



Mi Universidad

Súper nota

Dafne Jaqueline Martínez Rodríguez

Tóxicos accidentales en los alimentos

IV Parcial

Toxicología de los alimentos

Luz Elena Cervantes Monroy

Licenciatura en nutrición

III Cuatrimestre

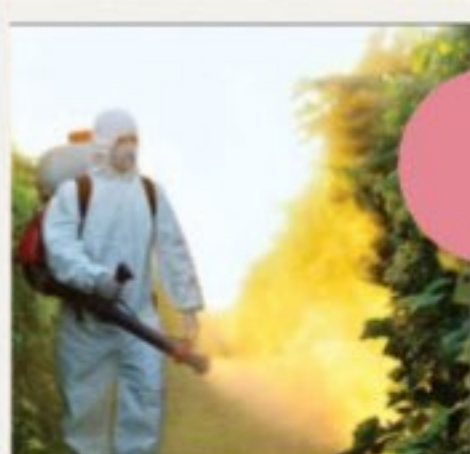
TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS



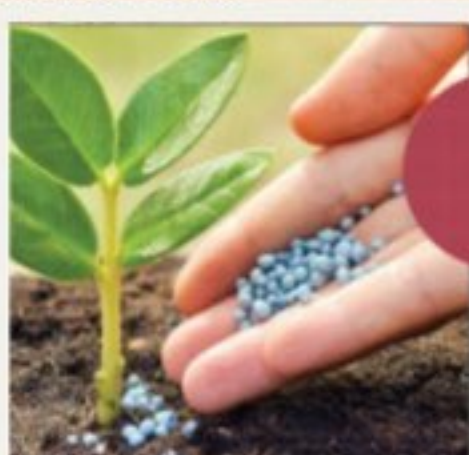
Un aditivo es una sustancia o mezcla de sustancias diferentes al alimento, que se encuentran en el mismo, como resultado de producción, almacenamiento o empaçado, añadido intencionalmente para lograr ciertos beneficios,



Los alimentos en el origen pueden verse contaminados y/o alterados fundamentalmente por el efecto que sobre ellos ejercen los tóxicos ambientales, los contaminantes agrícolas y los productos ganaderos.



Los plaguicidas son sustancias químicas cuya finalidad es la de proteger al hombre o a sus animales domésticos de las enfermedades causadas por vectores o bien para mejorar la producción de alimentos con herbicidas, fungicidas, rodenticidas, etc.



Los fertilizantes son sustancias ricas en nutrientes que se utilizan para mejorar las características del suelo para un mayor desarrollo de los cultivos agrícolas. Tipos de fertilizantes: químicos, orgánicos e inorgánicos



Un metal tóxico es aquel que pertenece al grupo de elementos que no son necesarios o benéficos, capaces de causar efectos indeseables en el metabolismo, aún a concentraciones bajas como: plomo y mercurio



Una conservación adecuada de los alimentos es imprescindible para evitar las alteraciones naturales y la proliferación y contaminación por microorganismos, dependiendo la forma de conservar de la naturaleza de los mismos: contaminación por micotoxinas, reacciones por luz y calor



Dioxinas: Se encuentran en alimentos ahumados, y aquellos que han sido sometidos a altas temperaturas
Nitritos: Los nitritos son los conservantes habituales que se utilizan para elaborar embutidos

TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS



Frituras:

- AMINAS HETEROCÍCLICAS: Se originan como consecuencia de los procesos de ebullición prolongada
- ACROLEÍNA (RANCIDEZ HIDROLÍTICA): Durante el proceso de fritura, al calentar cualquier aceite vegetal, se produce acroleína



PARDEAMIENTO NO ENZIMÁTICO: se origina al reaccionar los aminoácidos y los azúcares.

CARAMELIZACIÓN: Llamada también pirólisis, es una reacción de oscurecimiento que tiene lugar cuando los azúcares se calientan por encima de su punto de fusión.

AMINAS HETEROCÍCLICAS (HCA)



Las aminas heterocíclicas son compuestos químicos que contienen al menos un anillo heterocíclico, que por definición tiene átomos de al menos dos elementos diferentes, así como al menos un grupo amina.



Las nitrosaminas se definen como: tipo de sustancia química que se encuentra en los productos de tabaco, también se encuentran en muchos alimentos, incluso pescados, cerveza, alimentos fritos y carnes. Algunas nitrosaminas producen cáncer

REFERENCIA: libro de antología UDS, toxicología de los alimentos (2025)