

哪些蔬菜有毒?

生活中,哪些蔬菜有毒?

1.一些野菜

在自然界中,有些野菜有毒,如蕨菜,本身就含有诱癌物质“原蕨苷”。

还有一些野菜长得像我们平时吃的蔬菜,很容易被误食,如野芹菜、曲菜娘子、野生地、石蒜、断肠草等,误食后可致食物中毒。因此,对于不知名的野菜以及生长在污染环境的野菜千万不要采食。

2.一些野生蘑菇

每年都有因采食野生蘑菇而中毒的案例。大家不要抱着侥幸心理,认为只有花蘑菇才有毒。

其实,仅凭外观来判断,很难完全判断出蘑菇是否有毒,很多毒

蘑菇长得不一定“花”。对于无法辨别品种的蘑菇,一定不要采食。一旦误食了,轻则引起胃肠、皮肤和精神等异常,重则可致死亡。

3.久泡的黑木耳

不要吃隔夜或泡发时间过长的黑木耳或银耳。

黑木耳、银耳如果感染椰毒假单胞菌,经长时间浸泡可能会产生毒素米酵菌酸,其耐热性极强,普通烹煮方法不能破坏其毒性,进食后中毒,重则可导致死亡。

4.新鲜黄花菜

鲜黄花菜含有毒生物碱,会刺激胃肠道黏膜和呼吸系统,食用后易出现肠胃不适,腹痛、呕吐、腹泻等不适。因此,不可直接食用鲜黄

花菜。

市面上卖的干黄花菜在加工时经清水充分浸泡,已将大部分有毒物质除去,相对来说安全性更高一些。

5.发芽的土豆

土豆发芽后会产生大量龙葵素,食用后会刺激胃肠道黏膜,麻痹呼吸中枢,对人体有害。对于发芽的土豆,尽量丢弃不食。

6.不熟的四季豆

生四季豆中含皂素、植物血球凝集素、胰蛋白酶抑制剂等有害成分。人吃了未煮熟的四季豆可出现头痛、恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不适。

将四季豆彻底煮熟即可有效去除毒素,一般要大火焖煮10分钟

以上,最好15~20分钟,当四季豆颜色由鲜绿色变为暗绿或墨绿色,没有豆腥味时,就可以食用了。

除四季豆外,油豆、扁豆、刀豆、豇豆等在食用之前都应充分加热。

7.苦葫芦

瓠子、丝瓜、黄瓜、葫芦等葫芦科蔬果,在特殊条件下会产生葫芦素。葫芦素是一类发苦的有毒物质,即使是经过加热处理,这种毒素也很难被破坏,食用后可能会引起食物中毒,轻则头晕、腹泻、恶心等,重则腹痛、休克,甚至导致死亡。

因此,这类食物如果味道发苦,就不要食用了。

(据《北京青年报》)

分类广告

省级媒体 权威发布 微信办理 送报上门 (周一至周五出刊)

郑重声明:本版各类信息,如遇要求交付押金或预付款时,务必小心,谨防受骗!否则后果自负。

广告刊登电话 15548876987 13354876987 0471-6635651

地址:呼市新华大街61号西护城河巷(原内蒙古日报社西巷)南口北方新报广告接待中心

遗失公告·减资注销·招标环评·结婚启事·出售转让

乘车路线:地铁1号线到人民会堂站下车(东北角)或3、4、19、59、56公交

结婚启事

2024年05月29日农历 甲辰年四月廿二日



新郎 张宁 新娘 黄可欣

于公元 2024年 5月 29 日喜结

连理。长路携手,岁月悠悠,百年琴

瑟,共赴白头。从此永结同心,未求

同富裕。

特此登报,敬告亲友,亦作留念。

喜结良缘 喜同喜同贺

房屋招租

4套房屋位于呼市蒙鑫国际小

区12号楼201、204号165.29m²、208,

203号131.43m²。现对事业单位

招租租期3年,租金高者为承租方。

报名时间:2024.7.4日-7.5

联系人:赵先生

0311-87802645/19831100967

通知

内蒙古腾信启信信息网络科技有

限公司定于2024年7月16日上午9:

00在内蒙古自治区呼和浩特市新城区

兴安北路喜悦广场B座1714号召

开股东会审议公司注销事宜,请各位

股东准时到场,没有到场的股东视为

自动弃权,特此通知。

减资公告

山西珠穆林旗隆祥运输有限

公司(统一社会信用代码

91152526MA0NOLAF1Y)经本公

司股东决定拟向登记机关申请减

少公司注册资本原注册资本从500

万元减至300万元,请债权人于公

告之日起45日内向本公司提出清

偿债务或提供相应的担保要求,逾

期将依法减资,特此公告。

2024年7月1日

不慎遗失公章一枚,声明作废●

内蒙古自治区呼伦贝尔市扎兰

屯市佳源种植农民专业合作社

(统一社会信用代码

93150783MA0PQG1M1E)不慎

遗失公章一枚,声明作废●

内蒙古自治区呼伦贝尔市扎兰

屯市佳源种植农民专业合作社

(统一社会信用代码