



Zunun Ruiz Jose Manuel

**Toxicologia De Los
Alimentos**

Unidad III

**L.N Andrea Moscoso
Sarmiento**

6 de julio del 2024

Tapachula Chiapas

TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS

toxicología

Clasificación de los factores tóxicos

La toxicología se ocupa del estudio de cómo los venenos naturales o fabricados por el ser humano afectan a los organismos vivos.

Toxicidad, Sustancia tóxica, Toxina, Efectos tóxicos, Toxicidad selectiva.

Péptidos y proteínas tóxicas

Los péptidos y proteínas tóxicas son estructuras de tipo proteico, peptídico o de aminoácido que pueden tener efectos perjudiciales en el organismo.

Toxina botulínica
amatoxina
falotoxina
selenotoxinas
Catelicidinas

Anti vitaminas.

Las antivitaminas son sustancias presentes en los alimentos que afectan la asimilación, absorción o metabolismo de las vitaminas.

Metilxantinas (cafeína y teobromina)

Las metilxantinas son un grupo de alcaloides estimulantes del sistema nervioso central (SNC). Estas sustancias incluyen la cafeína (presente en el café), la teobromina (en el cacao y el chocolate) y la teofilina (presente en el té).

TOXINAS PRESENTES EN AOA

Los alimentos de origen animal son una fuente importante de nutrientes esenciales para el ser humano, pero también pueden contener compuestos tóxicos que podrían ser perjudiciales para la salud.
solamina y lectina.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

factores anti fisiologicos

Los factores antifisiológicos son elementos que pueden afectar negativamente el funcionamiento normal del organismo.

Estrés crónico, Mecanismos antitrombóticos fisiológicos, factores antinutricionales.

aminoacidos toxicos

Los aminoácidos tóxicos son aquellos que no forman parte de la estructura primaria de las proteínas, pero pueden actuar como antimetabolitos o tóxicos en su forma libre.

Capsaicina
aminoacidos de cadena ramificada

toxicos presente en los alimentos

- 1. Glucósidos cianogénicos
- 2. Glicoalcaloides (solanina)
- 3. Lectinas
- 4. Nitratos
- 5. Cumarina

compuestos fenolíticos

Los compuestos fenólicos son sustancias naturales que presentan una estructura molecular caracterizada por la presencia de uno o varios anillos fenólicos. Estos compuestos, también conocidos como polifenoles, se encuentran en una amplia variedad de alimentos vegetales y han demostrado tener efectos beneficiosos para la salud, especialmente en el sistema cardiovascular

toxinas presentes en la miel

Origen y características químicas de los alcaloides pirrolizidínicos:

- Los alcaloides pirrolizidínicos son producidos por ciertas plantas y pueden encontrarse en la miel si las abejas recolectan néctar de estas plantas.
- Estos compuestos son mutagénicos, carcinogénicos y hepatotóxicos para los seres humanos.