



SUPER NOTA

Nombre del Alumno: Jerusalem Eunice Gómez Cruz

Nombre del tema: SUPER 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

Lugar y Fecha de elaboración: 06/07/2025

Tóxicos naturales en los alimentos

Clasificación de los factores tóxicos

Por propiedades fisicoquímicas: explosivos, comburentes, inflamables, etc.
Por propiedades toxicológicas: muy tóxicos, nocivos, corrosivos, irritantes.



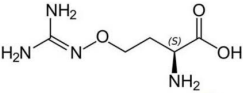
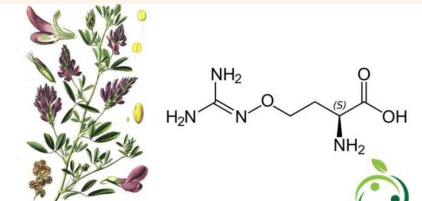
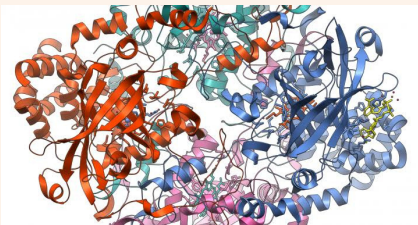
Fitatos

Factores anti fisiológicos

También llamados antinutrientes.
Presentes en alimentos vegetales (cereales, leguminosas).
Inhiben la absorción y metabolismo de nutrientes.

Péptidos y proteínas tóxicas

Lectinas, inhibidores de proteasas, amilasas, y glucósidos cianogénicos.
Pueden provocar efectos como hemaglutinación o bloqueo enzimático.

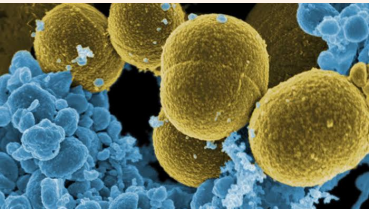


Aminoácidos tóxicos

Algunos se convierten en neurotoxinas o carcinógenos.
Ejemplos: ácido domoico, canavanina, ácido ciclopropenoico

Anti vitaminas

Compuestos que bloquean la función de vitaminas esenciales.
Ejemplo: avidina inhibe biotina; antagonistas de vitamina K afectan coagulación.



Tóxicos presentes en alimentos de origen vegetal

Metilxantinas

Alcaloides como cafeína y teobromina.
Efectos: estimulación del SNC, diuresis, arritmias si se consumen en exceso.

Compuestos fenólicos

Naturales en vegetales.
Algunos tienen efectos benéficos (antioxidantes), otros son antinutrientes.

Fitoestrógenos

Similares a estrógenos humanos.
Ej.: isoflavonas (soja), lignanos (linaza), cumestranos (alfalfa).
Efectos hormonales y antioxidantes.

Sustancias psicoactivas

Alteran funciones del SNC.
Ejemplos: alcohol, nicotina, cafeína, marihuana, LSD.

Tóxicos en alimentos de origen animal

Toxinas en mariscos y peces
Biotoxinas marinas: saxitoxinas, ciguatoxinas.
Provocan intoxicaciones como PSP, NSP, ASP, etc.

Miel de abeja
Puede contener alcaloides o toxinas vegetales si las abejas recolectan néctar tóxico.

Huevo, leche y derivados
Posibles residuos de antibióticos, hormonas, o contaminantes del ambiente.



Referencias

antología de la universidad del sureste, toxicología de los alimentos, lic nutrición, tercer cuatrimestre, 2025. Pags 72-104.