Entérate cuáles son los alimentos que pueden causarte la muerte

El Ciudadano · 2 de noviembre de 2018

Todo en desequilibrio de cantidad hace daño y esto aplica en todos los ámbitos de la vida diaria, sobre todo en el caso de la alimentación



Todo en exceso hace daño y esto aplica en todos los ámbitos de la vida diaria, sobre todo en el caso de la **alimentación**, ya que existen alimentos como el

azúcar o la sal, cuyo consumo extralimitado tiene graves consecuencias para la salud. No obstante, existen otros tipos que tienen la habilidad de acabar con tu vida, a menos que se ingieran de forma equilibrada.

Un artículo publicado por el portal web *Muy Interesante*, detalla una lista de 25 alimentos más peligrosos del mundo:

Naranjas

Sobredosis de **vitamina C.** Eso sí, la cantidad necesaria de naranjas es realmente desorbitada e inalcanzable para el cuerpo humano. Harían falta 11.000 naranjas para llegar a este punto, el equivalente a 809 suplementos vitamínicos.

Aceite de ricino

El problema está en las **semillas**. Solo se necesitan unas 8 semillas para matar a un adulto o 3 para matar a un niño.



Ciruelas

Sus semillas contienen compuestos **cianogénicos** que el cuerpo puede usar para crear cianuro. En grandes cantidades podrían provocar graves problemas de salud.

Pulpo

En algunas partes del mundo es costumbre comer **pulpo vivo**, pero esta práctica puede ser altamente peligrosa ya que las ventosas del animal pueden quedar atoradas en la garganta y asfixiarnos.

Miel no pasteurizada

Puede contener **grayanotoxinas**, que pueden provocar efectos secundarios como mareos, debilidad y vómitos. En los bebés, puede ser mortal.

Raíz de mandioca o yuca

En su forma cruda, contiene **linamarina** que puede ser venenosa al digerirla. Por supuesto, secar, cocer y remojar la raíz hace que esta sustancia sea inofensiva, pero

si el proceso no se lleva a cabo correctamente, puede ser muy peligrosa.



Cacabuetes

La alergia a los cacahuetes es una de las más comunes. Pueden causar anafilaxia. Si no se trata, esto puede ser fatal.

Cerezas

Sus semillas, al triturarse producen un veneno: cianuro de hidrógeno (ácido prúsico), que puede ser realmente tóxico.

Pez globo

Hay que tener gran cuidado durante la preparación, pues este pez es uno de los animales más venenosos del mundo.

Hojas de ruibarbo

Sus hojas pueden causar problemas respiratorios, convulsiones, insuficiencia renal e incluso la muerte.



Bayas de saúco

Las hojas y los tallos de la planta pueden causar una acumulación de cianuro en el organismo. Todo lo que no sea la propia baya contiene **ácido cianhídrico**, por lo que puede causar convulsiones y diarrea.

Albaricoque

Sus semillas contienen cianuro en su interior y si se consumen demasiadas pueden causar la muerte.

Tomates

Los tallos y las hojas contienen **glicoalcaloides**, un veneno que puede causar algunos problemas graves si tu cuerpo es vulnerable. Puede provocar malestar

estomacal, calambres severos y ansiedad.

Almendras amargas

Contienen cianuro en su forma cruda. Esta es la razón por la que las almendras amargas deben tratarse antes del consumo. Necesitan someterse a un tratamiento térmico especializado para eliminar las toxinas. Solo 5-10 almendras amargas crudas serían capaces de matar a un adulto.



Marisco

Algunas personas pueden tener una reacción alérgica grave con resultados fatales. Una reacción alérgica severa a los mariscos puede inhibir la respiración e incluso poner en peligro la vida.

Carne cruda

La carne cruda, incluida la carne roja, las aves de corral y los mariscos (así como los huevos crudos) pueden contener bacterias de **salmonela**, que pueden provocar gastroenteritis en humanos.

Perros calientes

La ingesta de perritos calientes es una de las principales causas de asfixia entre los niños pequeños.

Patatas

La mayoría de las muertes por consumo de patata han sido provocadas por comer patatas verdes o beber té de hojas de patata.



Manzanas

Sus semillas, corteza y hojas del manzano contienen **amigdalina**, un compuesto que produce cianuro cuando se metaboliza. Altas dosis pueden provocar mareos y

vómitos, aumento de la presión arterial, insuficiencia renal, coma e incluso la muerte.

Ackee

Si tomas esta fruta antes de que madure, sus toxinas podrían matarte. En el color está la clave. Si la cobertura de la fruta es verde, es tóxica.

Hongos

No todos los hongos son iguales. Los hongos **Cremini**, por ejemplo, pueden ser idóneos para un plato de pasta, pero algunas especies contienen venenos que pueden matarte.

Canela

Si entra en tus pulmones, puede causar algunos problemas graves de salud e incluso la muerte.



Nuez moscada

Los casos de envenenamiento por miristicina se deben al consumo excesivo de nuez moscada. Vómitos, alucinaciones, ansiedad o comportamiento irracional son algunos síntomas.

Habas

Contienen la toxina **linamarina**. Sin cocinar, pueden ser muy peligrosas para la salud.

Fesikh

Si se prepara incorrectamente puede provocar intoxicación alimentaria.

A.L.

https://www.elciudadano.cl/alimentacion/cuales-son-los-alimentos-antigripales/10/01/

https://www.elciudadano.cl/alimentacion/la-agricultura-familiar-produce-el-8o-de-los-alimentos-a-nivel-mundial/o9/28/

Fuente: El Ciudadano