

涓 杓漢兼姪邙 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 桷 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 櫛 錦 冬 汶 紺 愼 施 浜 ゆ 俣 如何预防豆角中毒

健康

浣淖

鎏賤龔浜庸細2008/03/19 11:50

豆角因地区不同又称为菜豆、芸豆、梅豆角、芸扁豆、弯子、滚子等，是人们普遍食用的蔬菜，常因烹调不当食用后中毒。

(1)中毒成分和机理：一般认为与豆角中毒有关的毒成分是豆角所含的皂甙和红细胞凝集素，具有凝血作用。

(2)中毒原因及预防：主要是因为烹调时未熟透，食后引起中毒。如水焯后做凉拌菜、炒食，未能彻底破坏其所含毒成分，一般炖食者很少发生中毒。

豆角宜炖食，炒食不要过于贪图脆嫩，应充分加热，使之彻底熟透。

(3)中毒症状：潜伏期半小时至3小时，长者可达15小时。食后出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻、头晕、头痛，少数人有胸闷、心慌、出冷汗、手脚发冷、四肢麻木、畏寒等，体温一般正常。一般病程短，恢复快，预后良好。

(4)诊断：有进食未熟透豆角史，以胃肠炎为主的中毒表现，有条件时可检验豆角中的红细胞凝集素。

(5)急救与治疗：通常无须治疗，吐泻之后迅速自愈。吐、泻严重者可对症治疗，有凝血现象者，可给予低分子右旋糖酐、肝素等。