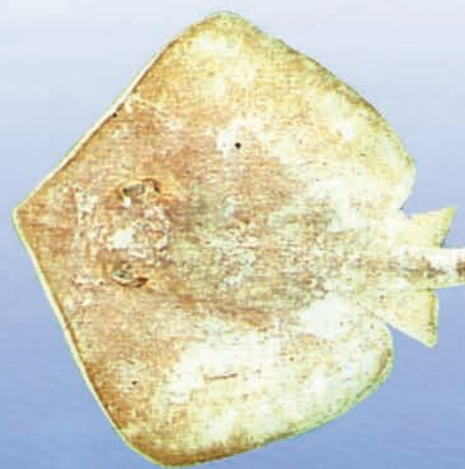



專題報導

有毒的 海洋生物





前期的海洋生物毒專刊，主要以在台灣常引起食品中毒的毒素，包括河魨毒和麻痺性貝毒的毒理、藥理、海洋生物分布、中毒症狀及治療等相關知識為主，期盼能加深國人對海洋生物毒的認識，以增進食用水產魚貝類的安全。

本期繼續刊登與海洋生物毒相關的一系列專文。首先介紹同時含有河魨毒和麻痺性貝毒的台灣有毒螃蟹，並與國外相關資訊比較。進而說明國人最懼怕的刺毒魚類，如魴魚、獅子魚、鰻鯪、象魚、金錢魚等，以提醒在從事海上休閒娛樂如海釣時，須特別注意的有害魚類。

台灣位處溫帶和亞熱帶，主要漁獲是熱帶、亞熱帶的珊瑚礁魚類，在這海域所產的大型（3公斤以上）魚類，部分種類容易在牠們的肝臟中累積熱帶性海魚毒，少數也會在肌肉中累積毒素，因魚種不同，毒素種類也不同，在台灣偶爾會造成食物中毒事件。因此撰文介紹以提醒國人注意這類有毒魚種的毒性。

水母毒和芋螺毒在國外曾引起重大的傷害事件，台灣數十年來倒不曾有過類似的報導。然而國人嗜好食用海蜇皮，偶爾有人訴苦海蜇皮有毒，但通常難以檢驗確定。由於國人海上休閒活動逐漸增多，對有毒水母和芋螺的防備須予以注意，因此也一併報導。

最後，由於有毒海洋魚貝類引起的中毒事件不斷，殘留的中毒檢體通常支離破碎，毒素的快速檢測方式也還待研發，對於病人診斷容易發生延誤或誤判，導致無法使用正確的醫療措施。為輔助對中毒來源和毒素的判斷，最近國內應用基因體和蛋白質體的生物技術，對有毒魚種的辨別已獲得重大的突破，因此也把這項成果提供國人參閱。整體而言，希望這些資訊能使國人在利用海洋生物資源時有更安全的保障。 □

專題報導特邀編輯
黃登福
台灣海洋大學食品科學系