

蕃茄的壞消息

- 很重要 !!!

生蕃茄有龍葵鹼(Solanine)毒，故不要生吃！切記！切記！

關於蕃茄的壞消息，有點兒駭人聽聞，多知道些也好！

這可是第一次收到關於蕃茄的壞消息！有空看看吧！日本厚生省研究員鬼堂院由花表示，生鮮蕃茄含有可致死的龍葵鹼，茄科植物普遍含有此種毒素，如雙花龍葵，血見愁等，聽說過發芽的馬鈴薯不要吃嗎？馬鈴薯發芽時便會合成此種致命毒素，



龍葵鹼並非立即致死，但卻會慢慢累積在體內，

當你滿以為自己在攝取茄紅素時，可知自己正順便攝取龍葵鹼，

為養顏美容的虛幻目標，以生命作為代價嗎？

英國臨床醫學博士湯瑪斯·莎耶博士亦證實了鬼堂院由花女士的說法，並且提出可信服的證據，那就是澳洲的蕃茄農場傑克遜農場，因地處內陸沙漠，銷售剩餘的蕃茄常由場內員工和場內放牧動物自行消化，而數十年來暴斃人數竟達十數人之多，而死因未明（農場主人堅持不讓法醫解剖，原因何在也？），而三年前老傑克遜亦已逝世，傑克遜家花落飄零，今年最後一位少東亦已逝世。莎耶博士解剖了小傑克遜的屍體，證實小傑克遜確實死於龍葵鹼中毒。

關於老傑克遜及數十年來的十數條人命，沒有證據證明因何死亡，但莎耶博士推斷，死於龍葵鹼中毒應也是極有可能的事。請支持湯瑪斯·莎耶博士和鬼堂院由花女士，就算不能在實際上支持他們的研究，也請大家努力轉寄不要讓他們心血白費，讓大家都知道吃生蕃茄的危險性，

**請大家一定要努力轉寄出去！以後吃蕃
茄，記得煮熟再吃！也不要再喝新鮮的茄汁
了！**

難怪我曾看過一篇報導：

在美國番茄不是水果，不直接拿來吃，而是蔬菜類，煮熟了吃。

我只知道未轉紅色的番茄含有很危險的毒素、煮熟了的番茄營養才有效，但不知道生番茄還是有
毒性，以後番茄都是要煮熟才吃喔！