



Zunun Ruiz Jose Manuel
Toxicologia de los Alimentos
Unidad IV

L.N. Andrea Moscoso Sarmiento
Universidad del Sureste
Tapachula Chiapas
02 de agosto del 2024

toxicos accidentales en los alimentos

plaguicidas

sustancias quimicas cuya finalidad es proteger al consumidor o bien para mejorar la produccion de alimentos.

fertilizantes

sustancias ricas en nutrientes que se utilizan para mejorar las caracteristicas del suelo pra un mejor desaroolo de lo cultivos agricolas.

metales pesados

es aquel que pertenece al grupo que no son necesarios o beneficiosos capaces de causar daños al metabolismo.

nitrosaminas

tipo de sustancia quimica que se encuentra en el tabaco o en el humo del mismo

aditivos

Sustancia o mezcla agregada intencionalmente al un alimento con el fin de mejorar sus funciones Organolepticas.

fritura

consecuencia de los procesos de ebullicion y frituras o asado ala plancha a mas de 100 grados celcius.

reaccion de mallard

toxicos derivados de reacciones de hidratos de carbono.

toxicos a traves de elaboracion de alimentos

conservacion adecuaa de los alimentos para evitar las alteraciones naturales o proliferacion y contaminacion por microorganismos dependiendo la naturaleza de los mismos.

toxicos a traves de la cosecha

es cualquier cambio en un alimento que lo convierte en inaceptable para el consumidor .

aminas heterociclicas

sustancias quimicas cuando todo tipo de carne se cocina a mas de 100 grados celcius y probocan la AHC.

braseado o aumado

toxicos de origen quimico que ocasionan una intoxicacion cronica debido a la acomulacion de la misma en el cuerpo hmano.