

Contenido

| | |
|---|-----|
| Presentación | xi |
| Capítulo 1 Introducción a la toxicología | 1 |
| Bernardo Lucas Florentino | |
| Capítulo 2 Tóxicos en alimentos: términos y perspectivas | 16 |
| Bernardo Lucas Florentino | |
| Capítulo 3 Principios de toxicología | 28 |
| Virginia Melo Ruiz | |
| Capítulo 4 Mecanismos de ingreso y eliminación de los tóxicos en el organismo | 37 |
| Mariana Flores Torres, Sitali del Rosario Olguín Reyes, María Elena Bravo Gómez | |
| Capítulo 5 Tóxicos naturales de origen vegetal | 74 |
| Teresa Camacho Guerrero | |
| Capítulo 6 Pescados y mariscos | 89 |
| Alejandra Quijano Mateos, María Elena Bravo Gómez | |
| Capítulo 7 Tóxicos naturales presentes en productos de origen animal: huevo | 112 |
| María Elena Carranco Jáuregui | |
| Capítulo 8 Tóxicos naturales presentes en productos de origen animal: leche y derivados | 125 |
| María Elena Carranco Jáuregui | |
| Capítulo 9 Toxicología de alimentos fermentados | 143 |
| Juan Gabriel Tinoco | |
| Capítulo 10 Grasas y aceites | 157 |
| Jorge Soriano Santos, Adriana Ortiz Hernández, Erik G. Tovar Pérez | |
| Capítulo 11 Preparación de alimentos y formación de compuestos tóxicos | 173 |
| María de la Concepción Calvo Carrillo, Xochiquiahuitl García Cañetas, Jared Marines Cruz | |
| Capítulo 12 Contaminación con tóxicos a través de los procesos de preparación de alimentos, empleo de accesorios culinarios o artículos de alfarería | 190 |
| Silvia Graciela Dávila Manzanilla, María Elena Bravo Gómez | |
| Capítulo 13 Compuestos tóxicos que se forman durante el procesamiento de alimentos | 207 |
| Eduardo Mendoza Martínez | |

| | |
|--|-----|
| Capítulo 14 Cocina molecular | 218 |
| María de los Ángeles Balada, María de la Concepción Calvo Carrillo, Antonello Cerutti | |
| Capítulo 15 Toxicología de los alimentos como herramienta para implementar análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP) | 238 |
| Pedro Valle Vega | |
| Capítulo 16 Micotoxinas | 253 |
| Adriana Ortiz Hernández, Erik G. Tovar Pérez, Jorge Soriano Santos | |
| Capítulo 17 Presencia de plaguicidas en alimentos | 267 |
| Eduardo Mendoza Martínez | |
| Capítulo 18 Aditivos alimentarios | 287 |
| Erik G. Tovar Pérez, Adriana Ortiz Hernández, Jorge Soriano Santos | |
| Capítulo 19 Contaminación radioactiva | 306 |
| Xochiquiahuitl García Cañetas, Daniel Sosa Martínez | |
| Capítulo 20 Irradiación de alimentos | 317 |
| Eduardo Mendoza Martínez, Xochiquiahuitl García Cañetas, Daniel Sosa Martínez, Edna Vanegas Soriano | |
| Capítulo 21 Envases, normalización y toxicidad | 337 |
| Rebeca Aportela Valderrama, Eduardo Mendoza Martínez | |
| Capítulo 22 Alimentos transgénicos | 351 |
| María Amanda Gálvez Mariscal | |
| Capítulo 23 Compuestos antinutricionales | 378 |
| Lourdes Solano, Blanca Gladys López Esparza | |
| Capítulo 24 Alergia e intolerancia alimentaria | 387 |
| María Isabel Rojo Gutiérrez, Guillermo Alejandro Montaudón Bressant | |
| Capítulo 25 Compuestos preventivos de origen vegetal y animal | 397 |
| María de la Concepción Calvo Carrillo | |
| Capítulo 26 Análisis de compuestos tóxicos | 418 |
| Lourdes Solano, Blanca Gladys López Esparza | |
| Capítulo 27 Toxicología química | 437 |
| Virginia Melo Ruiz | |