

柿子和牛奶受到很多人的青睐,但是网上流传如果将两者 一起食用,会导致中毒甚至死亡。记者通过实验证实大量食用 柿子的同时,再喝牛奶,可能引起消化道堵塞,甚至中毒。

柿子+牛奶=中毒?

《瑞报实验室》证实:大量食用可引起消化道堵塞,甚至中毒等严重后果

记者 李心如 文/图

现在正是柿子大量上市的时候,色泽鲜艳的软柿子,通红似火, 绵软多汁,不少人还喜欢在冬季吃冻柿子,别有味道;而鲜奶由于既 营养又健康,一直是很多多市民的餐桌必备。可是,近日一条"青岛 3岁小女孩吃柿子后身亡"的消息,让不少人对柿子心生畏惧。

根据相关报道,这名青岛的3岁小女孩,是因食用柿子后又喝 了一些牛奶, 致孩子出现急性胃扩张、胃穿孔、胀气, 使得身体内各 个脏器功能衰竭而死的。其实,相关的报道还有不少,我们在网上 搜索发现,近年来,因为吃柿子中毒、胃结石,甚至是丢了性命的新 闻并不少见。难道柿子加牛奶真的有那么可怕吗?记者决定做一 个小实验。



柿子加牛奶产生凝结物

实验材料:

柿子、纯牛奶、水

记者从市场上购买了 柿子和一袋纯牛奶,接下 来就要来做一个实验,把 柿子和牛奶混合在一起, 会起什么样的变化。

记者首先把柿子切块 完全浸没在牛奶中,然后 计下时间,看看几分钟之 后,会有什么样的变化。 同时,为了增强对比效 果,记者又把切块柿子放 在了水中,看看会有什么 变化。

10分钟之后,记者发 现纯牛奶里的柿子,底部 有絮状物释出,看起来有 很多结晶;而另外一边,水 里面的柿子并没有什么异 常,它跟水是完全分离的。

实验结果:

柿子跟牛奶的确会产 生反应,形成一种不溶解 的白色沉淀物。

那么问题来了,这个 沉淀物究竟是什么? 如果 我们在吃了柿子的情况 下,又喝了牛奶,难道真的 会中毒吗?



牛奶+柿子



专家 :大量食用柿子加牛奶易中毒

"柿子里面有鞣酸成分, 很容易和牛奶形成一些混合 物沉淀下来,促进'柿石'的 形成。如果长期大量食用柿 子加牛奶,有可能出现胃梗 阻、胃痉挛,甚至出现呕血、 大出血。有些人中毒后就会

形成'柿石症','柿石'会形 成一个团,像石头一样积在 胃里面、积在肠腔里面。但 是,偶尔吃一次,这种可能性 还是非常小。"市人民医院消 化内科主任李荣洲说。

对于青岛3岁小孩吃柿

子后喝牛奶死亡,也有专家 指出,一方面可能是孩子本 身肠胃比较脆弱,另一方面 也可能是由于柿子含有大量 的鞣酸,鞣酸和蛋白质一起 食用,就容易形成不被人体 消化吸收的结石。

柿子上市 吃法正确才健康

空腹不能吃柿子

因柿子含有较多的鞣酸 及果胶,在空腹情况下它们会 在胃酸的作用下形成大小不 等的硬块。如果这些硬块不 能通过幽门到达小肠,就会滞 留在胃中形成胃柿石,小的胃 柿石最初如杏子核,但会愈积 愈大。

柿子皮不能吃

柿子中的鞣酸绝大多数 集中在柿子皮,如果连皮一

起吃更容易形成胃"柿石"。

糖尿病患者慎食

每个柿子中糖类含 10.8%,且大多是简单的双糖和 单糖(蔗糖、果糖、葡萄糖即属此 类),因此吃后很易被吸收,使血 糖升高。对于糖尿病人而言,尤 其是血糖控制不佳者更是有害

食用要适量

く微信(8) 瑞安快报

柿子中的鞣酸能与食物中 的钙、锌、镁、铁等矿物质形成不 能被人体吸收的化合物,使这些 营养素不能被利用,故而多吃柿 子容易导致这些矿物质缺乏。 一般认为,非空腹的情况下,每 次吃柿子不超过200克为宜。

柿子含糖高,且含果胶, 吃柿子后总有一部分留在口 腔里,特别是在牙缝中,加上 弱酸性的鞣酸,很易对牙齿造 成侵蚀,形成龋齿,故而在吃 柿子后宜喝几口水或及时漱

证新闻

报料有奖

送话费 送"好水" 送旅游 ……

即日起 本报推出 报料有奖 大放送活动。凡通过本 报 瑞安快报 微信公众号报料的 河获得壹加仑泉水5桶 或巾仙溪卡丁车体验券1张;报料一经采用,还可获得20 至50元的话费奖励。

流程:



扫描二维码, 关注本报的 瑞安快报 微信公众号



点击右下角导航栏 请报料 进入 报 料平台 页面

= 快报君



按赛求填高有关报料,然后提交,凭手机 書码要求提 401 宣領取水業或旅游業。