

CÓ THỂ CHẾT VÌ ĂN MĂNG TƯƠI

Mỗi kg măng củ có lượng độc tố đủ để gây tử vong ngay tức thì cho hai đứa trẻ hơn một tuổi. Khi luộc sôi khoảng 12 giờ, lượng chất độc vẫn còn 2/3.

Măng tươi. Ảnh: Internet

Măng là một thực phẩm ưa thích của người dân Việt Nam ở cả nông thôn lẫn thành thị, đặc biệt trong các bữa cỗ hay dịp lễ Tết. Tuy nhiên, việc sử dụng măng không đúng cách sẽ hết sức nguy hiểm, làm ảnh hưởng đến sức khỏe và có thể gây tử vong.

Bệnh viện Xanh Pôn, Hà Nội đã từng cấp cứu một trẻ nguy kịch vì ngộ độc sau khi gia đình cho uống nước từ măng tươi già nát để hạ sốt. Bệnh nhân là Dương Quang T., 9 tháng tuổi, ở Đông Anh, Hà Nội. Sau khi uống nước măng chưa đầy 30 phút, trẻ bị nôn, khó thở, co giật, rồi hôn mê. Qua thăm khám, các bác sĩ chẩn đoán trẻ bị nhiễm độc Cyanide do uống nước măng tươi.

Tại sao lại ngộ độc măng tươi?

Cyanide là một gốc Acid (-CN) mà hợp chất của nó bao gồm các muối hoặc Acid, có đặc tính rất độc, liều gây tử vong qua đường tiêu hóa là 1 mg/kg trọng lượng cơ thể. Trong măng tươi có hàm lượng Cyanide rất cao, khoảng 230mg/kg măng củ. Khi người ăn phải măng có chứa nhiều Cyanide, dưới tác động của các Enzym đường tiêu hóa, Cyanide ngay lập tức biến thành Acid Cyanhydric (HCN), là một chất cực độc với cơ thể.

Trong cơ thể, Cyanide tác động lên chuỗi hô hấp tế bào bằng cách làm bất hoạt các Enzym sắt của Cytochromoxydase hoặc Warburgase, là nguyên nhân gây tình trạng thiếu ôxy tế bào và toan chuyển hóa nặng.

Biểu hiện của ngộ độc măng tươi

Tùy theo hàm lượng Cyanide có trong măng mà người ăn có biểu hiện ngộ độc ở mức độ nặng, nhẹ khác nhau. Các triệu chứng thường xuất hiện sau khi ăn măng khoảng từ 5 đến 30 phút. Trường hợp nhẹ, biểu hiện sợ hãi, lo lắng, chóng mặt, đau đầu, rối loạn ý thức, buồn nôn, nôn, kích thích niêm mạc đường hô hấp...

Trường hợp nặng có biểu hiện co giật, cứng hàm, duỗi cứng, giãn đồng tử, suy hô hấp, tím tái, hôn mê. Nặng hơn nữa sẽ ngừng thở, tim đập nhanh và không đều, rối loạn dẫn truyền nhĩ thất, là nguyên nhân chính gây tử vong sau vài phút nếu không được cấp cứu kịp thời.

Xử trí ngộ độc măng

Khi người ăn nhiều măng xuất hiện các dấu hiệu trên, cần ngay lập tức giúp nạn nhân nôn, làm hô hấp nhân tạo nếu ngừng thở, đưa ngay nạn nhân đến trung tâm y tế gần nhất.

Tại các cơ sở y tế, cần ngay lập tức giải quyết tình trạng suy hô hấp, chống toan chuyển hóa, chống co giật, loại bỏ độc chất trong máu và trong đường tiêu hóa. Một trong những đặc tính quan trọng của Cyanide là bị bất hoạt bởi đường glucose nhờ tạo ra hợp chất $C_7H_{13}O_6N$ ít độc. Do vậy phương pháp truyền đường glucose tĩnh mạch vừa có tác dụng chống toan chuyển hóa, vừa có tác dụng loại bỏ độc chất.

Đề phòng ngộ độc măng

Mỗi kg măng củ có khoảng 230 mg Cyanide, có thể gây tử vong ngay tức thì cho hai đứa trẻ hơn một tuổi. Khi luộc sôi khoảng 12 giờ, hàm lượng Cyanide vẫn còn khoảng 160 mg trong mỗi kg. Nhưng nếu luộc và ngâm nước lâu ngày, khi măng đã ngả màu vàng và mùi chua, thì hàm lượng Cyanide chỉ còn chưa đầy 9 mg trong mỗi kg. Đến nay, chưa có tài liệu nào hướng dẫn cách chế biến măng để đảm bảo an toàn, nhưng căn cứ vào kinh nghiệm dân gian và đặc tính hàm lượng Cyanide trong măng, để tránh ngộ độc khi ăn măng, cách tốt nhất là phải luộc măng thật kỹ, khi luộc thay nước nhiều lần, ngâm măng đủ thời gian trước khi sử dụng.

Những quan niệm sai lầm như uống nước măng tươi để hạ sốt và chữa bệnh, không nấu kỹ măng vì sợ mất chất, măng ngâm dấm chưa đủ thời gian đã ăn... sẽ là những nguyên nhân chính gây nên tình trạng ngộ độc măng.