

آنچه درباره قارچ سمی نمی‌دانید

قارچ‌ها در اشکال، رنگ و اندازه‌های مختلف و متنوعی وجود دارند. به‌خصوص در فصل پاییز، شکارچیان قارچ به درون جنگل‌ها می‌روند تا خوشمزه‌ترین قارچ‌ها را پیدا کنند و آنها را به روش‌های مختلف برای خوردن آماده کنند.

به گزارش سایت خبری پرسون، اما بر همه واضح است که قارچ‌های سمی هم وجود دارند و برای حفظ سلامتی و جان لازم است که بتوانیم انواع سمی را تشخیص بدهیم. اما آیا این قارچ‌ها واقعا سمی هستند؟

محققان در دانشگاه «فردریش شیلر» و موسسه لایبنیتز آلمان درباره این سوال تحقیق کرده و نتایج مطالعه درباره موسکارین را منتشر کرده‌اند. نوعی ماده سمی در قارچ‌های مختلفی از جمله «امانتیا موسکاریا» یافت می‌شود که نام سم هم از همین قارچ گرفته شده است.

یک گروه از محققان با هدایت «دیرک هوفمیستر» استاد دانشگاه «ینا» Jena اکنون نشان داده‌اند که موسکارین نه تنها در قارچ‌ها وجود دارد بلکه می‌تواند به عنوان یک پیش‌درآمد بدون زیان ذخیره شود و تنها زمانی آزاد شود که قارچ‌ها زخمی می‌شوند.

موسکارین ۱۵۰ سال پیش به عنوان اولین ماده سمی قارچی کشف شد. مطالعه جدید نشان داده که این ماده برای مثال در برخی از انواع قارچ به عنوان ماده ۴phosphomuscarin که کمتر سمی است ذخیره می‌شود. این نوع قارچ‌ها شبکه انوعی از قارچ‌های غیر سمی هستند و تنها زمانی که به علت بریدن یا پختن لطمه می‌بینند، یک آنزیم موجب آزاد شدن موسکارین سمی از این مولکول پیش‌درآمد می‌شود.

اما در سایر قارچ‌ها موسکارین همین الان در شکل فعال وجود دارد. برای ارگانیسم‌ها مساله نا متداولی نیست که زمانی که آسیب می‌بینند یا توسط حیوانات خورده می‌شوند از خود دفاع کنند و واکنش‌های محافظتی نشان دهند.

این نتایج می‌تواند به پزشکان و سم‌شناسان کمک کند تا خطر واقعی برخی انواع قارچ را بهتر شناسایی کرده و مسمومیت را به طور موثرتری درمان کنند.