

一杯豆浆下肚,父女二人中毒被送医

医生:豆浆应沸腾后再煮10分钟饮用才安全

近日,浙江杭州7岁女孩珂珂和父亲自磨豆浆并煮沸后立即盛出,稍加放凉后便一起饮用。没想到,几个小时后,父女二人被送到医院救治。



1 喝自制豆浆,父女二人中毒

近日,浙江省人民医院的急诊厅接到120转运电话,从救护车上下来的正是珂珂父女。此时,距离他们食用豆浆已超过了4小时。凭借丰富的临床经验,医护人员迅速判断出这对父女极有可能是食物中毒了。

魔怔似的,一会儿嘴里念着“老师来了”“我要去上课”,一会儿又嚷嚷着头晕难受、烦躁不安,但面对医生或家人的询问时,却呼之不应、无法对答。

幸运的是,经过积极抢救,珂珂的神志逐渐清醒,生命体征也平稳了下来。这也证实了医生最初的判断,珂珂一系列“不正常”的表

现很有可能是因毒物所致的神经障碍。

通过病史询问,医生了解到,当天,珂珂在上早课也就是食用自制豆浆后近1小时就出现了不舒服,但当时症状较轻,仅表现为头晕,没有食物中毒常见的恶心、呕吐等症状。因此,她没有特别在意。直至她后期出现头晕

加重、意识模糊、烦躁不安等表现,这才引起了学校老师的警惕,随即将她送医。

几乎同时,珂珂的父亲也出现了这些症状。因摄入量较多,珂珂父亲神经中毒症状更明显,甚至出现了明显的谵妄症状。经过医生积极的血液灌流等治疗,珂珂父亲也康复出院。

2 罪魁祸首竟是豆浆

作为“国民早餐”之一的豆浆为何会致人中毒?原来,看似煮沸的豆浆实则并未熟透,它以“假沸”的状态,让父女二人食用后中毒。

因大豆富含蛋白质,且含有皂甙这类天然表面活性剂,使得豆浆表面很容易产生大量的肥皂样泡沫,看起来好似煮沸,实际温度只有80摄氏度左右,完

全达不到严格意义上的煮沸。

在温度不够的情况下,大豆中的有害物质,又叫抗营养因子(包括蛋白酶抑制因子、胰凝乳素

等)不能被完全破坏或灭活,导致食用后出现中毒症状。

因此,豆浆应在完全沸腾的情况下维持至少10分钟后,饮用才会安全。

据杭州日报

食用碘盐与甲状腺癌有关吗

目前,没有直接证据表明食用碘盐或碘摄入量增加与甲状腺癌的发生相关。

近年来,全球主要国家无论是否采取补碘措施,无论碘摄入量是增加、稳定或下降,甲状腺癌的发生率都在增加,主要以直径小于1.0厘米的微小结核为主。

相当一部分甲状腺微小癌具有惰性进展特点,恶性度低,预后良好。患者要听从临

床医生要求,进行正确治疗或跟踪观察。甲状腺微小癌隐匿性大且不易被发现。据很多发达国家的尸检报告显示,生前未被发现的甲状腺癌患病率高达5.6%—35.6%,其中微小癌占到67%。

针对甲状腺癌发病呈上升趋势,国内外学者分析认为有两方面原因:一方面,甲状腺癌发生与电离辐射、环境、饮食、生活方式、精神压

力等多种因素改变有关。另一方面,群众就诊率和健康体检率明显上升,特别是高分辨率B超和细针抽吸细胞学诊断技术在临床的广泛应用,大幅度提高了甲状腺癌的早期诊断率。

缺碘比碘摄入量过量更容易引起甲状腺结构和功能改变。这可能与促甲状腺激素刺激甲状腺增生有关。根据全国肿瘤登记点的癌症监测数据,

结合中国疾控中心的食用碘盐监测数据的初步相关分析显示,碘盐消费量与甲状腺癌的发生率和死亡率无相关性。

吃盐很重要,但吃多少也很重要。《中国居民膳食指南》建议,成年人每天摄入食盐不超过5克,日常一定要控制好食盐的摄入量,限制或减少生活当中“隐形盐”的摄入,保护心脑血管和甲状腺的健康。

王琳琳



招租

报业大厦:5000平方米办公用房,新华中路黄金地段,交通便利,环境优美,适合金融、保险、培训等行业整租或分租。

联系电话: 3155637 13931737799

传媒大厦:一层门市540平方米,办公用房500平方米,距高铁站1000米,中央空调,配套完善,整体承租者优先。

联系电话: 3157958 13903175816

