

當心！5 歲男童吃了這東西，進手術室 9 小時！最近各地正大量上市！

14-11-2020 中國質量新聞網

最近又到了吃柿子的季節，看著超市裏新鮮上架的各類柿子，著實讓愛柿人士激動不已。但是福建泉州近日發生的一起案例卻讓我們望“柿”卻步了。泉州一名媽媽給 5 歲的兒子文文帶回了她愛吃的柿子，誰知在連吃了 4 個柿子後，文文反覆腹痛半個多月，到醫院檢查，吃進肚的柿子竟然變成了“石頭”。

連吃 4 個柿子，五歲男童腹痛半個多月

一周前，5 歲的文文在腹痛半月後去當地醫院就診，彩超檢查顯示“胃腔內容物”。經醫生解釋，恍然大悟的媽媽才知道是吃進肚的柿子變成了“柿石”。家人隨後帶文文來到市兒童醫院消化科就診。經一系列檢查和準備，醫生為文文進行了手術。

柿子“變身”柿石作怪醫生花 9 小時取出

這是一顆 7cm×3cm 的巨大、堅硬的石塊，起碼有半斤重。在經歷了漫長的 9 個多小時，醫生們終於將柿石分解成大量小石塊，並全部取出。經過後續治療，潰瘍好轉的文文目前已經出院。



這美味柿子吃進肚怎麼就成了“柿石”了？來看看醫生的解釋。

泉州市兒童醫院消化內科主任醫師 石潤海：

“因為柿子的鞣酸含量很高，還有一些果酸果膠，很容易跟吃進去的食物蛋白質、纖維結合在一起，又在強酸的情況下，很容易形成結石。小的結石很容易排出去，經過幽門就排出體外了，比較大的結石就排不出去，幽門這邊就堵住了。堵住就慢慢一層一層包裹，越來越大，這種結石又非常的硬。”

進入腸道的柿石，還可能堵塞腸道，從而引起腸梗阻。由於胃石對局部黏膜造成的刺激和損傷，常併發胃潰瘍、胃黏膜糜爛、幽門梗阻、腸梗阻等。

提醒：柿子遇胃酸容易成柿石切記要脫澀後吃

除了柿子山楂、黑棗等也含有大量果膠與鞣質大量進食也可能形成植物性胃石

醫生提醒，高酸環境是柿石發生的條件，因此柿子進食時需經過脫澀處理並削皮，不要一次吃太多，發澀的柿子儘量不吃或少吃；不要和酸性水果一起吃。如果發病前幾天進食過大量柿子或柿餅，出現上腹飽脹不適、食慾下降、噁心嘔吐、全腹疼痛、停止排便排氣等症狀，應及時就醫、治療。

知識知多點

都是鞣酸惹的禍

有空穴才有來風。關於柿子的禁忌，都源自其富含的「鞣酸」。

1. 鞣酸是什麼？

鞣酸，也叫丹寧，是柿子的澀味來源。除了柿子外，葡萄、山楂、石榴等水果，甚至是喝的茶水中都含有豐富的鞣酸。

在一定條件下，鞣酸能與蛋白質結合形成分子較大又不溶於水的沉澱物--「鞣酸蛋白」。當胃裡的胃酸較多的情況下，鞣酸蛋白和食物中的果膠、纖維素等，把柿皮、柿核粘合在一起，在胃內迅速形成胃石，也叫「胃柿石」，並造成胃部不適。

這也是各種「柿子禁忌」的由來。

別急，這並不意味著我們不能吃柿子了！

2. 不同柿子，鞣酸含量差異大

這些不適的前提，是“大量食用”以及“柿子中含鞣酸高”。其實，不同柿子中的鞣酸含量不同，一般在 0.4%~4% 之間，相差可達十倍。

當柿子沒有成熟時，鞣酸含量較高，特別是果肉外皮層--也就是靠近柿子皮的地方，鞣酸分佈較多。

判斷柿子鞣酸含量是不是高，可以用最簡單的方法--舌頭。簡單來說，嚐起來越澀，鞣酸含量越高。

柿子的禁忌，都是真的嗎？

關於吃柿子一直有很多「不能吃」的傳言，知道是鞣酸在作怪後，我們再來看看這些傳言到底可不可信吧。

1. 空腹不能吃柿子？

錯！

如果是沒脫澀的柿子，確實有風險，但現在我們買到的柿子，大多是甜柿子或經過人工脫澀的柿子，鞣酸含量較低，通常不會引起不舒服。

不過胃酸分泌較多以及胃腸功能較弱的人要注意，空腹時吃柿子可能還是會造成一定程度的不適。

2. 柿子不能和高蛋白食物一起吃？

錯！

不論是優酪乳、螃蟹，還是鵝肉、雞蛋.....這些高蛋白食物都可以和柿子一起吃。

只要食用的是經過脫澀處理的柿子，且不要吃過量一般就沒有問題。

3. 糖尿病不能吃柿子？

錯！

柿子的血糖指數（GI）為 37，並不算高，但它含糖量接近 20%，而且軟糯香甜，很容易一不小心就吃多了。

對於不嚴重的糖尿病人來說，柿子可以吃，但一定要注意量，解個饞就行；或者吃了柿子，就適量少吃一些主食。

吃柿子真正應該注意什麼？

不要因為一些謠言，冤枉了美味的柿子，它可是秋天的水果擔當呢，冷藏一下特別好吃。

但任何美味都不能貪嘴，給大家總結一些吃柿子的小貼士：

1. 食用適量，一天吃的量不超過 1~2 個中等大小的柿子；
2. 不要隨意吃沒有經過脫澀的柿子，比如路邊或所謂自家種植的柿子；
3. 不要吃未成熟的柿子；
4. 胃腸功能較弱的人，儘量不要吃澀味的柿子；
5. 如果吃了柿子之後感到強烈不適，要及時就醫。

吃柿子如何脫澀？

那買來的柿子不熟，有沒有什麼方法可以快速催熟呢？

當然有了，一起來看看吧！

1· 白酒催熟法

將白酒倒入碗中，再拿柿子在白酒裡滾一滾，將柿子的表面均勻地塗上白酒，放入袋子中，系好袋口，放三天左右就能使柿子變軟變甜！

2· 水果催熟法

將柿子和 1~2 個蘋果放在一個袋子內，系緊後放在比較溫暖的地方，三天左右就可以使柿子變軟了。同樣還可以把柿子和香蕉、梨或者是番茄放在一起。

3· 戳空催熟法

用牙籤在柿子的頂部紮幾個小孔，這樣放上三天左右就可以使柿子變軟變甜。

4· 溫水催熟法

準備一個電鍋，把柿子放入鍋中，然後在鍋裡加入 50 度左右的溫水，只要水沒過柿子就可以，蓋上蓋子，開啟保溫功能，這樣過一天一夜柿子就可以吃了。柿子好吃，可不要貪多哦！