

TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS

DANIEL BERNABE MORALES MORALES

L.N. Andrea Moscoso Sarmiento

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Toxicología de los alimentos

Tapachula, Chiapas

31 de Julio de 2024



TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS

ADITIVOS

Son sustancias que se añaden principalmente a los alimentos procesados, o a otros alimentos producidos a escala industrial, con fines técnicos, por ejemplo para mejorar la inocuidad, aumentar el periodo de conservación o modificar sus propiedades sensoriales.

Pueden agruparse en tres grandes categorías según su función:

- **Agentes aromatizantes.** Sustancias químicas que aportan sabores u olores y se añaden a los alimentos para modificar su gusto o su aroma.
- **Preparados enzimáticos.** Son un tipo de aditivo que puede acabar o no en el producto alimentario final.
- **Otros aditivos.** Existen otros aditivos alimentarios que se utilizan por diversos motivos, por ejemplo para conservar, dar color o edulcorar.

CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON TÓXICOS A TRAVÉS DE LA COSECHA

Reacción de Maillard
Conjunto de reacciones químicas producidas entre las proteínas y azúcares presentes en los alimentos cuando éstos se calientan

Aminas heterocíclicas
Sustancia química que se forma cuando la carne de res, de aves o el pescado se cocinan a temperaturas altas. Las AHC son carcinógenas (sustancias que pueden causar cáncer).

Nitrosaminas
Son compuestos orgánicos a los que estamos expuestos en nuestras vidas diarias. Se encuentran en bajos niveles en el agua y los alimentos, incluyendo en las carnes, vegetales y productos lácteos.

PLAGUICIDAS

Potencialmente tóxicos para los seres humanos y pueden tener efectos agudos y crónicos en la salud de las personas, dependiendo de la cantidad y la forma de exposición.

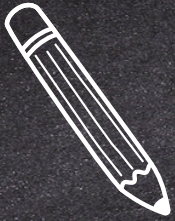
FERTILIZANTES

Sustancias ricas en nutrientes que se utilizan para mejorar las características del suelo para un mayor desarrollo de los cultivos agrícolas.

METALES

Entre los metales pesados con mayor toxicidad, y comúnmente evaluados en alimentos, se pueden encontrar el plomo, arsénico, cadmio y mercurio.

Contaminación a través de los procesos de preparación de alimentos



BIBLIOGRAFÍA



- European Union Scientific Committee on Consumer Products. Presence and Release of Nitrosamines and Nitrosatable Compounds from Rubber Balloons. (2007) [Unión Europea, Comité científico de los productos de consumo sobre la presencia y la liberación de nitrosaminas y compuestos nitrosables a partir de globos de caucho. (2007).] http://ec.europa.eu/health/ph_risk/committees/04_sccp/docs/sccp_o_121.pdf
- National Toxicology Program. (2016). Report on Carcinogens, Fourteenth Edition. [Programa Nacional de Toxicología. (2016). Informe sobre agentes cancerígenos, 14^a edición.] Obtenido el 18 de diciembre de 2017 de <https://ntp.niehs.nih.gov/ntp/roc/content/profiles/nitrosamines.pdf>

