

TENDENCIAS

Estos son los alimentos comunes que te están matando: algunos producen alucinaciones y no lo sabías

El Ciudadano · 6 de noviembre de 2016



Existen alimentos que solemos tener en la cocina y que son potencialmente peligrosos para el ser humano si son ingeridos en cantidades considerables

pudiendo incluso llevarnos a la muerte.¿Pero cuáles son esos alimentos venenosos de lo que quizás no teníamos ni idea?Aquí os muestro la curiosa **lista de 10 alimentos mortales para el ser humano**.

1. Semillas de frutas

alimentos-que-tienes-en-la-cocina-y-pueden-matarte-01

Aunque comer fruta es saludable no sucede lo mismo con las semillas ya que algunas contienen **cianuro**.Si masticas ó haces polvo las semillas de algunas frutas y las ingieres estás introduciendo en tu cuerpo veneno que puede provocarte la muerte.**Si la semilla de la cereza es machacada,triturada ó masticada se produce ésta toxina**.Los síntomas de comer hueso de cereza incluye un leve dolor de cabeza,mareos,confusión y vómitos.Si la ingesta es mayor puede producirte convulsiones,coma y finalmente la muerte. Además de las cerezas los melocotones,almendras y anacardos (de los que hablaremos más adelante) e incluso las semillas de la **manzana** pueden resultar mortales.Eso sí,**necesitarías tomarte dos tazas de semillas de manzana para que la dosis de cianuro fuera mortal**.

2.Ruibarbo

alimentos-que-tienes-en-la-cocina-y-pueden-matarte-02Considerado primeramente cómo verdura y posteriormente fruta para ser usado en confitería el **ruibarbo** es parecido al apio,y sus hojas a la acedera.Únicamente ha de consumirse el tallo ya que **las hojas contienen gran cantidad de ácido oxálico que causa cálculos renales**.No deben tomarse bajo ninguna circunstancia.Podrás encontrar mucha información buscando por internet,además de deliciosas recetas para llevar a cabo sin ningún temor.

3. Nuez moscada



alimentos-que-ienes-en-la-cocina-y-pueden-matarte-03 La **nuez moscada** perteneciente al género *Myristica* es bien conocida por sus **propiedades alucinógenas**. Éste condimento muy usado en la cocina contiene *Miristicina*, agente químico responsable del efecto psicotrópico. Es ampliamente usada en medicina, perfumería y cocina pero **tomar 7,5 gr. a 10 gr. de nuez moscada te producirá convulsiones, alucinaciones, mareos...** para luego tener unos efectos secundarios bastante desagradables.

4. Patatas



alimentos-que-ienes-en-la-cocina-y-pueden-matarte-04

Hace tiempo leí un artículo bastante extenso acerca de las **patatas con tintes verdosos** en su piel. No se aconseja comerlas ya que contienen **solanina**, un glicoalcaloide tóxico y resultar mortal para el ser humano. Se trata de un fungicida que emite la propia patata para protegerse y que se encuentra en hojas, brotes y piel. Por supuesto su efecto negativo en nuestro cuerpo se presenta cuándo ésta es ingerida en determinadas cantidades; de 3 a 6 mg por nuestro peso corporal podría resultar fatal. **Entre los síntomas encontramos diarrea, vómitos, dolores de cabeza e incluso parálisis del sistema nervioso central.** De ahí que las patatas deban estar guardadas de la luz solar, pues es así cómo producen ésta toxina.

5. Las almendras

Hay dos tipos de almendras: dulces y amargas; las que nos ocupan son éstas últimas que contienen altas cantidades de **cianuro** y que no suelen venderse fácilmente. Las almendras salvajes pueden producirte los síntomas de envenenamiento con una dosis realmente baja y que asusta: con sólo **doce almendras amargas salvajes tu cuerpo se envenenará**. Como curiosidad los gatos no deben comer almendras pues son venenosas para su organismo.

6. Miel sin procesar

Si la miel recolectada no ha pasado por el proceso de pasteurización ésta contendrá a menudo **grayanotoxina**. Tan sólo una cucharada de ésta miel producirá en el organismo mareos, vómitos, sudoración excesiva, shock aunque **hay resultados bajos de muerte**... Se trata de miel producida a través de adelfas y otros las que son tóxicas y otras de arbustos tutú de Nueva Zelanda. Te aconsejo una [lectura de Corona Apicultores](#) donde he encontrado éstas y otras curiosidades de la miel.

7. Tomates

Los **tallos y hojas de tomate contienen sustancias que son altamente tóxicas para el ser humano** y afectan al estómago pero que habría de tomar en grandes cantidades para que los efectos fueran visibles. Al igual que las patatas los tomates también producen **solanina**, lo que lo hacen venenoso para el organismo. Así que ya sabéis: evitad las partes verdes naturales del tomate. Pero no alarmarse, ya que como he dicho las **cantidades han de ser enormes**.

8. Atún

El peligro del **atún** es ampliamente conocido;el problema radica en el **mercurio** **que los peces absorben** y que para el ser humano puede llegar a ser letal.Es recomendable controlar la cantidad semanal de ésta rica carne.Su ingesta se desaconseja a embarazadas y niños pequeños.Se trata de otro de los **alimentos mortales**más consumidos.

9.La Yuca

Con una más que **elevada cantidad de cianuro** en raíces en algunas variedades hace que sean no comestibles sin una previa y prolongada cocción ya que los elementos venenosos **desaparecen al hervirla en agua**. Originaria de América del Sur hoy en día pueden encontrarse en supermercados sin problema alguno y está deliciosa.

10. Anacardos crudos

Éstos deliciosos frutos secos esconden una sustancia tóxica,un **aceite llamado urushiol** también presente en la hiedra venenosa.Éste veneno se encuentra activo en frutos crudos;los que venden en supermercados no están realmente crudos sino que han sido cocidos al vapor por lo que no existe riesgo alguno,además se ha eliminado **la cáscara que los cubre dónde realmente se encuentra** la toxina.

Fuente: [El Ciudadano](#)