

茄子+蘑菇=中毒？真相：毒蘑菇惹的禍

發佈日期：2017年9月5日 來源：廣東省消費者委員會

近日，朋友圈“熱心提醒”系列又出新內容。圈友消息稱，“蘑菇和茄子不能一起吃，會中毒，到醫院也救不了。”對此，廣東省食品安全研究所專家表示，茄子和蘑菇一塊吃沒問題，問題在於蘑菇是“毒蘑菇”。

記者查閱網路資料發現，關於“茄子+蘑菇”混吃會中毒的消息並不少。還有支招如何檢驗毒性的。消息如是說：在水焯蘑菇的時候放大蒜，如果大蒜變色了，就有毒。不可以食用。另外，還有“衍生”提醒：而且蘑菇和小米、大黃米不要同吃，也會產生一種毒素，醫院治不好。

對此，廣東省疾控中心營養與食品安全所主任醫師聞劍表示，兩者混吃會中毒的真相是蘑菇是毒蘑菇。這事兒不能怪茄子，毒蘑菇無論你把它和誰一起炒著吃都能讓你中毒。

此外，謠言中還說可以用大蒜試毒。省疾控專家表示，大蒜試毒沒有科學依據。毒蘑菇中毒後果嚴重，又沒有特效解毒藥。萬一真不小心吃了毒蘑菇，一定要及時到醫院就診催吐、洗胃、導瀉、灌腸等，儘早排出毒素，對症治療。其中，最應季的急救措施，就是催吐。另外，一起誤食毒蘑菇的小夥伴，無論是否出現症狀，都要到醫院檢查。