

Những thực phẩm nguy hiểm trên thế giới

Một số loại thực phẩm truyền thống của các nước trên thế giới, kể cả vài loại được coi là đặc sản, thực tế chứa đây nguy cơ gây hại đối với sức khỏe con người, thậm chí có thể gây tử vong nếu chúng ta không biết cách chế biến để loại bỏ những thành phần cực độc của chúng.

Dưới đây là thống kê về các loại thực phẩm nguy hiểm hàng đầu thế giới.

1/. Củ sắn (khoai mì)



Sắn sẽ là món ăn an toàn sau khi đã được luộc, rán, hấp hoặc nghiền nhừ rồi nấu chín. Tuy nhiên, ăn sắn sống hoặc chưa chế biến kỹ có thể nguy hiểm, vì loại củ này chứa hàm lượng lớn linamarin, chất sẽ chuyển hóa thành cyanide độc hại khi ăn sống. Năm 2005, 27 trẻ em ở Philippines từng mất mạng sau khi ăn sắn ở trường.

2/. Hạt điều sống

RAW CASHEWS

Never eat them raw.

The "raw" cashew in Supermarkets are in fact **steamed** to remove this chemical.

Raw cashews contain **urushiol**, a chemical found in poison ivy.

High levels of urushiol can be fatal.

WORLDWIDE

Hạt điều đóng gói bán ở các siêu thị đã được hấp và sơ chế để loại bỏ các hóa chất độc hại, chúng không phải là hạt điều sống. Ở trạng thái sống, hạt điều chứa urushiol - một chất độc cũng được tìm thấy ở cây trường xuân.

3/. Quả khế

STAR FRUIT

If you have **bad kidneys**, just 100 ml of this fruit's juice is poisonous because it contains neurotoxins that **affect the brain and nerves**.

For those with healthy kidneys, your body will be able to filter out the neurotoxins.

WORLDWIDE

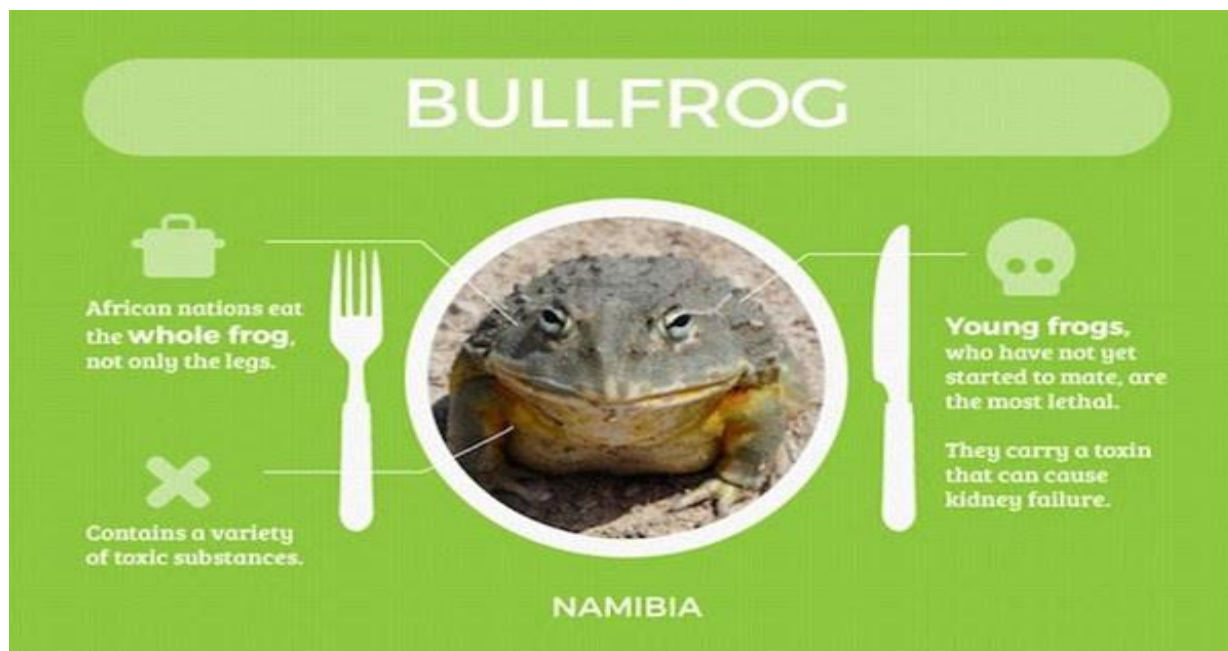
Nếu chức năng thận của bạn không tốt, bạn nên tránh xa quả khế. Lí do vì, chỉ 100ml nước khế nguyên chất cũng có thể gây hại cho người bị bệnh thận, do loại quả này chứa các độc tố thần kinh, ảnh hưởng tiêu cực tới bộ não và các dây thần kinh. Đối với những người có các quả thận khỏe mạnh, khế là món ăn an toàn vì cơ thể họ có thể đối phó với các độc tố thần kinh tồn tại trong đó.

4/. Cá nóc Fugu



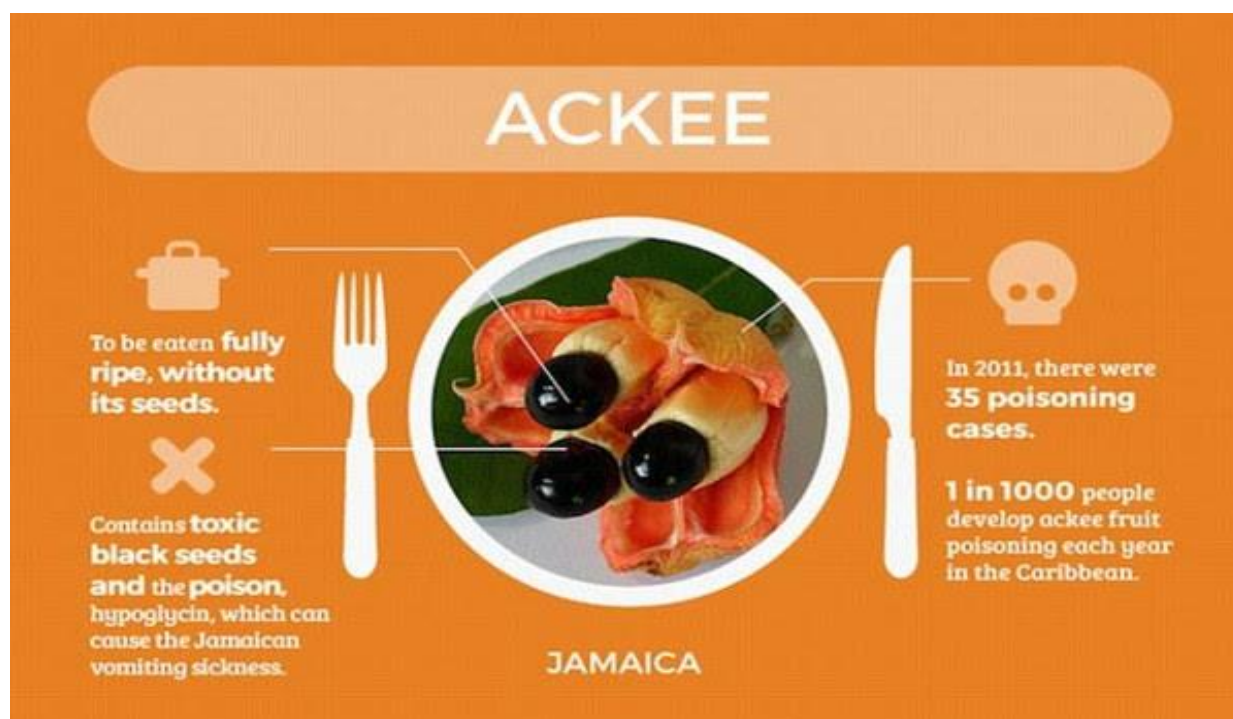
Ở Nhật, cá nóc có thể được chế biến thành món gỏi, món chiên/rán, rượu saké fugu, món fugu luộc hoặc ăn kèm đậu hũ miso. Tuy nhiên, bạn cần phải rất cẩn trọng khi ăn cá nóc vì gan và các cơ quan nội tạng của chúng chứa một chất độc nguy hiểm chết người, gọi là tetrodotoxin. Đã có tới 44 trường hợp tử vong liên quan đến ăn cá nóc ở Nhật trong giai đoạn từ 1996 - 2006 và chỉ tính riêng trong năm nay đã có 5 người mất mạng vì ăn gan loài cá này.

5/. Ếnh ương



Khác với người Pháp chỉ "chén" mình phần chân ếch ương, dân ở các quốc gia châu Phi có thói quen ăn mọi bộ phận của loài động vật lưỡng cư này. Các chuyên gia cảnh báo, những con ếch ương chưa trưởng thành và vẫn chưa bắt đầu giao phối là nguy hiểm nhất vì chúng chứa một chất độc có thể gây suy thận.

6/. Quả Ackee



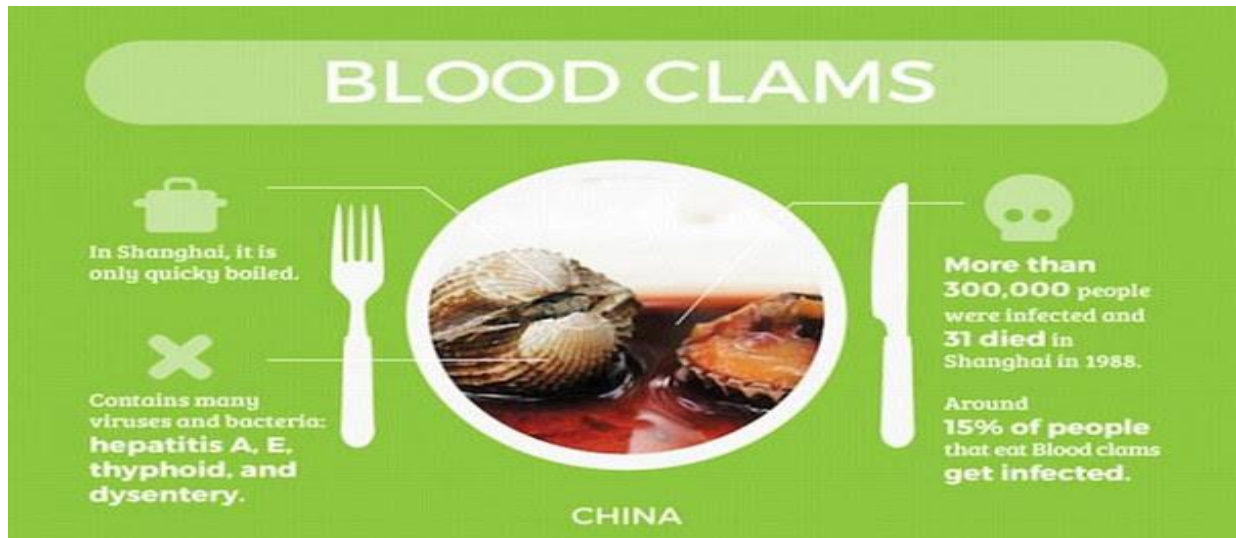
Chúng ta chỉ nên ăn quả ackee của Jamaica khi chúng đã chín mọng và được loại bỏ hạt. Loại quả này chứa các hạt đen mang độc tố và chất độc hypoglycin có thể gây hội chứng nôn mửa Jamaica. Năm 2011, đã có 35 trường hợp bị ngộ độc vì ăn quả ackee.

7/. Bạch tuộc Sannakji



Một đặc sản nổi tiếng của người Hàn Quốc là món bạch tuộc sống nổi tiếng sannakji. Các điểm giác mút trên xúc tu của những con bạch tuộc được chế biến vẫn giữ nguyên khả năng hút dính của chúng sau khi bạch tuộc chết, nên khi ăn sannakji, chúng ta cần nhai rất kỹ. Thống kê cho thấy, có khoảng 6 người thiệt mạng vì nghẹt cổ trong khi ăn sannakji mỗi năm.

8/. Sò huyết



Sò huyết chứa rất nhiều virus và vi khuẩn, chẳng hạn như virus gây bệnh viêm gan (Hepatitis A) và viêm gan E (Hepatitis E), mầm bệnh thương hàn và bệnh lỵ. Hơn 300.000 người đã bị nhiễm khuẩn và 31 trường hợp trong số đó tử vong sau khi ăn sò huyết ở Thượng Hải, Trung Quốc năm 1998. Theo các chuyên gia, khoảng 15% những người "chén" sò huyết bị nhiễm độc vì các virus, vi khuẩn tồn tại tự nhiên trong đó.

9/. Cá mập Hakari



Để chế biến món hakari có nguồn gốc từ Greenland, cá mập được cho lên men và phơi khô suốt 6 tháng, rồi cắt lát và ăn cùng bánh mì mạch đen. Đây là một món ăn tương đối nguy hiểm, vì cá mập không có thận hay đường tiết niệu nên các chất độc hại được lọc bỏ qua da của chúng.

10/. Pho mát Casa marzu



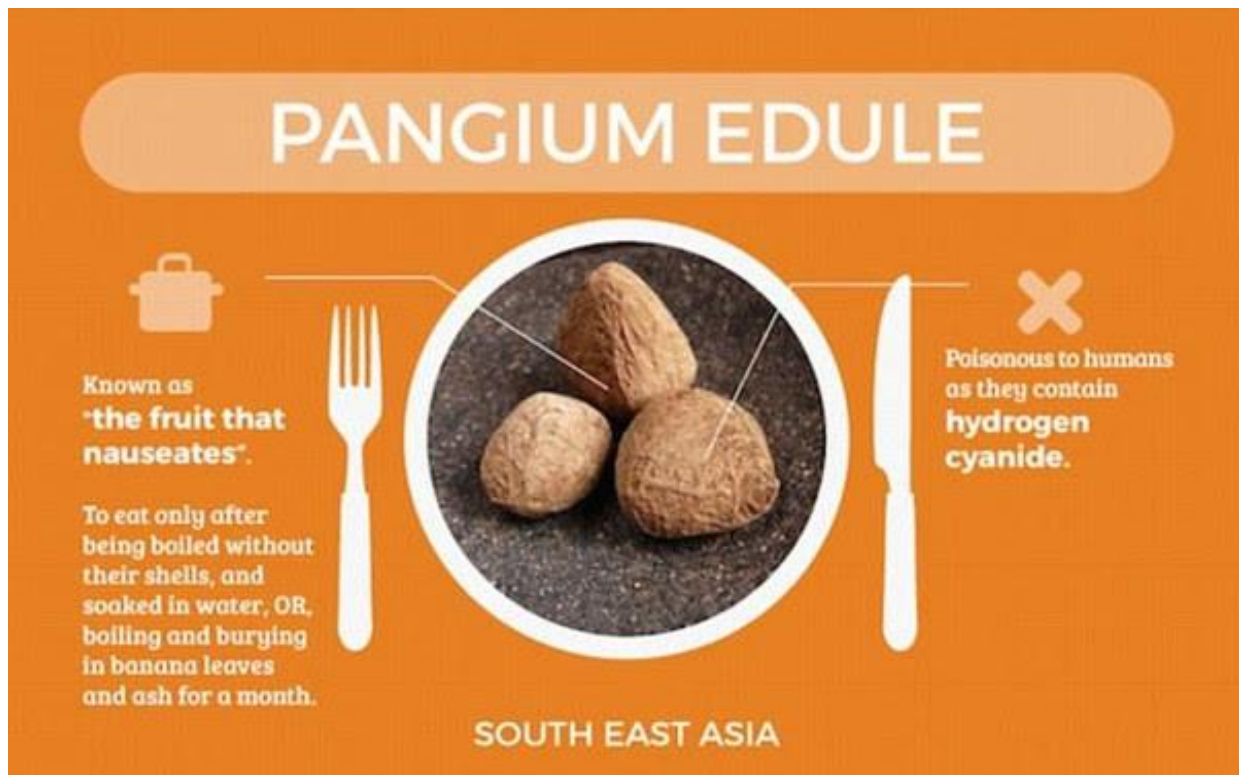
Ở Sardinia và Italia, món pho mát thối rữa Casa Marzu được để lên men bên ngoài không che đậy, cho phép ruồi đẻ trứng bên trong. Các con giòi làm pho mát lên men và khi được hấp thụ, các ấu trùng của ruồi có thể chui qua thành ruột gây bệnh nghiêm trọng.

11/. Sữa Nomura (Echizen kurage)



Nếu được chế biến phù hợp, cắt bỏ những phần chứa độc, sứa Nomura có thể ăn được mà không gây hại cho sức khỏe con người. Loài sứa này hiện là mối đe dọa đối với nguồn cung cấp cá hồi của Nhật, vì chúng chỉ sống sót nhờ ăn một lượng cá lớn.

12/. Hạt Pangium Edule



Còn được biết đến với biệt danh "hạt gây buồn nôn", hạt Pangium edule, vốn có nguồn gốc tự nhiên ở Indonesia, Malaysia và Papua New Guinea chỉ có thể ăn được sau khi được ngâm nước và bỏ vỏ luộc kỹ hoặc chôn vùi vào trong lá chuối và tro khoảng 1 tháng trước khi luộc. Hạt này nếu chưa chế biến kỹ có chứa một chất hydrogen cyanide độc hại.

Người gửi: Hong Nguyễn