

INFOGRAFIA UNIDAD 1

Mendoza Chilel Angel Joel

Universidad del Sureste

Lic. en Nutrición

3er. Cuatrimestre

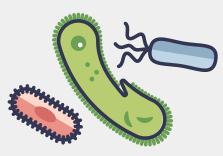
L.N Johanna Leal López

Tapachula, Chiapas a 24 de Mayo del 2025

Toxicología de los Alimentos

¿Qué es la toxicología?

La ciencia que se encarga del estudio de los venenos (tóxicos) y sus efectos



¿Qué es un agente xenobiótico?

Cualquier sustancia extraña al organismo en cuestión



Dosis Letal 50(DL50)

Hace referencia a aquella dosis de xenobiótico que causa la muerte del 50 % de los animales de prueba



cualquier substancia tóxica que causa efectos nocivos y/o letales en dosis muy pequeñas, ya sea accidente por 0 planeada



Sustancias toxicas

compuestos que pueden causar efectos perjudiciales en los organismos vivos al entrar en contacto con ellos o al ser ingeridos.



Ejemplos

Veneno

- Presentes naturalmente en el alimento (Micotoxinas)
- Agregados intencionalmente (aditivos)
- Accidentales (contaminación)



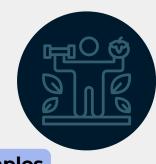
Micotoxinas

tóxicos compuestos producidos por ciertos hongos pueden contaminar alimentos piensos, representando un riesgo salud significativo para humana y animal.



Ejemplos

- Aflotoxinas
- Ocratoxinas
- Patulina
- **Fumonisinas** Zearalenona
- Nivalenol



Factor antinutricional

También denominado como "antinutrientes", son sustancias que se encuentran naturalmente en los alimentos vegetales y animales.



Ejemplos

- Las saponinas
- Las lectinas
- Los taninos
- Los fitatos
- Los glucosinatos
- Los oxalatos







CONCLUCION

En conclusión en esta bibliografía vamos a dejar en claro mucho temas como, ¿Qué es la toxicológica? ¿Que es un veneno? Y muchos más también dando vemos ejemplos de micotoxinas y de que estas mismas son hongos contaminantes que tienen un riesgo para la salud, ejemplos de estas mismas. Que son los factores anti nutricional que son conocidos como anti nutrientes y que los encontramos en alimentos de origen ánimas y vegetal vimos ejemplos de estas también y en conclusión esta infografía es una gran introducción hacia la toxicología de los alimentos.

BIBLIOGRAFIA

Apuntes en clases