



## 秋の新鮮ハチミツ食用は中毒につながる！

99 中医 zyk.99.com.cn 2009-09-14 10:59 来源：99 健康网

専門家は、秋以後の植物花粉には有毒なものが多く、この季節に生産された蜂蜜の多くには有毒なアルカロイドが含まれており、直接に現場で売られている生ハチミツを食べると容易に中毒すると警告

::

ハチミツは分葱（ワケギ）と同時に食べてはならないが、多くの人はそれを知らない。秋以後に作られたハチミツを生で食べると容易に中毒を起こす。専門家は、秋以後の植物の花粉には多くの毒が含まれており、この時期に作られたハチミツには多くの有毒物質アルカロイドが含まれており、直接現場で購入した生ハチミツに容易に中毒しやすいと注意を喚起している。

重慶白市驛の柳爺さんは蜂蜜が便秘の治療には良いというが、付近の養蜂場で蜂蜜を購入して帰宅して食べたところ眩暈や全身に紅斑の症状が出てきて病院で検査をしたところ、彼が生ハチミツを食べたことにより引き起こされたものと判明した。

第三軍医大の重慶新橋医院中医リハビリ科の黄文権主任は、自然界の植物は無毒なものとは有毒なものに二分されるが、無毒類の植物の多くは春に開花期を迎え開花時期は短い、一報有毒植物の開花期は秋以後になる。これにより、蜜蜂が秋以後に採取した花粉で作られるハチミツの多くには有毒物質であるアルカロイドが混入していることが多いのだ。これらの毒素を含む或は加工処理をしていない生蜜を直接食用すると、中毒する可能性があり、眩暈や頭痛、吐き気や嘔吐、下痢腹痛、息苦しさ、皮膚アレルギーなどの症状が現れ、また、精神面にも影響があり睡眠にも影響があるという。

黄文権主任は、非常に多くの人々が養蜂場で現地販売されている生ハチミツを歓迎しているのだが、秋以後のハチミツはまず加熱してから初めて食べるようにすべきだという。老人と幼児は胃腸の機能が弱いため、肝臓の解毒能力も劣る為、そのハチミツを食べないようにとも発言している。

<http://zyk.99.com.cn/yssl/ywq/2009/0914/16629.html>

:: 以下は中国語原文 ::

### 谨慎 秋季吃新鲜蜂蜜易中毒

99 中医 zyk.99.com.cn 2009-09-14 10:59 来源：99 健康网

本文导读： 专家提醒，秋后的植物花粉很多有毒，这个季节采制的蜂蜜多含有有毒物质生物碱，因此直接食用现采现卖的生蜂蜜容易中毒。

::

吃蜂蜜不能同时吃小葱，但是许多人并不知道，生吃秋后采制的蜂蜜也容易发生中毒。专家提醒，秋后的植物花粉很多有毒，这个季节采制的蜂蜜多含有有毒物质生物碱，因此直接食用现采现卖的生蜂蜜容易中毒。重庆白市驛的柳大爷听说吃蜂蜜可以治便秘，日前到附近一个养蜂场买了蜂蜜回家吃，结果出现头晕、全身长红疹的症状，到医院检查后发现，他是吃了生蜂蜜引起的中毒症状。

第三军医大学重庆新桥医院中医康复科主任黄文权教授介绍，自然界的植物可分为无毒和有毒两大类，无毒类的植物多在春天开花，花期较短，而有毒植物的花期则在入秋以后。因此，蜜蜂在秋后采集花粉所酿的蜂蜜，多会混进有毒物质生物碱。直接食用这种含有毒素又未进行加工处理的生蜜，可能发生中毒，出现头晕头疼、恶心呕吐、腹泻腹痛、气喘、皮肤过敏等症状，还会影响精神与情绪，影响睡眠等。

黄文权说，很多人喜欢在养蜂场购买现采现卖的生蜂蜜，不过，秋后采制的蜂蜜一定要先熬成熟蜜后才能食用。老年人和婴幼儿，因胃肠功能较弱，肝脏解毒能力差，不宜食用秋后蜂蜜。