

QUESOS Y TIRAMINA. Los alimentos de nuestra dieta poseen de modo natural, no como aditivos ni como contaminantes, numerosas sustancias o *componentes no nutritivos de los alimentos*, que no poseen un papel nutritivo. Pero, en algunos casos, pueden ejercer efectos a tener en cuenta. Por ejemplo, la amina *tiramina*, derivado del aminoácido tirosina, posee un marcado efecto hipertensor y se encuentra presente en vinos y quesos muy fermentados como el Cheddar y el Camembert. Una ración puede contener más de 20 miligramos de tiramina que, en condiciones normales, se inactiva en nuestro organismo merced a la enzima MAO (monoaminooxidasa), sin efectos perjudiciales. En las personas sometidas a tratamientos con fármacos, a base de inhibidores de la MAO, la tiramina no puede metabolizarse, por lo que su ingesta alimentaria podría causar síntomas graves, incluso la muerte.