

هشدار برای استفاده از قارچ‌های مرگ‌بار

با آغاز فصل بهار و فراهم شدن شرایط مساعد برای رشد قارچ‌های خودرو، بازار مصرف این قارچ‌ها هم داغ می‌شود و خیلی از خانواده‌ها ترجیح می‌دهند با این قارچ‌های خودرو سفره‌های خود را رنگ و بوی بهاری بدهند؛ غافل از اینکه این قارچ‌ها ممکن است سمی بوده و مصرف آنها مرگ افراد را در پی داشته باشد.

به گزارش سایت خبری پرسون، سعید عباسی، دانشیار قارچ‌شناسی گروه گیاه‌پزشکی دانشگاه رازی کرمانشاه، با تأکید بر اینکه تشخیص قارچ‌های سمی از قارچ‌های خوراکی بر اساس ویژگی‌های ظاهری به هیچ وجه قابل اعتماد نیست، گفت: به دلیل شباهت ظاهری زیادی که بین گونه‌های قارچی خودرو وجود دارد، معیار تشخیص دقیقی بر اساس خصوصیات ظاهری وجود ندارد.

عباسی با بیان اینکه گاهی شناسایی گونه‌های قارچی حتی با استفاده از روش‌های میکروسکوپی نیز به راحتی امکان‌پذیر نیست، گفت: در بیشتر موارد برای شناسایی قطعی و دقیق گونه‌های قارچی از روش‌های مولکولی مبتنی بر PCR استفاده شده و در واقع شناسایی بر اساس توالی DNA قارچ صورت می‌گیرد، لذا شناسایی از روی خصوصیات ظاهری قطعاً علمی نیست.

دانشیار قارچ‌شناسی گروه گیاه‌پزشکی دانشگاه رازی کرمانشاه با بیان اینکه درجه مسمومیت ناشی از مصرف قارچ‌های سمی مختلف با هم متفاوت است، گفت: بعضی از قارچ‌ها فقط یک مسمومیت گوارشی ایجاد می‌کند، درحالی‌که انواع دیگر قارچ‌ها مسمومیت شدیدتر ایجاد کرده و بیش از همه روی کبد تأثیر می‌گذارند. برخی از قارچ‌های سمی هم به دلیل داشتن سم آماتوکسین باعث بروز علائم مسمومیت می‌شوند و این علائم معمولاً شش تا ۲۴ ساعت پس از مصرف قارچ یعنی با تأخیر خود را نشان داده و شدت می‌گیرد.

عباسی اضافه کرد: در مرحله اول علائم مسمومیت با قارچ شبیه مسمومیت‌های گوارشی است، ولی به دنبال آن مسمومیت‌های کبدی و کلیوی ایجاد می‌شود که حتماً نیاز به داروهای خاص و مراجعه به مراکز درمانی دارد و در صورتی که در ساعات اولیه مسمومیت اقدامات درمانی مناسب انجام نشود، کبد را درگیر کرده و نهایتاً منجر به مرگ مصرف‌کننده می‌شوند.

عباسی با بیان اینکه جمع‌آوری و مصرف قارچ‌های خودرو ممکن است پیامدهای ناگواری در پی داشته باشد، گفت: در استان کرمانشاه، دوست‌داران طبیعت اغلب علاقه زیادی به جمع‌آوری و مصرف قارچ‌های خودرو دارند، ولی سهل‌انگاری و بی‌توجهی به خطر بزرگی که مصرف ناآگاهانه قارچ‌های خودرو می‌تواند به دنبال داشته باشد، سبب شده تا استان کرمانشاه رکورددار مسمومیت‌های قارچی باشد. برای مثال به دنبال بارش‌های مناسب بهاری در سال ۹۷، بیش از هزار نفر از مردم در سطح کشور به دلیل مصرف ناآگاهانه قارچ‌های خودرو دچار مسمومیت شده و تعدادی از هموطنانمان جان خود را از دست دادند که در این میان آمار مسمومین و فوت‌شدگان در استان کرمانشاه بیش از سایر مناطق بود. در این سال بیش از ۵۷۰ نفر به مراکز درمانی استان کرمانشاه مراجعه کردند و شدت مسمومیت برخی از افراد به حدی بود که تعدادی کاندیدای پیوند کبد شدند و متأسفانه دوازده نفر در اثر مسمومیت با قارچ جان خود را از دست دادند.

وی افزود: اکیداً توصیه می‌شود که مردم از مصرف قارچ‌هایی که به صورت خودرو در طبیعت می‌رویند بپرهیزند و در صورت مصرف، به دنبال هر نوع احساس تغییر در وضعیت جسمانی فوراً به نزدیک‌ترین پزشکی یا مرکز درمانی مراجعه کنند.

وی سپس با بیان اینکه ترس از مسمومیت نباید موجب نگرانی مردم در خصوص مصرف قارچ‌های پرورشی شود، ادامه داد: قارچ‌هایی که در سالن‌های پرورش تولید می‌شوند، به هیچ وجه خطر مسمومیت ندارند.

وی تصریح کرد: گونه‌های خوراکی قارچ‌ها دارای محتوای بالای پروتئین، ویتامین، عناصر معدنی نظیر آهن، پتاسیم، فسفر و بسیاری ترکیبات مفید دیگر نظیر اسید فولیک و فیبر هستند، در عین حال میزان چربی قارچ‌های خوراکی اندک است، بنابراین قرار گرفتن قارچ‌ها در سبد غذایی مردم از دیدگاه تغذیه‌ای فواید بسیاری دارد.