



**Mi Universidad**

Nombre del Alumno: Nancy Gabriela Hernández Méndez

Nombre del tema: súper nota

Parcial: 3°

Nombre de la Materia: toxicología de los alimentos

Nombre del profesor: luz Elena cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: nutrición

Cuatrimestre: 3°



### 3.5 anti- vitaminas

- Tiaminas
- Ácido ascórbico
- Avidina
- Niacinogeno
- Dicumarol



### 3.6 tóxicos presentes en alimentos:

Necesario realizar un tratamiento previo a su consumo. En general lo básico es no consumirlos crudos, realizar un tratamiento térmico



### 3.6.1 metilxantinas (cafeína y teobromina)

La cafeína y la teofilina son derivados metilxantinas en cantidades moderadas se encuentran en bebidas como el café, té, mate o chocolate

**BRONCODILATADORES:**

**4.2 METILXANTINAS**

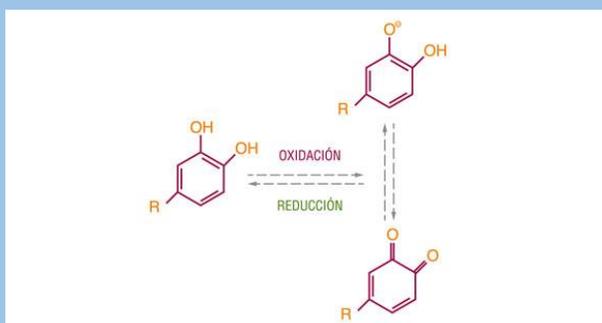
• Tratamiento complementario de mantenimiento del asma grave y la COPD.

- Teofilina
- Aminofilina

Janeth Lucas

### 3.6.2 compuestos fenólicos:

Intervienen en las características organolépticas de las frutas y verduras al intervenir en gran medida en el color natural y en el sabor que estas poseen



### 3.6.3 Fito estrógenos

Son compuestos biológicamente activos que se producen de forma natural en las plantas

Se ha demostrado que cuando ingieren las plantas que los contienen ( como en el caso de la soya) son capaces de ejercer determinados efectos saludables en las personas



### 3.6.4 sustancias psicoactivas

Son diversos compuestos naturales o sintéticos que actúan sobre el sistema nervioso generando alteraciones en las funciones que regulan pensamientos, emociones y comportamiento



### 3.7 tóxicos presentes en alimentos de origen animal:

- aminas biogenas
- histamina
- micotoxinas
- aflatoxinas



### 3.7.1 toxinas en mariscos y peces son causadas por ingerir pescados o mariscos que se han alimentado por dinoflagelados:

Mejillones, almejas, ostiones, peces "ciguatera"



### 3.7.2 Tóxicos en miel de abeja

Son mieles contaminadas principalmente conecta con algunas plantas como: Andrómeda, calma, azalia



### 3.7.3 tóxicos en huevo leche

Pueden contener salmonella que puede ser transmitidas por alimentos a menudo "llamadas intoxicación alimentaria"