

2012年公卫执业考试辅导：中秋节吃螃蟹的三大禁忌 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/656/2021_2022_2012_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_656113.htm 禁忌一：什么样的蟹不能吃。

1、死蟹不能吃 河蟹蟹体内外沾有大量的细菌。活螃蟹可以通过体内的新陈代谢将细菌排出体外；螃蟹一旦死亡，他体内的细菌就会大量繁殖，分解蟹肉，有的细菌还产生毒素，人们吃就会引起食物中毒。另外，蟹体内含有较多的组氨酸，螃蟹死的时间越长，体内积累的组氨越多。即使蟹煮熟了，这种毒素也不易被破坏。组氨是一种有毒物质，当它在体内积蓄到一定程度，就会引起中毒。

2、螃蟹不能生吃 螃蟹的体表、鳃及胃肠道中布满了各类细菌和污泥。螃蟹往往带有肺吸虫幼虫囊蚴和副溶血性弧菌，如不高温消毒，肺吸虫进入人体后可造成肺脏损伤。如果副溶血性弧菌大量侵入人体会发生感染性中毒，表现出肠道发炎、水肿及充血等症状。因此，食蟹要煮熟煮透。另外需要注意的是，有一种吃饭用酒泡螃蟹生吃，这种吃法也很危险，一般不提倡在家里这样食用。

3、一顿只吃一个 螃蟹一顿最多只能吃一个。吃螃蟹不宜过量，一顿最好不要超过一个。螃蟹吃多了可引起腹胀等消化不良症状，而对于一些本身患有疾病的人来说，吃多了螃蟹更会加重病情。

禁忌二：哪些部位不能吃 螃蟹味道鲜美，很多人爱吃，但是却有很多人不知道怎么吃，不知道螃蟹哪些部位不能吃。具体说来，螃蟹有四个部位不能吃，要扔掉。

1、蟹腮：蟹的呼吸器官，里面很脏。打开蟹壳后首先去除。

2、蟹肠：里面有蟹的排泄物。

3、蟹胃：躲在蟹黄里的三角包儿。同蟹肠一样，也有蟹的排泄物。

4、蟹心

：也叫蟹六角板。这个东西在蟹黄中，不好找，但它成六角形，样子很显眼。禁忌三：螃蟹不能和什么东西搭配 1、吃螃蟹不可饮用冷饮。螃蟹本身性寒，如果再与冷饮同食，会加重胃寒的情况，导致腹泻。 2、螃蟹不能和柿子搭配。蟹肥正是柿子熟的季节，应当注意忌蟹与柿子混吃。螃蟹体内含有丰富的蛋白质，与柿子的鞣质相结合容易沉淀，凝固成不易消化的物质，因鞣质具有收敛作用，所以，还能抑制消化液的分泌，导致吃的人出现肠胃不适的情况。 3、不宜与茶水同食。茶水里同样含有大量鞣制，和螃蟹不与柿子同吃的道理一样。因此，吃蟹时和吃蟹后1小时内最好不要饮茶水。 相关推荐：[#0000ff>2011年公卫执业医师考试预测试题](#)
[#0000ff>2011年公卫执业医师考试试题及解析](#) [#0000ff>](#)
[#0000ff>2011年公卫医师考试预防医学模拟试题 100Test](#) 下载
频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问
www.100test.com