

กลอย

เรื่องราวที่ควรรู้



กลอย มีจำนวนมากกว่า 600 ชนิด ทั่วโลก พบมากในบริเวณเขตร้อนและเขตกึ่งร้อน เช่น แอฟริกา อเมริกากลาง หมู่เกาะแปซิฟิก และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ส่วนในประเทศไทยพบกลอย ทั้งสิ้น 42 ชนิด นำมาประกอบอาหารได้จำนวน 22 ชนิดมีลักษณะทั่วไปเป็นไม้เถา มีหัวใหม่เกิดขึ้นทุกปีจากส่วนลำต้นใต้ดิน หัวมีขนาดต่างๆกันผิวสีฟางหรือเทา เนื้อในสีขาวถึงขาวนวล

สารก่อพิษ

พบในส่วนของเนื้อในของหัวกลอย เป็นสารพิษที่ชื่อว่า ไดออสคอร์อิน (Dioscorine) และ ไดออสจีนิน (Diosgenine)



ช่วงที่กลอยมีพิษมากคือ ช่วงฤดูฝน



อาการเมื่อได้รับพิษ

สารพิษชนิดนี้มีผลให้เกิด อาการใจสั่น วิงเวียน คลื่นไส้ อาเจียน เหงื่อออก ตัวเย็น ตาพร่ามัว ชีพจรเต้นเบา



กลอย

ชวนคิดก่อนกิน



แม้จะมีวิธีกำจัดพิษกลอยที่มีมาแต่โบราณ แต่ก็ยังไม่มีวิธีการใดที่จะบอกได้แน่ชัดว่ากลอยจะปลอดภัย หรือไม่ แม้แต่การสังเกตจากลักษณะภายนอก ดังนั้น การตั้งข้อสังเกตของคนส่วนใหญ่ที่เชื่อว่าการล้างกลอยไปเรื่อยๆ กว่าเมื่อกที่ผิวกลอยจะหมดไปนั้น ก็ไม่ใช่สิ่งที่ยืนยันได้ว่าจะปลอดภัย 100%



การช่วยเหลือเบื้องต้น

ให้ดื่มน้ำอุ่นผสม เกลือแกง 3 ช้อนชา ล้วงคอเพื่อให้อาเจียน
รับนำตัวส่งโรงพยาบาล

ควรเพิ่มความปลอดภัย โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝน



สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 7 จ.ขอนแก่น



Available on the Google play



Available on the App Store