

Тема: Харчові отруєння не мікробного походження.

Вивчення нового матеріалу

Крім отруєнь харчовими продуктами мікробного походження, поширеними є отруєння, викликані хімічними речовинами, які потрапили в їжу. Цими хімічними речовинами можуть бути солі важких металів (свинцю, цинку, міді). Із таких отруєнь найпоширеніше отруєння свинцем. На харчові продукти свинець може потрапити з посуду, до складу покриття якого входить свинець. Найчастіше таке покриття використовують для виготовлення глиняного посуду. Порушення технології його виготовлення призводить до підвищеного вмісту свинцю в покритті, який потім легко проникає у продукти.

Дещо небезпечним у цьому плані є мідний і оцинкований посуд. При контакті з продуктами, які містять в собі органічні кислоти (квашені овочі, киселі та ін.), солі цих металів можуть проникнути в продукти. Використання таких продуктів призводить до отруєння. Тому оцинкований посуд рекомендується

використовувати для зберігання сипучих продуктів або води.

Під час використання сільськогосподарських продуктів, оброблених отрутохімікатами можливе отруєння миш'яком.

Причиною отруєння можуть бути отруйні гриби (рис. 3.1 "Бліда поганка", 3.2 "Мухомор пантерний", 3.3. "Мухомор поганкоподібний", 3.4. "Опеньки несправжні" див. на 2-ій стор. обкладинки). Споживаючи їх слід бути обережними, тому що деякі сорти отруйних грибів дуже схожі на їстівні. Наприклад, особливо небезпечною є бліда поганка, зовні схожа на сироїжку. Наслідки її споживання можуть бути смертельними, оскільки отрута поганки — аманітоксин, стійка до нагрівання і ферменти травного тракту не здатні зруйнувати її.

Особливо чутливі до цієї отрути діти. Ніжка гриба має білий манжетик і дещо потовщену основу. Шапочка сягає 8-10 см, опуклої форми, згодом плоска. Її колір може бути

жовтуватим або зеленуватим, іноді з блідо-оливковим відтінком. Пластинки густі та білі. Роста цей гриб з липня по жовтень. Його вживання в 90 % випадків



Рис. 3.1.



Рис. 3.3.



Рис. 3.4.



Рис. 3.2.

призводить до смерті. Захворювання протікає дуже важко. Симптомами такого отруєння є головний біль, блювання, сильний біль у животі, понос, біль, викликаний збільшенням печінки, припинення сечовиділення, низька температура, втрата свідомості. Смерть може настати через 1-2 дні.

Небезпеку становлять й інші отруйні гриби. *Мухомори*—отруйні гриби з шапочками червоного, оранжевого або жовтого кольору, з білими цяточками на поверхні, які можуть зникати від дощу. Ніжка, як і в блідої поганки, з манже-тиком зверху і потовщенням знизу. Ознаками отруєння є сильне слиновиділення, блювання, понос. Отруєння цим грибом трапляється рідко, оскільки його зовнішній вигляд відрізняється від вигляду їстівних грибів.

Несправжні опеньки відрізняються від справжніх відсутністю манжетика на ніжці, а поверхня їх шапочок гладенька. Ознаки отруєння—нудота, блювання, розлад кишечника.

Для уникнення отруєння грибами необхідно, щоб їх заготуванням займалися особи, які добре знають всі види грибів.

Під час приймання свіжих грибів, особливу увагу слід звертати на шампіньйони, оскільки зовні вони дуже схожі на бліду поганку. Пластинки нижньої сторони шапочок шампіньйонів рожеві, а у блідої поганки — білі або зеленуваті.

У профілактиці отруєнь грибами важливу роль відіграє їх правильна кулінарна обробка. Гриби попередньо слід вимочувати у воді, з додаванням оцту, а згодом ретельно проварювати.

При заготовці грибів їх слід сортувати за видами, інакше важко відрізнити їстівні від неїстівних.

Під час виробництва вин, компотів, варень та сиропів використовують різні фрукти, у тому числі кісткові. Ядра деяких кісткових містять речовини, які при тривалому зберіганні ягід у компотах і сиропах здатні розщеплюватися й утворювати дуже отруйну синильну кислоту. Тому, щоб запобігти такому отруєнню, не слід готувати сиропи, компоти, наливки зі слив, вишень, персиків тощо для тривалого зберігання.

Можливе отруєння і продовольчими товарами, які тимчасово стали отруйними. Як, наприклад, картопля, яку довго тримали на світлі, або яка проросла, стає отруйною, тому що крохмал у ній перетворюється на отруйну речовину — соланін. Особливо багато соланіну в зеленій картоплі. Тому таку картоплю споживати не слід.

Викликати харчові отруєння можуть продукти, отруйні за своєю природою. До них належить ікра деяких риб (маринки, вусача та ін.). Ікра вусача також може викликати отруєння з болями в животі, нудотою, поносом.

Отруйні речовини містяться в ікрі та молоці морени, окуня та скумбрії під час нересту, а також у печінці налима, білуги, щуки. Проте такі отруєння рідкісні.



Небезпеку становлять і отруйні рослини (рис. 3.5 "Дурман звичайний", 3.6 "Цикута", 3.7 "Строфант", 3.8 "Стрихнос" див. на 3-ій стор. обкладинки), які трапляються в лісах Європи. Часто зовні вони схожі на нешкідливі рослини. Наприклад, болиголов плямиста нагадує листя петрушки, а цикута має запах моркви. Небезпека підсилюється ще й тим, що їх плоди часто мають привабливий вигляд, як, наприклад, у вовчого лика. Серед отруйних рослин є багато декоративних (дурман звичайний). Отруєння рослинами найчастіше трапляється серед дітей.

Домашнє завдання:

1. Опрацювати конспект;
2. Дати письмові відповіді на запитання та надіслати мені (до 29.11) на пошту:

anmay1414@gmail.com

- 1) Які отруєння належать до отруєнь немікробного походження?
- 2) За яких умов можливе отруєння цинком, міддю?
- 3) Чи можна отруїтися картоплею?



- 4) Им корисні та шкідливі ядра мигдалю та абрикосові кісточки?
- 5) Назвіть отруйні гриби та рослини.