



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Luis Eduardo Ramírez Soto

Nombre del tema : "TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS"

Parcial : Cuarto

Nombre de la Materia: Toxicología

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: Tercero



4.1 ADITIVOS

Sustancias añadidas a los alimentos que, si se usan en exceso o sin regulación, pueden ser tóxicas.



4.2 CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON TÓXICOS A TRAVÉS DE LA COSECHA

Durante la cosecha, los alimentos pueden contaminarse por el uso de productos químicos agrícolas



4.2.1 PLAGUICIDAS

Químicos para eliminar plagas, pueden dejar residuos peligrosos.



4.2.2 FERTILIZANTES

Aumentan la producción, pero pueden contaminar el alimento.



4.2.3 METALES PESADOS

Elementos como plomo o mercurio que pueden ingresar al alimento desde el suelo o agua.

TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS



4.3 CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN

La forma en que se preparan los alimentos también puede generar sustancias tóxicas



4.3.1 BRASEADO O AHUMADO

Estos compuestos son potencialmente cancerígenos si se consumen en exceso.



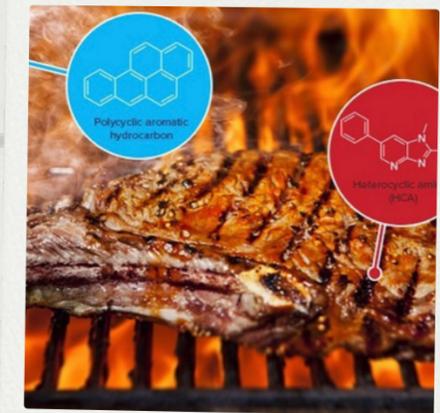
4.3.2 FRITURA

Reutilizar el aceite o freír a muy altas temperaturas forma acroleína y otros compuestos dañinos.



4.3.3 REACCIÓN DE MAILLARD (ACRILAMIDA)

Ocurre al cocinar alimentos ricos en carbohidratos a altas temperaturas (como papas o pan).



4.3.4 AMINAS HETEROCÍCLICAS

Se forman al cocinar carnes a la parrilla, fritas o al horno.



4.3.5 NITROSAMINAS

- Aparecen por la combinación de nitratos y proteínas en carnes procesadas.
- Son compuestos tóxicos con efectos mutagénicos y cancerígenos.

REFERENCIA

UDS-2025, ANTOLOGÍA DE TOXICOLOGÍA, PAG. 106-127.