I 5 cibi piÃ¹ velenosi che tutti mangia

Salute e Benessere

Inviato da : Adriana Abussi
Pubblicato il : 8/4/2024 8:20:00

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

Al 5Â° posto:
Patata. Â La patata, appartenente alla famiglia delle Solanaceae, veniva coltivata giÃ nel II millennio a.C, nelle zone piÃ¹ alte della regione delle Ande (PerÃ², Bolivia e Ecuador). In Europa fu portata nel XVI secolo dagli Spagnoli. Le patate contengono diverse tossine velenose: ovvero contengono i glicoalcaloidi Â°solaninaÂ° e Â°chaconninaÂ°. Queste tossine provocano raramente la

morte dell'uomo in caso di assunzione, tuttavia, possono causare delle emorragie. La solanina, in particolare, Ã¨ concentrata nella buccia della patata, nei germogli e negli steli.

Al 4Â° posto:
Ciliegia. Â La ciliegia Ã¨ un frutto molto antico e fu importata in Europa dall'Asia Minore. Questo frutto Ã¨ 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 Ã¨ contenuto nel nocciolo della ciliegia. Questo acido Ã¨ potentissimo: se assunto in

grandi quantitÃ .

Al 3Â° posto:
Funghi. Â 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 piÃ¹ gravi il

fegato puÃ² subire dei danni irreparabili e spesso Ã¨ necessario il trapianto dell'organo.

Al 2Â° posto:

Pomodoro. Â Il pomodoro Ã¨ una pianta originaria del Messico e del PerÃ¹ e fu introdotta in Europa nel XVI secolo. Il pomodoro appartiene alla stessa famiglia delle patate, cioÃ¨ quella delle Solanaceae. L'alcaloide del pomodoro Ã¨ la tomatina che presenta, perÃ², una tossicitÃ molto bassa. La tomatina si trova maggiormente nei pomodori verdi e nelle foglie

Al 1Â° 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 Ã¨ 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.

Ã

Ã