

مواظب قارچ آمانیتا باشد ؛ کشنده است

23 فروردین 1404

یک عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات گیاهان دارویی دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد گفت: مسمومیت با قارچ، شامل مسمومیت ناشی از مصرف قارچ‌های حاوی مواد سمی است که علائم ساعاتی پس از مصرف این قارچ‌ها تا چند روز (۳ تا ۱۰ روز) بعد ایجاد می‌شوند و می‌تواند از ناراحتی خفیف دستگاه گوارش تا مرگ متفاوت باشد.

محمدهادی زارعی گفت: در فصل بهار و فصولی که هوا مناسب است گروهی از قارچ‌ها در طبیعت رشد می‌کنند و مردم از این قارچ‌ها استفاده می‌کنند بدون اینکه بدانند ممکن است این قارچ‌ها سمی باشند و حتی باعث مرگ آن‌ها شوند، مسمومیت با قارچ معمولاً نتیجه خوردن قارچ‌های وحشی پس از شناسایی نادرست قارچ سمی به عنوان یک گونه خوراکی است که شایع‌ترین دلیل این شناسایی نادرست، شباهت نزدیک از نظر رنگ و شکل کلی گونه قارچ سمی با گونه‌های خوراکی است.

وی افزود: در بسیاری از موارد استفاده از این قارچ‌ها مشکلات گوارشی را به همراه دارد که بعد از مدتی رفع می‌شوند اما در مواردی مشکلات جدی‌تری مانند آسیب به کبد و کلیه ایجاد می‌شود که در مرحله بعدی می‌تواند نارسایی کبد و یا حتی مرگ را منجر شود.

زارعی در رابطه با گونه‌های قارچی شناسایی شده در طبیعت، تصریح کرد: طبق آمارهای موجود حدود ۱۰۰ هزار گونه قارچی در دنیا شناسایی شده است که از این‌ها تنها ۱۰۰ گونه موجب مسمومیت می‌شوند.

به گفته وی، اکثر مسمومیت‌های کشنده قارچی به گونه‌ای از جنس آمانیتا نسبت داده می‌شوند.

این کارشناس سم‌شناسی بیان کرد: جنس آمانیتا شباهت زیادی از لحاظ شکل‌ظاهری و رنگ، به قارچ‌خوراکی مورد مصرف ما دارد، زمانی که این قارچ هنوز رشد زیادی نکرده است به دلیل شباهت بسیار زیاد ممکن با قارچ‌های خوراکی اشتباه گرفته شود.

وی ادامه داد: بیشتر قارچ‌های سمی رنگ‌های خاصی دارند مثلاً قرمز خال‌دار، قهوه‌ای یا سیاه‌رنگ هستند اما قارچ آمانیتا بسیار شبیه قارچ خوراکی است به همین دلیل اشتباه گرفته می‌شود.

این عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات گیاهان دارویی دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد تاکید کرد: شناسایی قارچ‌های سمی از غیرسمی تنها توسط افراد متخصص و روش‌های آزمایشگاهی انجام می‌شود اما متأسفانه افراد بی تجربه زیادی، با اطلاعات محدود خود دست به شناسایی قارچ‌ها می‌زنند که برای آگاه‌سازی این افراد لازم است برنامه‌هایی در نظر گرفته شود.



زارعی تاکید کرد: خوردن انواع قارچها توسط گونه‌های جانوری به این مفهوم نیست که این قارچها فاقد سم هستند بلکه ممکن است در بعضی گونه‌های جانوری سمیت ایجاد نکنند ولی در انسان سمیت ایجاد کنند.

این کارشناس سم شناسی یادآور شد: بعضی از سموم قارچی ممکن است با پخته شدن از بین بروند اما همه سموم قارچی اینگونه نیستند مثل قارچ آمانیتا که سمیت این قارچ با پخته شدن و حرارت دادن از بین نمی‌رود پس نمی‌توان توصیه کرد هر قارچی را که مشاهده شود با پخته‌شدن سمیت را از بین می‌رود چون این تفکر کاملا اشتباه است.

زارعی در پایان توصیه کرد: سعی شود تا جایی که ممکن است از این قارچها استفاده نشود و از قارچها با شکل و رنگ خاص دوری شود، چون این قارچها به احتمال خیلی زیادی سمی هستند، لذا لازم است برای جلوگیری از مسمومیت با قارچ، گردآورندگان قارچ با قارچهایی که قصد جمع‌آوری آنها را دارند و همچنین با هر گونه سمی مشابه آن آشنا شوند.