

I 5 cibi più velenosi che tutti mangia

<http://www.dimensionenotizia.com/modules/news/article.php?storyid=11710>

I 5 cibi più velenosi che tutti mangia

Salute e Benessere

Inviato da : Adriana Abussi

Pubblicato il : 8/4/2024 8:20:00

La patata - La ciliegia - Funghi - Pomodoro - Mandorle.



Al 5° posto:

Patata. La patata, appartenente alla famiglia delle Solanaceae, veniva coltivata già nel II millennio a.C. nelle zone più alte della regione delle Ande (Perù, Bolivia e Ecuador). In Europa fu portata nel XVI secolo dagli Spagnoli. Le patate contengono diverse tossine velenose: ovvero contengono i glicosidi solanina e chaconina. Queste tossine provocano raramente la morte dell'uomo in caso di assunzione, tuttavia, possono causare delle emorragie. La solanina, in particolare, è concentrata nella buccia della patata, nei germogli e negli steli.

Al 4° posto:

Ciliegia. La ciliegia è un frutto molto antico e fu importata in Europa dall'Asia Minore. Questo frutto è ricco di vitamine A e C e contiene proteine, calcio, magnesio, ferro e fosforo. Tuttavia, contiene una sostanza molto tossica: si tratta dell'acido cianidrico (chiamato anche acido prussico) che è contenuto nel nocciolo della ciliegia. Questo acido è potentissimo: se assunto in grandi quantità.

Al 3° posto:

Funghi. Alcuni funghi contengono delle sostanze tossiche, ovvero le micotossine che rappresentano la causa principale dei casi di avvelenamento che si registrano ogni anno nel mondo. Chi ingerisce funghi velenosi o non commestibili va incontro ai seguenti rischi: in casi non gravi si possono avere problemi di digestione o allergici e anche allucinazioni; ma in casi più gravi il fegato può subire dei danni irreparabili e spesso è necessario il trapianto dell'organo.

Al 2° posto:

Pomodoro. Il pomodoro è una pianta originaria del Messico e del Perù e fu introdotta in Europa nel XVI secolo. Il pomodoro appartiene alla stessa famiglia delle patate, cioè quella delle Solanaceae. L'alicoloide del pomodoro è la tomatina che presenta, però, una tossicità molto bassa. La tomatina si trova maggiormente nei pomodori verdi e nelle foglie.

Al 1° posto:

Mandorle amare. Le mandorle amare sono il frutto del *Prunus amygdalus*, un albero molto simile al mandorlo comune. Il sapore amaro di queste mandorle deriva dalla presenza dell'amigdalina: si tratta di una sostanza che origina l'acido cianidrico. Se un bambino mangia 6-10 mandorle amare muore per avvelenamento; invece per un adulto la dose letale è di circa 50 mandorle. L'avvelenamento da acido cianidrico ha i seguenti sintomi: mal di testa, stato confusionale, vomito, perdita di coscienza, convulsioni e infine la morte.

I 5 cibi più velenosi che tutti mangia

<http://www.dimensionenotizia.com/modules/news/article.php?storyid=11710>

A

A