



**Toxicología de los alimentos**

**Amelia Naomi Duran Ruiz**

**3er Cuatrimestre**

**Lic. Jhoanna LeaL López**

**Licenciatura de nutrición**

# TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



## ¿QUÉ ES LA TOXICOLOGÍA?

Estudio de los efectos adversos de sustancias químicas en seres vivos para identificar y prevenir efectos tóxicos.

## AGENTE XENOBIOTICO

Sustancia química extraña al organismo o medio ambiente natural que puede tener efectos adversos en la salud humana o el entorno.

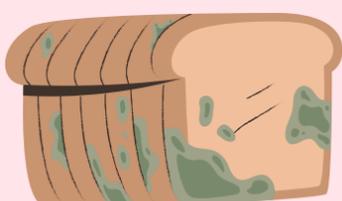
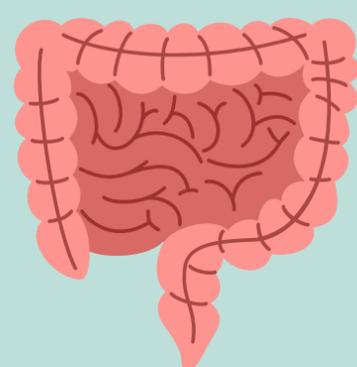


## DOSIS LETAL

Cantidad de sustancia tóxica que causa la muerte de un organismo vivo. Se mide en mg/kg. Tipos: DL50 y DL100.

## VENENO

Sustancia tóxica que causa daño o muerte, natural o sintética, que entra al cuerpo por inhalación, ingestión, contacto con la piel o inyección.



## CLASIFICACIÓN DE SUSTANCIAS TÓXICAS

- **Presente naturalmente en el alimento:** cuando un alimento está contaminado de moho
- **Agregados intencionalmente:** los aditivos alimentarios, se agregan a alimentos procesados.
- **Accidentalmente:** Como agentes aromatizantes: que

## MICOTOXINAS

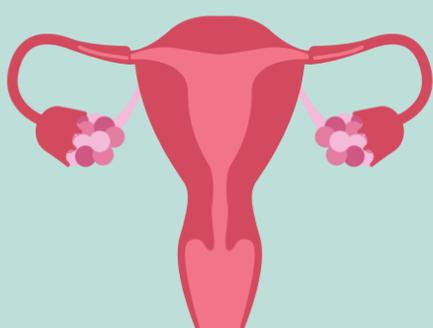
Toxinas de hongos que contaminan alimentos, causando daño a la salud. Resisten la cocción y afectan granos, frutos secos y lácteos.



## FACTOR ANTINUTRICIONAL

Sustancia en alimentos que reduce la absorción de nutrientes esenciales.

Ejemplo: fitatos en granos integrales y legumbres, que reducen la absorción de minerales como hierro, zinc y calcio. La cocción y fermentación pueden ayudar a reducir su efecto.



# Conclusion

la toxicología de los alimentos es un campo importante que busca proteger la salud pública y garantizar la seguridad de los alimentos.

La identificación y evaluación de los riesgos asociados con las sustancias tóxicas en los alimentos son fundamentales para minimizar la exposición y reducir el riesgo de enfermedades.