

2011年医师实践技能：亚硝酸盐中毒的病因 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/652/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_8C_BB_c22_652541.htm

亚硝酸盐中毒的病因：腐烂变质的蔬菜、水中含有较多的硝酸盐及亚硝酸盐！亚硝酸盐中毒的病因是公卫医师实践技能考试要求掌握的内容，百考试题实践技能站搜集整理相关内容供大家参考。

- 1.腐烂变质的蔬菜，存放在铁器里的隔夜熟菜或腌制时间不久的咸菜，在细菌的作用下，使蔬菜中的硝酸盐还原成亚硝酸盐而引起中毒。
- 2.在胃肠消化功能失调及胃酸过低的情况下，使肠内硝酸盐还原菌大量繁殖，或进食含硝酸盐蔬菜后，在肠内经细菌作用下产生大量亚硝酸盐引起中毒。
- 3.某些地区的水中含有较多的硝酸盐及亚硝酸盐，如用这样的水煮粥，并在不洁的容器内存放过久，加上细菌的作用，将硝酸盐转变为亚硝酸盐而引起中毒。另外，亦可由于对咸肉制品和香肠着色而过多地加入硝酸盐和亚硝酸盐，从而引起中毒。另外误服含有亚硝酸盐的制剂如亚硝酸钠，也会引起中毒。亚硝酸盐中毒对血管运动中枢和血液呈现毒性作用。亚硝酸盐是一种氧化剂，进入血中后发生氧化作用，使血液中原来供给组织氧气的低铁血红蛋白（氧合血红蛋白）发生氧化，变成高铁血红蛋白（氧化血红蛋白），与氧结合得非常牢固不易脱离，使其失去输送氧的能力，引起组织缺氧。特别推荐：

#0000ff>2011年医师实践技能考试大纲汇总 更多信息请访问

：#0000ff>2011年实践技能考前网上辅导 相关链接：

#0000ff>2011年医师实践技能：胸外心脏按压有效的主要指标

#0000ff>2011年医师实践技能考试：胸外心脏按压的方法 欢迎

进入 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com