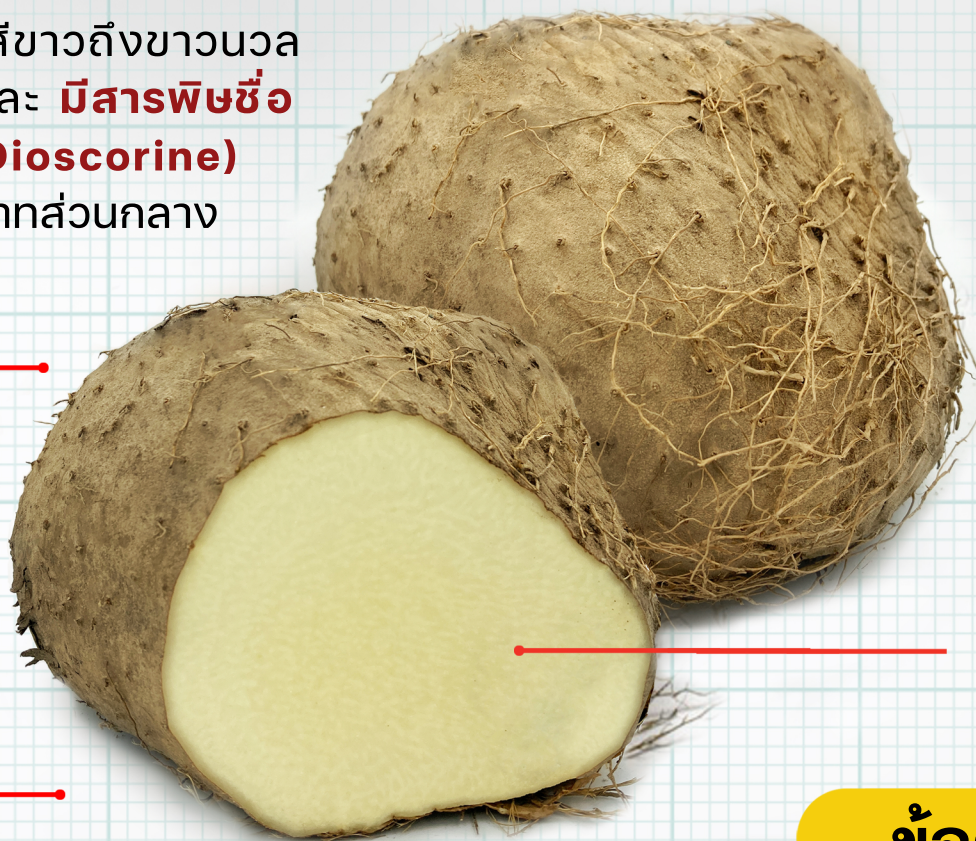


# พิษใน “กลอย” กินแล้วอาจถึงตาย !

**กลอย หรือ มันกลอย** มีลักษณะเป็นไม้เถา ลำต้นมีหนามเล็กกระจายอยู่ทั่ว มีขนนุ่มสีขาวตามลำต้น มีหัวอยู่ใต้ดิน เปลือกบางสีน้ำตาลออกเหลือง เนื้อในสีขาวถึงขาวนวล ในหัวกลอยมีแป้ง และ **มีสารพิษชื่อ สารไดออสคอร์อิน (Dioscorine)** มีฤทธิ์กดระบบประสาทส่วนกลาง



▶ แม้จะมีวิธีกำจัดพิษกลอยที่มีมาแต่โบราณ เช่น การผาน หัวกลอยเป็นชิ้นบางๆ แล้วนำมาแช่น้ำไหลไม่ต่ำกว่า 7 วัน หรือนำไปแช่ในน้ำเกลือเข้มข้น **แต่ก็ยังไม่สามารถยืนยันได้ว่าวิธีดังกล่าวจะกำจัดพิษได้ 100%**



**ส่วนที่เป็นพิษ** คือ เนื้อในทั้งหมดของส่วนที่เป็นหัวกลอย



**สารพิษไดออสคอร์อิน** ส่งผลกระทบต่อประสาทสัมผัสทั้ง 5 จึงมักมีอาการ **คันที่ปาก ลิ้น คอ คลื่นไส้ อาเจียน มึนเมา วิงเวียน ใจสั่น ตาพร่ามัว อึดอัด เป็นลมหมดสติ** ทั้งนี้ผู้ที่ได้รับพิษจะมีอาการรุนแรงไม่เท่ากัน ขึ้นอยู่กับปริมาณสารพิษ หากรับประทานมากๆ **อาจทำให้ถึงตายได้**

▶ สารไดออสคอร์อิน เป็นสารพิษที่สามารถละลายน้ำได้ดี ดังนั้น **หากล้างสารพิษออกมาได้หมดก็สามารถรับประทานได้**

## ข้อควรระวัง ⚠



ควรเลือกซื้อกลอยจากแหล่งที่น่าเชื่อถือและมีการขจัดพิษแล้ว



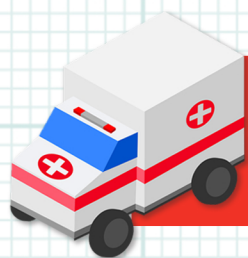
ควรทำการขจัดสารพิษอีกครั้งก่อนจะนำมาปรุงอาหาร



**ช่วงฤดูฝน** เป็นช่วงที่กลอยกำลังออกดอกและมีหัว ซึ่งทำให้กลอยมีพิษสูงกว่าฤดูอื่นๆ



**หลีกเลี่ยงไม่ให้เด็กรับประทานกลอย** เนื่องจากเมื่อเด็กได้รับสารพิษแม้ในปริมาณเล็กน้อย อาจมีอาการรุนแรงกว่าผู้ใหญ่



**หากรับประทานแล้วเกิดอาการผิดปกติ ควรรีบพบแพทย์ในทันที**