

炎炎夏日

注重养生的广东街坊

都爱买些苦味蔬果回家烹煮



据王女士介绍

当时婆婆和孩子尝了一口后觉得好苦

随后她尝了一口也觉得很难

连忙将菜吐出

“因为我平时买的是甜的”

但随后王女士觉得，瓜苦没什么问题

应该能消暑

于是他们四人便将饭菜都吃了



葫芦瓜这么好吃

还会中毒？

葫芦瓜

又名夜开花、瓠[hù]子



但！是！葫芦瓜

也分为苦葫芦瓜和甜葫芦瓜



据肖主任介绍

他也是第一次遇到这葫芦瓜中毒的病例

因为葫芦瓜一般经过人工培植

很少会出现这种“苦葫芦”的

为了避免类似的情况再次发生，肖主任建议：

炒的时候发现（葫芦瓜）有苦味就不要再吃了，如果中毒发现比较及时，还是得先洗胃，再进行对症处理。

除了苦葫芦瓜外

还有一些食品如果食用不当

也会发生食物中毒

@人民日报
PEOPLE'S DAILY



2 织纹螺

有毒、无解药

国家食药监总局曾发布风险警示：织纹螺含有河鲀毒素，热稳定，煮沸、盐腌、日晒等均不能破坏该毒素，目前尚无特效治疗解毒药物。误食织纹螺后，如发生中毒症状，应立即自行催吐，到医院就诊。

@人民日报
PEOPLE'S DAILY



4 黑斑的红薯

受病菌污染，易中毒

如果红薯表皮上出现黑色或褐色斑点，千万别再食用。这可能是受到黑斑病菌污染，其毒性可使红薯变硬、发苦，无论水煮还是烘烤，其毒性都不容易被破坏。食用后很容易中毒。

你爱吃这个葫芦瓜吗?

记得转发提醒大家

不能吃苦味的哦~