

PREVENIREA INTOXICĂRII CU CIUPERCI

Ion CĂPET *

În România se cunosc, până în prezent, peste 1500 specii de ciuperci (Macromicete), din care se recoltează anual pentru consum alimentar aproape 300.000 t. Datorită diversificării foarte mari a speciilor, asemănările morfologice sunt evidente, producând în multe cazuri intoxicații foarte grave, produse de ciupercile otrăvitoare.

După gradul de toxicitate, ciupercile otrăvitoare se pot clasifica în două categorii: ciuperci otrăvitoare mortal și ciuperci otrăvitoare nemortal.

Dintre ciupercile otrăvitoare care produc moartea, 10 specii duc la deces după 10-12 ore de la ingerare, în funcție de substanța toxică, de cantitatea ingerată și de rezistența celui afectat. Substanțele toxice existente la ciuperci pot fi: phalina, phalloidina, orellanina, muscarina, muscaridina, bufotenina, giromitrina etc. Este suficientă o cantitate de 20 g de ciuperci din specia *Amanita phalloides* pentru a provoca moartea prin afectarea sistemului nervos și a ficatului în 10 ore.

Simptomele intoxicației încep să apară după o oră, constând în: somnolență, amețeală, arsuri stomacale, sete, transpirații reci, greață, diaree, contracturi și convulsii, vomă, leșin, paralizie, hipotensiune, delir, halucinații, amnezie. Există și cazuri când intoxicația cu ciuperci se datorează confuziei produse de denumirile populare, care diferă de la o regiune la alta.

Deși foarte rare, mutațiile genetice la ciuperci sunt posibile. De aceea, este recomandabil ca recoltarea ciupercilor să se facă din locuri cunoscute, fără poluare, unde nu cresc și ciuperci foarte otrăvitoare. Numeroase specii de ciuperci produc substanțe toxice rezistente la căldură, pe care o fierbere îndelungată nu reușește să le distrugă. Este greșit dacă se consideră că ciupercile mâncate de insecte sau limacși nu sunt otrăvitoare.

În caz de intoxicație cu ciuperci trebuie anunțat imediat medicul, iar până la sosirea acestuia să se facă frecții cu oțet și să se bea multă apă.

Este foarte important să se înțeleagă că nu există metode speciale de deosebire a ciupercilor otrăvitoare de cele neotrăvitoare sau comestibile, iar cea mai eficientă măsură pentru evitarea intoxicației este cunoașterea caracterelor morfologice și biologice, cum ar fi: forma, culoarea, gustul, mirosul, habitatul, perioada de creștere etc.

Nu de puține ori, intoxicația se produce chiar și cu ciuperci comestibile, atunci când: se recoltează ciuperci în stare prea avansată de maturizare, atacate de paraziți sau degerate, când ciupercile nu se prepară imediat după recoltare, când se consumă cantități prea mari, acestea fiind greu digerabile, sau când se consumă, concomitent, băuturi alcoolice cu preparate din ciuperci coprinacee (ciuperci cu perucă).

Pentru că cele mai multe specii de ciuperci ce se consumă sunt de ordin agarical, trebuie cunoscute în mod deosebit ciupercile otrăvitoare. *Amanita phalloides* (buretele viperei), *A. verna* (buretele primăvăritic) și *A. virosa* (buretele tomnatic) au ca principal criteriu de recunoaștere volvarea bazei piciorului. *Clitocybe dealbata*, *C. rivulosa*, *C. candicans*, *C. phillphila* au creșterea în grupuri, adesea în cercuri, prin pășuni sau pe frunze putrezite. *Cortinarius orellanus* (hreanul pădurii) are drept criteriu de recunoaștere mirosul de ridiche. *Omphalotus olearius* se recunoaște după lamelele cu muchia fosforescentă la întuneric.

Ciupercile otrăvitoare-nemortal pot provoca decesul numai în cazuri foarte rare, iar în cele mai ușoare cazuri simptomele de intoxicație dispărând și fără intervenții medicale de specialitate. Dintre acestea, trebuie menționate în special cele care sunt ușor de confundat cu ciupercile comestibile: *Boletus satanas* (hriful țigănesc), *B. lupinus*, *Russula emetica*, *Inocybe fastigiata*,

* Pitești

Agaricus xanthodermus, *Amanita citrina*, *Lepiota acutesquamosa*, *L. cristata*, *L. helveola*, *Tricholoma album*, *Lactarius torminosus*, *Entoloma lividum* etc.

Este de menționat concluzia că necesitatea cunoașterii ciupercilor trebuie făcută cu mare atenție, pentru siguranța deplină în consumul alimentar al acestora.