

霉变甘蔗夺去老人性命

疾控工作人员提醒,春季是食物霉变高发期,选购时要仔细甄别

独家报道
直击真相
967066

□通讯员 王善浩 王日雷 徐颖钧
□记者 宋佳 报道
qlwbbsj@vip.163.com

本报3月26日讯 25日晚上8点多,一位家住所城里的63岁老人不停地上吐下泻,家人立马将他送往烟台山医院抢救。但老人病情迅速恶化,伴有呼吸衰竭,抢救2个多小时仍然没有挽回老人的生命。医护人员称,老人是误食了霉变甘蔗导致中毒。

“爹,你快醒醒,别吓我!”25日晚上8点多,在烟台山医院抢救室门外,王女士浑身颤抖着趴在门边痛哭,“刚刚还好好的,您睁开眼睛看看我,别丢下我一人……”

抢救室里,医护人员正忙碌着抢救老人,“快,注意观察患者血压,心肺复苏……”王女士边哭边语无伦次地向医护人员阐述父亲的症状。

此时,躺在病床上的老人阵阵抽搐,四肢僵硬,就连手指都绷得笔直,嘴边不停地流口水,呼吸渐渐出现衰竭的征兆。

记者了解到,老人家住所城里,今年63岁,平时身体硬

朗,血压一直很稳定。晚上6点多,老人出现恶心、呕吐、腹泻等症状,晚上8点多,王女士驱车将父亲送到烟台山医院进行救治。根据王女士的描述,医护人员怀疑患者为食物中毒。

据王女士回忆,晚上她和父亲一起吃的白菜水饺,但是王女士没有任何不适感。“确定再没有吃其他东西?”医生问。这时王女士突然叫住医生说,父亲好像吃了几节甘蔗。

“甘蔗?”烟台山医院负责抢救的医护人员马上警惕起来,“你确定老人吃过甘蔗,甘蔗放多久?有没有变色?上面有没有霉点?”

王女士的丈夫赶忙回家,将盘里剩下的半根甘蔗带到急诊室,医护人员看后说,初步诊断为甘蔗中毒。这块甘蔗发生霉变,一旦误食后,严重的可导致死亡。

王女士听后,身子瘫软得一屁股坐到地上,她说,虽然不知道有毒,但劝过父亲不要吃,父亲还说,有股酒糟味儿,吃起来挺甜的。

晚上10点多,虽然医护人员全力抢救,但还是没有挽回老人的生命。



26日晚,在金沟寨一水果摊位,还有少量甘蔗在销售。记者 宋佳 摄

记者调查>>

吃霉变甘蔗会中毒 多数市民不知情

食用霉变甘蔗会中毒,这个你知道吗?记者随机采访了20名不同年龄段的市民,只有2名从事医疗工作的市民明确表示知道,有16名市民并不知道霉变甘蔗有毒,另外2名市民回

答,既然你这么问了,肯定有毒。

“吃了那么多年甘蔗,第一次听说吃甘蔗会中毒。”家住金沟寨的于春明说。在接下来的采访中,像于春明这样不知道甘蔗

有毒的市民不在少数。

不少市民在得知有市民因误食霉变甘蔗死亡后,都很惊讶。市民宋安美说,就知道发芽的土豆,地瓜有毒,不知道甘蔗还有这么大的毒性。

小摊贩不敢卖甘蔗 就怕中毒出人命

26日中午12点多,记者来到文化路市场,看到只有一家卖甘蔗的水果摊,摊主孙女士说,她这里的甘蔗都是年前的存货。当记者询问是否有霉变的甘蔗时,孙女士说,她卖水果多年,懂得辨认,不会销售霉变甘蔗。

下午2点多,在海滨小区农贸市场,记者询问有没有甘蔗时,摊主李女士回应说:“现在谁敢吃甘蔗?小心中毒。”

下午4点多,记者咨询了一位在南洪街卖水果的王先生,他说,每年9月-11月出售的甘

蔗是地里现砍的,如今市场上的甘蔗都是经过越冬储存的。“越冬储存的甘蔗清甜爽脆,但如保存不当,时间过久也会发生霉变。”王先生说,搞不好会闹出人命的,应该不会有摊主冒险销售。

相关新闻>>

男子吃霉变甘蔗成植物人

很多人都喜欢吃甘蔗,近日,一则来自天涯社区的求助帖,引发了关注:网友在帖子中称,“我姐姐姐夫吃甘蔗中毒,现在姐夫成了植物人,姐姐的情况也不是很好,多次医治无果,恳请哪位知道好的医院,请告知。”

记者就此展开求证,结果发现甘蔗本身没问题,但发霉的甘

蔗确实能引起中毒。而且,春季是甘蔗霉变的高发期,民间甚至有“清明蔗,毒过蛇”的说法。

浙医一院中毒急救防治专家陈作兵博士肯定地说,霉变甘蔗会引发中毒,医院每年都有类似的病人。发霉甘蔗会产生“节菱孢霉菌”,“节菱孢霉菌”产生“3-硝基丙酸”,被人食用后最终导致丙酸中毒。



一水果店只有零星几根甘蔗在售。记者 宋佳 摄

专家说法>>

霉变甘蔗损坏中枢神经 轻者也会终生残疾

26日,针对甘蔗中毒这件事,记者咨询了烟台市卫生监督所的工作人员,他们告诉记者,每年春季都会发生甘蔗中毒的事件,一旦发生中毒,即使是幸存者,也都会留下严重的神经系统后遗症,导致终生残疾。

工作人员说,有些老人比较节俭,发现甘蔗有的地方有霉点,其他部位看起来不错,仍然会用刀削去霉变部分,食用剩下的看似没问题的甘蔗。

“这种行为很危险,因为甘蔗含水量很高,霉菌毒素会在其中自由渗透而转移到别处。”工作人员说。

“甘蔗发红实际上是霉变的一种表现,而霉变的甘蔗会

产生一种叫‘节菱孢菌’的霉菌,这种菌会分泌3-硝基丙酸,这是种有毒物质。”该工作人员说,春季是甘蔗霉变的高发期,民间甚至有“清明蔗,毒过蛇”的说法。

据工作人员介绍,食用霉变甘蔗中毒的潜伏期大多为食后2-8小时,霉变甘蔗会损坏中枢神经。

中毒症状最初为一时性消化道功能紊乱,恶心、呕吐、腹痛、腹泻,然后患者会出现神经系统症状,如头疼、头晕、视物模糊、幻视等。重者呕吐剧烈、神智恍惚,伴随着出现阵发性抽搐,严重的病人可死于呼吸衰竭。

爱如初,就送吉斯姣元

吉斯姣元
JISI JIAOYUAN
胶原蛋白 女人追爱

吉斯姣元—胶原蛋白果醋饮品,采用深海鱼皮胶原蛋白为原料,含有多种有益于人体健康的天然健康材料,本品无添加防腐剂,专利配方,吸收快,补水快,改善快,口感好。专利号:201210015355.9

JISI 吉斯集团 荣誉出品
烟台吉斯波尔葡萄酒有限公司
服务热线:400-658-2211



烟台旗舰店地址:芝罘区南大街西首150号附1-1-5号 电话:0535-6694999

春天到了,食用这些果蔬一定当心

记者从烟台市疾控中心了解到,春天到了,不只是甘蔗“变毒”,有些平时无毒或低毒的食物也会“毒性大发”,哪些食物易引发中毒呢?

1.发芽土豆

“发芽、绿皮或发软的土豆都不能食用,这样的土豆会产生大量的龙葵素,若食用发芽土豆,极易引发中毒。”专家介绍,龙葵素不易溶于水,遇醋酸极易分解,高热煮透便可破坏其毒性,食用时削去有毒部分后,可多加醋,高温加热。

2.发芽花生

花生发芽后,会发生霉变,形成有毒的黄曲霉素,可以致癌,不能吃。

3.发芽地瓜

地瓜如果贮藏不当,受到霉菌污染就会在表面形成黑褐色斑块,毒素会使地瓜变硬、发苦。“地瓜与花生不同的是,霉变地瓜引起中毒的毒素主要是甘薯酮、甘薯醇等。”专家特地强调,这些毒素的耐热性较强,煮、蒸和烤的方法均不能使之破坏,因此无论是生吃或者熟吃霉变红薯均可引起中毒。

4.腌制的酸菜

冬季腌制的酸菜、咸菜,到春天后亚硝酸盐增加,一次食用过多也易中毒。

5.煮不透的四季豆

四季豆若加热不彻底,毒素留存也易导致中毒。

6.未成熟的番茄

茄科植物多少带有毒性,未成熟的番茄尤为明显。半青半红的番茄含有毒性的龙葵素,吃后会在胃中分解成番茄次碱,进食时会感到苦涩难咽,食后可发生中毒。