

۳۰ درصد از قارچ‌های سفید در طبیعت سمی است



سردبیر مجله سم شناسی و مسمومیت در ایران گفت: فصل بهار زمان رشد انواع قارچ و داروهای گیاهی در بستر طبیعت است و ۳۰ درصد از قارچ‌های سفید خود رو سمی است و مردم باید از مصرف روئیدنی‌های ناشناخته بپرهیزند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایرنا؛ دکتر حسن صلحی افزود: قارچ سفید با عنوان «آمانیتا» فوق‌العاده خطرناک و خوردن آن موجب آسیب جدی به سیستم بن‌دی و حتی مرگ می‌شود.

وی اظهار داشت: این نوع از قارچ سفید رنگ موجب می‌شود تا افراد به اشتباه آن را برای خوردن بچینند و مصرف کنند و تا زمان بروز علائم مصرف افراد از سمی بودن آن مطلع نمی‌شوند و با اسهال و استفراغ به مراکز مراجعه می‌کنند که دیر هنگام است.

استاد تمام دانشگاه علوم پزشکی اراک گفت: اگر ۱۰۰ نفر قارچ غیرخوراکی را مصرف کنند ۳۰ نفر از آنان مسموم و حدود پنج نفر نیز فوت خواهند کرد.

صلحی افزود: تمامی قارچ‌های رنگی سمی هستند و افراد با مشاهده در طبیعت نباید آنها را برای مصرف بچینند.

سردبیر مجله سم شناسی و مسمومیت ایران گفت: در برخی از گونه‌های قارچ، فرد استفاده کننده دچار توهم می‌شود و اگر فرد بیماری قلبی داشته باشد درمان به سختی یا غیر ممکن خواهد بود.

صلحی افزود: در صورت مصرف قارچ‌های ناشناخته باید افراد به سرعت به پزشک مراجعه کند که در صورت مراجعه دیر هنگام اختلال کبدی اتفاق می‌افتد و احتمال مرگ وجود دارد.

وی اظهار داشت: قارچ‌ها انواع مختلفی دارد که بعضی از آنها خوراکی و برخی دیگر سمی است اما تشخیص آنها از روی ظاهر امکان‌پذیر نیست و بهترین کار نچیدن قارچ‌ها از طبیعت است.

بهار سال گذشته در مناطق مختلف کشور اخبار متعددی از مسمومیت با قارچ سمی در رسانه‌ها منتشر شد.

سرویس خبری: کشاورزی

منبع: ایرنا