMABLE: SUSTANCIAS Y PREPARACIONES CUYO SON SUSTANCIAS ORGÁNICAS QUE SE ENCUENTRAN PUNTO DE INFLAMACIÓN ES POR DEBAJO DE LOS 21°C



ANTIVITAMINAS

SUSTANCIAS ORGANICAS QUE SE ENCUENTRAN EN ALIMENTOS ANIMALES Y VEGETALES, ANTAGONIZAN DETERMINADAS VITAMINAS

SUSTANCIAS PSICOACTIVAS

SON DIVERSOS COMPUESTOS NATURALES O SINTÉTICOS, QUE ACTÚAN SOBRE EL SISTEMA NERVIOSO GENERANDO ALTERACIONES EN LAS FUNCIONES

TOXICOS PRESENTES EN A.O.A

HISTAMINA: COMUN EN PESCADOS
MICOTOXINAS: METABOLITOS SECUNDARIOS PRODUCIDOS POR HONGOS

OTROS USOS DEL PERIÓDICO

UNA VEZ LEÍDO EL PERIÓDICO PUEDE SERVIR PARA MUCHAS COSAS, COMO PARA ENVOLVER PLATOS Y VASOS CUANDO TE CAMBIAS DE CASA, PARA LIMPIAR VIDRIOS O VENTANAS, PARA HACER RECORTES DE IMÁGENES, PARA HACER PIÑATAS, MADURAR FRUTA O TAMBIÉN PARA HACER MANUALIDADES.

AMINOACIDOS TOXICOS

SE ENCUENTRAN AQUELLOS QUE NO FORMAN PARTE DE LA ESTRUCTURA PRIMARIA DE LAS PROTEÍNAS, PERO PUEDEN ACTUAR COMO ANTIMETABOLITOS O TÓXICOS EN SU FORMA LIBRE.

TOXICOS PRESENTES EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

GLUCÓSIDOS CIANOGENÉICOS: SE ENCUENTRAN EN YUCA, SORGO, FRUTAS DE HUESO, RAÍCES DE BAMBÚ Y ALMENDRAS.

GLICOALCALOIDES (SOLANINA): SE ENCUENTRAN EN LA PAPA.



METILXANTINAS

SON UN GRUPO DE ALCALOIDES ESTIMULANTES DEL SISTEMA NERVIOSO CENTRAL (SNC), LAS CUALES SON LA TEOFILINA (TÉ), LA TEOBROMINA (CACAO, CHOCOLATE) Y LA CAFEÍNA (CAFÉ).

METILXANTINAS

Son alcaloides extraídas de plantas.

Derivan de la xantina:

- Cafeína (te, café, mate)
- Teofilina (te)
- Teobromina (cacao)

Son poco solubles en agua por tal motivo se prepara un complejo con otros compuestos para su mejor disociación.

https://www.fio.unicen.edu.ar/usuario/gmanrique/images/Toxicologia_de_Alimentos_VegaFlorentino.pdf