

生吃的海胆会不会有寄生虫

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1677811773122254.html>

范文网，为你加油喝彩！

新鲜海胆中含有丰富的蛋白质、脂肪、以及维生素A、D和各种氨基酸及磷、铁、钙等营养成分。属于难得美食。那么生吃的海胆会不会有寄生虫？

生吃的海胆会有寄生虫存在。

海胆黄容易自溶。海胆捕捞出水后，在空气中放置半日至一日，海胆黄即可能发软变质，不能食用。所以，从海中捕捞的海胆，要么即时吃，要么放置在容器内的海水中保存，即食即取。为保证食用安全，应该注意：生吃的海胆，除新鲜外，还必须采自洁净无污染的海域。

海胆煮不熟含有细菌，海胆中的病菌主要是副溶血性弧菌等，耐热性比较强，80℃以上才能杀灭。除了水中带来的细菌之外，海鲜中还可能存在寄生虫卵以及加工带来的病菌和病毒污染。一般来说，在沸水中煮4-5分钟才算彻底杀菌。

海胆本性寒凉，最好在食用时避免与一些寒凉的食物共牛希济同食用，比如空心菜、黄瓜等蔬菜，饭后也不应该马上饮用一些像汽水、冰水、雪糕这样的冰镇饮品，还要注意少吃或者不吃西瓜、梨等性寒水果，以免导致身体不适。不能与啤酒、红葡萄酒同食。食用海胆饮用大量啤酒，会产生过多的尿酸，从而引发痛风。尿酸过多，会沉积在关节或软组织中，从而引起关节和软组织发炎。皮肤病患者禁食。皮肤病患者之所以不能吃海胆是因为海胆中所含的蛋白质在进入人体后，可作为一种过敏原，对机体产生过敏反应，如发痒起块等，或使原来的皮肤病复发、加重。所以皮肤科医生视海鲜为病因之一，要求某些病人禁忌。吃海胆后引起的过敏性皮肤病，多属于I型变态反应，可引起平滑肌痉挛，血管扩张、通透性增高，血浆外渗、水肿，蹦组词以及嗜酸性细胞增多等。临床表现为皮肤瘙痒、荨麻疹、血管性水肿等全身症状;或使婴儿湿疹、慢性湿疹等复发或加剧。

所以说吃生的
海胆一般来说都会有寄生虫的，
所以说需要注意身体健康，通过<https://www.882682.com/>就可以了解上述等
旅游饮食安全小知识
，对于旅游出行的人群来说，还需要了解

旅行中常见不良饮光辉的历程食习惯有哪些，对于出行饮食的安全性有一定的帮助。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发