

今日头条

要注意 生ハチミツ食用には命を縮めるリスクが！

今日头条 toutiao.com 2015-09-08 17:29

本文は、『科通社』の微信大衆号で掲載されたものである
最近、各地で生鮮ハチミツを食べたことにより多くの人が中毒死している！ 国家食薬監督総局が既に消費のアドバイスを発出している！生鮮ハチミツを食べることは依然としてこのような大きなリスクがあるが、これはいったいどうしたことなのであるのか？
生ハチミツ食用には命を縮めるリスクが！ 要注意だ！
文/記者 劉江 編集/陳永杰

蜜源に毒がある主な原因

生鮮ハチミツ食用による中毒の主な原因に関して、福建農林大学蜜学学院の黄少康教授は、蜜源として有毒植物の花粉を採取することがその理由だとしている。

2013年、香港食物安全センターは国外で購入したシャクナゲ(杜鵑花)のハチミツ中毒発生を発表したが、その原因はシャクナゲハチミツ中の天然のグラヤノトキシンであった。

黄少康教授は、夏秋の季節は、蜜蜂がもし有毒植物の花粉からハチミツを作れば、有毒物質「アルカロイド」が混じっていることが多い。アルカロイドは主に植物由来の窒素を含む有機化合物の総称であり、その一部には毒素が含まれている。うち、ライコウトウ(雷公藤)には、百種以上の毒素の一つアルカロイドが含まれているのだが、人工栽培の蕎麦やナス、ジギタリス等にもアルカロイドが存在する。

『蜜蜂は無脊椎動物に属し、体のつくりは人体と異なり、花粉中のアルカロイドを体外に排出することができるのだが、人間がこの類のハチミツを食用するとアルカロイド中毒を起こす』黄少康教授は言う。更に、ハチミツができる過程で汚染があり、蜜蜂の持っている毒性に過敏な人たちが中毒反応を起こすこともあるという。剥落会

2011年、我が国衛生部は**GB14963-2011**『食品安全国家標準 蜂蜜』を発表し実施したが、蜜源植物に対する要求では：蜜蜂の再就職ブツの花蜜や分泌物或いはハニデューが安全無毒であること、ライコウトウやハクラクカイ(博落回)、ロウドク(狼毒)等の有毒蜜源植物を蜜源としていないこととされている。

中毒と季節や蜂の種類に関連



狼毒：別名断腸草 主産地は中国北方の各省区や西南地区 開花期は4~6月



ライコウトウ：主産地は南方の大部分の地域 開花期は7～8月

毒素の角度から見れば、自然界の植物は、無毒植物と有毒植物に大別できる。前者は開花期が比較的早く、多くが春に開花する；後者は開花期が比較的遅く、多くは夏から秋にかけて開花する。現在はまさに有毒植物が盛んに開花する季節だ。

『食品安全国家标准 蜂蜜』に書かれている三種類の有毒植物中、ロウドクは、別名断腸草ともいい、我が国の北方各省区や西南地区が主産地で、開花期は4～6月；ライコウトウは、その主産地を南方にある大部分の地域とし、開花期は7～8月；ハクラクカイは、長江以南や南岭以北の多くの省区に自生し、開花期は6～11月。ミツバチが採集する花蜜や花粉の花の種類は肥城に多く、夏～秋の季節にこれら地区で生鮮ハチミツを購入する場合には、ハチミツ中毒等の発生に注意しないとならない。

中国養蜂学会理事の李彬之は、「現在国内で養殖されているミツバチは、イタリアミツバチと中国ミツバチの主に二種類にわけられる。大規模な人口用初稿場所は基本的にイタリアミツバチが選ばれており、この種のミツバチは、広範囲のレンゲやアカシア等のような特定の草花を好み、養蜂家は有毒な花源を避けられればよい、イタリアハチミツが基本的に他の花蜜を採取しないからだ」と認識している。

但し、野外でプライベートに飼育されているものは中国ミツバチが多い。この種のミツバチには雑多な花蜜を採集し、あちこち飛び回る為、花粉採集の過程において有毒な植物花粉を持ち帰ることがある。この他、蜜源植物には地域特性があり、もし、ライコウトウが咲いている区域内で、もし現地の人がある毒性を知らずにミツバチに蜜を採らせると、生鮮蜂蜜の中に毒が含まれてしまうことになり得るのだ。

生鮮蜂蜜は高温で良く火を通してから食用すべし

黄少康から見れば、毒素を含んだ生鮮蜂蜜は肉眼で直接見ても区分できないが、アルカロイドには苦みがあり、苦くて辛いものもあり、口唇に触れると焼けるような感覚があるので、もし、生鮮蜂蜜を口にして苦みや舌の麻痺感があれば、それには毒素が含まれている可能性があるとのことだ。

貴州省都匀铁路医院の専門家張立銘は、その論文の中で、蜂蜜のもっとも重要な成分は果糖とブドウ糖だが、有毒成分を含んでいることもある。人々が毒を含んだ生鮮蜂蜜を食べると、アレルギーや息切れ、眩暈、吐き気や嘔吐などの症状が現れ、重い場合には中毒死することがあるという。有毒なハチミツ中毒の症状と蜜源植物の毒性とその採取量には関係がある。ハチミツ中毒の潜伏期は最短で25～40分、一般的には1～3日、長い場合には7日とされる。

張立銘は、『大部分のアルカロイドは高温の下で分解されるので、生鮮蜂蜜についても高温にした後に食用することができる。もし、養蜂家から未加工の蜂蜜を購入した場合、無毒であることが確認するすべがない時には、高温で煮るなどの方式で毒素を取り除いたのちに食用することにし、老人と幼児は胃腸機能が比較的弱く、肝臓の解毒機能も良くないため、秋後の生鮮蜂蜜を食べないようにすること』と語る。

..... 以下是中国語原文

得注意了，吃生鲜蜂蜜可能要你的命！

今日头条 toutiao.com 2015-09-08 17:29

本文首发于“科通社”微信公众号

近期，个别地区发生了食用生鲜蜂蜜导致多人中毒死亡的情况！国家食药监总局已经发出消费提醒！吃生鲜蜂蜜居然有这么大的危险，这是怎么回事？

得注意了，吃生鲜蜂蜜可能要你的命！

文/记者 刘江恒 编辑/陈永杰

蜂源有毒是主要原因

对于食用生鲜蜂蜜造成中毒的原因，福建农林大学蜂学学院教授黄少康认为，蜜源即采集花粉的植物有毒是主要原因。

2013年，香港食物安全中心曾通告有消费者在国外购买了杜鹃花蜂蜜中毒，原因是杜鹃花蜂蜜中天然的桉木毒素。

黄少康说，夏秋季节，蜜蜂若采集有毒植物的花粉酿成蜜，多会混进有毒物质——生物碱。生物碱是主要来自于植物界的一类含氮有机化合物的总称，其中部分含有毒素。其中，雷公藤包含的上百种毒素中就有生物碱，还有人工种植的荞麦、茄草、毛地黄、毛食等植物都存在生物碱。

“由于蜜蜂属于无脊椎动物，身体结构不同于人体，可以将采集花粉中的生物碱排出体外，而人食用此类蜂蜜后就会导致生物碱中毒。”黄少康说。此外，酿制、加工蜂蜜过程中造成污染，对蜜蜂自身的毒性过敏人群等原因也可能有中毒反应。

2011年，我国卫生部发布并实施 GB14963-2011 《食品安全国家标准 蜂蜜》，对蜜源植物提出要求：蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露应安全无毒，不得来源于雷公藤、博落回、狼毒等有毒蜜源植物。

中毒与季节、蜂种有关

(狼毒图片)

狼毒别名断肠草，产于我国北方各省区及西南地区，花期为4~6月

(雷公藤图片)

雷公藤主产于南方大部分地区，花期为7~8月

从毒素的角度来看，自然界的植物大致可以分为无毒植物和有毒植物两类，前者花期较早，多在春季；后者花期较晚，多在夏秋季，目前正是有毒植物盛开的季节。

《食品安全国家标准 蜂蜜》提到的三种有毒植物中，狼毒别名断肠草，产于我国北方各省区及西南地区，花期为4~6月；雷公藤主产于南方大部分地区，花期为7~8月；博落回地理分布区域为中国长江以南、南岭以北的大部分省区，花果期6~11月。蜜蜂采集花蜜、花粉的花种有很多，如夏秋季节在此类地区购买生鲜蜂蜜应注意蜂蜜中毒等意外情况发生。

中国养蜂学会理事李彬之认为，目前国内养殖的蜜蜂主要有两种，意大利蜜蜂和中国蜜蜂。大规模人工养蜂场所基本都是选择意蜂，这种蜜蜂只爱采大片区域的某种特定花卉，比如紫云英、洋槐等，只要养蜂人避开有毒花源，意蜂基本不会去采集别的花蜜。

但野外私人饲养多为中蜜。这种蜜蜂擅长采集杂花蜜，在到处乱飞，采集花粉的过程中难免会沾到一些有毒的植物花粉。此外，蜜源植物也具有地域性特点，如在雷公藤种植区域内，如果当地人不清楚其毒性让蜜蜂采蜜，就会出现生鲜蜂蜜含毒的情况。

生鲜蜂蜜应高温煮熟后食用

在黄少康看来，含有毒素的生鲜蜂蜜无法直接肉眼分辨，但是因为生物碱多数本身含苦味，有些味极苦而辛辣，有些会对唇舌产生焦灼感，如果口尝生鲜蜂蜜觉得苦涩或麻舌头，有可能就含有毒素。

贵州都匀铁路医院专家张立铭曾撰文，蜂蜜最重要的成分是果糖和葡萄糖，也可能含有一些有毒成分。人们吃了含毒素的生鲜蜂蜜，一般会出现过敏，气喘，头晕、恶心、呕吐、等症状，严重者或导致中毒死亡。有毒蜂蜜中毒的症状与蜜源植物的毒性和摄入量有关。蜂蜜中毒的潜伏期最短时间只有25~40分钟，一般为1~

3天，较长为7天。

张立铭表示，因为大部分生物碱都可以在高温下分解，对生鲜蜂蜜可以高温后食用。如从养蜂人手里购买了未加工的生鲜蜂蜜，在无法确定是否无毒的情况下应该通过高温煮熬的方式去除毒素后食用，老年人和婴幼儿，因胃肠功能较弱，肝脏解毒能力差，更不宜食用秋后生鲜蜂蜜。

（本文由北京科技报《科技生活》周刊采编制作，图片来自网络，新媒体编辑/郭圆宇 陈永杰。版权作品，转载须得到授权。合作联系微信：科通社）

20150908A 要注意 生ハチミツ食用には命を縮めるリスクが！（今日頭条）