

RESUMEN

Autor [Ramírez Castillo, E.F.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título [Toxicología de alimentos](#)
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. R35 - T	EN PROCESO
Descripción	50 p. : 1 fig., 5 cuadros, 22 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	ALIMENTOS TOXICIDAD TOXICOLOGIA INGREDIENTES INGESTION DE ALIMENTOS PRESERVADORES ENVENENAMIENTO SUSTENCIAS TOXICAS EVALUACION PERU TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS	
Nº estándar	PE2017000655 B / M EUV Q03	

La toxicología es una ciencia bastante explorada, pero muchas veces esta es dirigida a venenos o compuestos extraños que pueden hacernos daño al exponernos, inhalarlos o ingerirlos; sin embargo, los alimentos del día a día también pueden causar efectos deletéreos en nosotros. Esta investigación busca en primer lugar brindarnos la base sobre los conceptos elementales de la toxicología para luego explorar los distintos insumos responsables del sabor (edulcorantes y sales), conservación y apariencia de los alimentos y así, a través de las distintas combinaciones de estos, dar origen a nuevos productos que durante un consumo desmedido puede traer consecuencias completamente opuestas a las deseadas. Concluyendo, se debe saber bien los

distintos insumos que componen nuestros alimentos, conociendo su DL50 y condiciones exactas de uso, así como sus posibles sucedáneos naturales para evitar su abuso.

Abstract

Toxicology is a well-explored science, but many times it is oriented towards poisons or foreign compounds that could hurt us when inhaled, ingested, or when exposed to them; however, everyday food can also cause deleterious effects for us. This research looks to, first, provide us with the basics on the elementary concepts of toxicology, to then explore the different supplies which are responsible for the flavor (sweeteners and salts), conservation and appearance of the food, and thus, through different combinations of them, create new products which -through excessive consumption can bring consequences completely opposite the desired ones. In conclusion, the different supplies that make our food must be well known, knowing their LD50, exact usage conditions and their possible natural substitutes in order to prevent abuse.