

Реферат

Тема: Отравление ядовитыми грибами.

Содержание

Введение.

1. Ядовитые грибы
2. Неверные способы распознавания ядовитых грибов.
3. Грибы-двойники.
4. Отравления грибами

Заключение

Библиографический список

Введение.

К ядовитым грибам относятся грибы, в плодовых телах которых на всех стадиях их развития содержатся ядовитые вещества – токсины, вызывающие отравления. Основными причинами отравлений являются незнание различий между съедобными и ядовитыми грибами, небрежность при сборе «лесного мяса». Ухудшение экологической обстановки также сказывается на свойствах грибов. В последнее время зафиксированы случаи накопления грибами тяжелых металлов, пестицидов.

О ядовитых свойствах некоторых видов грибов люди знали много веков назад. Еще в старину в книгах-травниках писали о ядовитых грибах: «Некие же грибы, кто их приемлет не зная, напрасной смертью умирает». Историки свидетельствуют, что ядовитые грибы становились грозным оружием в борьбе за власть в руках придворных интриганов. Исторические сведения повествуют об использовании грибов с целью отравления в борьбе за власть. Ядовитыми грибами были отравлены римский император Клавдий, папа римский Клемент VII, французский король Карл VI и др.

Поэтому знание свойств, внешнего вида ядовитых грибов чрезвычайно важно. Это позволит сократить случаи отравления ядовитыми грибами, позволит проводить профилактику отравлений.

Ядовитые грибы.

а)Белая поганка *Amanita phalloid*



Описание

Плодовое тело шляпконожечное, в молодом возрасте яйцевидное, полностью покрытое плёнкой. Шляпка 5—15 см, оливковая, зеленоватая или сероватая, от полушаровидной до плоской формы, с гладким краем и волокнистой поверхностью. Мякоть белая, мясистая, не меняет цвет при повреждении, со слабовыраженным вкусом и запахом. Ножка 8—16 × 1—2,5 см, цилиндрическая, с утолщением в основании. Цвет — как у шляпки или беловатый, часто покрыта муаровым рисунком. пластинки белые, мягкие, свободные. Остатки покрывала. Кольцо сначала широкое, бахромчатое, снаружи — полосатое, с возрастом часто исчезает. Вольва хорошо выражена, свободная, лопастная, белая, шириной 3—5 см, часто наполовину погружена в почву. На коже шляпки остатки покрывала обычно отсутствуют, иногда могут быть плотные плёнчатые обрывки. Споровый порошок белый, споры 8,5 × 7 мкм, почти округлые, амилоидные.

Изменчивость

Цвет шляпки бывает от почти белого до серовато-зелёного. Старые грибы с неприятным сладковатым запахом, шляпка с возрастом становится более сероватой.

Опасность

Неопытные грибники могут брать бледную поганку вместо хороших съедобных грибов. Особенно часто её путают с различными видами шампиньона, сыроежкой зелёной и сыроежкой зеленоватой, с поплавками. Следует помнить, что у шампиньонов никогда не бывает вольвы и пластинки с возрастом быстро окрашиваются; у сыроежек не бывает ни вольвы, ни кольца, к тому же они отличаются характерной ломкостью мякоти; поплавки отличаются меньшими размерами, более тонкой мякотью (края шляпки у них обычно с выраженными радиальными бороздками) и не имеют кольца. Известны случаи ошибочного сбора бледных поганок при срезании грибов ножом под самую шляпку, когда характерное пленчатое кольцо оставалось вместе с ножкой на земле.

Экология и распространение

Образует микоризу с различными лиственными породами (дуб, бук, лещина), предпочитает плодородные почвы, светлые лиственные и смешанные леса. Плодоносит одиночно или группами, встречается часто. Гриб широко распространён в умеренном поясе Европы, Азии и Северной Америки. Сезон конец лета — осень.

Отравление наступает при ошибочном употреблении бледной поганки в пищу (вкусный гриб, и это не опечатка).

Термическая обработка не устраняет токсического действия. Для отравления достаточно съесть половину или треть одного гриба (около 30 г). Особенно чувствительны дети, у которых отравление начинается с судорог или сведения челюстей.

Плодовые тела бледной поганки содержат бициклические токсические полипептиды, в основе которых — индольное кольцо. Изученные к настоящему времени токсины бледной поганки разделяются на две группы: аманитины — более ядовитые, но медленнее действующие (дают фиолетовую окраску с коричневым альдегидом в парах HCl), и фаллоидины — менее ядовитые, но действующие быстрее (синее окрашивание с теми же реактивами). Промежуточное положение занимает аманин (синяя окраска подобно фаллоидинам, но действует медленнее).

Бледная поганка имеет некоторое сходство с шампиньонами, зелеными сыроежками и поплавками. В отличие от шампиньонов у поганки белые пластинки, цвет которых с возрастом не меняется (у шампиньонов они становятся бледно-розовыми или темными), и клубневидные утолщения у основания ножки. Поплавки узнают по отсутствию кольца и полосато-рубчатому краю шляпки. У сыроежки нет клубневидного вздутия, вольвы и кольца.

Бледная поганка — смертельно ядовитый гриб! Большинство отравлений заканчивается смертельным исходом. Токсины, которые она содержит, не разрушаются при кипячении, сушке и других видах обработки.

б) Мухомор красный *Amanita muscaria*



Шляпка:

Пурпурно-красная или карминово-красная, покрыта белыми равномерно расположенными остатками общего покрывала. Сначала шаровидная, позже выпуклая потом плоская, по краям полосатая. Диаметр 100—200 мм. Пластинки белые или кремово-желтые, 6—12 мм шириной, частые, у ножки свободные, у края шляпки закругленные.

Ножка:

Цилиндрическая, внизу заканчивается клубнем, у молодых грибов сплошная, в зрелости трубчато-полая, 80—200 мм высотой и 10—35 мм толщиной, легко отделяется от шляпки. В верхней части имеется большое кольцо. Поверхность белая, хлопьевидная или чешуйчатая, на базальном клубне имеется несколько концентрических рядов белых или желтоватых рядов бородавок.

Мякоть:

Белая, под кожицей шляпки ярко-желтая, при срезе цвет не изменяет. Вкус сладковатый, запах невыразительный.

Споровый порошок: Белый.

Споры: 10—12 x 6—7 мкм, эллипсоидные, широкоовальные,

Произрастание:

Растет на почве с августа по ноябрь в хвойных и лиственных лесах.

Употребление:

Ядовитый гриб, который все знают, и никто его не собирает. Он не настолько опасен, как некоторые другие виды ядовитых мухоморов. Некоторые токсичные вещества в мухоморе красном имеют галлюциногенные свойства и поэтому некоторые народы северо-восточных районов Сибири (чукчи, коряки) готовили из отвара этого гриба опьяняющий напиток и пили его по случаю торжества.

Похожесть:

Ближайшим родственником мухомора красного является ядовитый мухомор королевский — *Amanita regalis* (Fr.) Michael, который отличается от него коричневой шляпкой и желтоватой ножкой.

в) Свинушка тонкая *Paxillus involutus*



Из семейства свинуховых (*Paxillaceae*).

Шляпка диаметром 5—10 см, сначала оливково-бурая, позже охристо-бурая, мелковорсистая, у молодых грибов слабо выпуклая, затем плоская, в центре воронковидная, вдавленная, с загнутыми вниз краями.

Гименофор пластинчатый, бурый, пластинки частые, легко отделяются от шляпки, при надавливании буреют, нисходящие по ножке.

Ножка высотой 2—3 см, толщиной 1,5—3 см, грязно-желтая, сплошная, цилиндрическая, сужающаяся к основанию, соединяется со шляпкой несколько сбоку, что и делает гриб похожим на свиное ухо. Мякоть желтоватая, мягкая, на изломе буреет.

Вкус кисловатый, запах гнилой древесины. Встречается часто, группами, под осиной, дубом, буком, березой, в кустарниках, у болот, в садах, на корнях выкорчеванных деревьев, старых муравейниках, на вырубках. Плодоносит с мая по ноябрь.

До недавнего времени свинушку тонкую относили к условно съедобным грибам низкого качества. Однако в последнее время у нас в стране и за рубежом участились случаи отравления ею, причем довольно тяжелые. Исследования показали, что в свинушках содержится сильный не разрушающийся в результате термообработки яд — мускарин, сходный с токсином красного мухомора. Под его воздействием у человека наступает так называемый мускариновый синдром. Его признаки — рвота, понос, усиленное слюно и потовыделение, замедление ритма сердечных сокращений. При попадании в организм большой дозы яда нарушается дыхание, происходит отек легких. Кроме того, свинушка тонкая содержит антиген, который, попадая в организм человека, вызывает образование в крови антител (агглютининов), разрушающих эритроциты. Причем отравление может наступить через самое неопределенное время, даже после многолетнего употребления свинушек в пищу

г) Волоконница репчатая *Inocybe napipes*



Шляпка:

Умбро-бурая, в середине обычно темнее, вначале конически колокольчатая, позже плоскораспростертая, в середине с заметным бугорком, у молодых грибов голая, позже слегка волокнистая и радиально-растрескавшаяся, диаметром 30—60 мм. Пластинки сначала беловатые, позже бело-сероватые, к зрелости светло-бурые, 4—6 мм шириной, частые, у ножки сначала приросшие, позже почти свободные.

Ножка:

Цилиндрическая, сверху немного утонченная, у основания клубневидно утолщенная, сплошная, 50—80 мм высотой и 4—8 мм толщиной, слегка продольно-волокнистая, одноцветная со шляпкой, только немного светлее.

Мякоть:

Белая или светло-кремовая, в ножке немного буреющая (кроме клубневидного основания). Вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок: Светло-охристо-бурый.

Споры: 9—10 x 5—6 мкм, яйцевидные, поверхность неравномерно бугристая (5—6 бугорков), светло-охристые.

Произрастание: Растет на почве с августа до конца октября в лиственных лесах. Плодовые тела появляются одиночно или малыми группами в сырых травянистых местах, чаще всего под березами.

Употребление: Ядовитый гриб.

Похожесть: Ядовитой является также и волоконница волокнистая — *Inocybe fastigiata* (Schaeff.: Fr.) Quel., которая отличается от нее светло-охряным цветом шляпки, беловатой ножкой и белой мякотью, которая не буреет. Растет с июня по октябрь в хвойных и лиственных лесах. Намного чаще встречается, чем волоконница репчатая.

д) Груздь несъедобный



Шляпка диаметром 4—12 см, плотномясистая, выпукло- или плоскораспростертая до воронковидной, иногда с бугорком, вначале с подогнутым, а позже с опущенным краем, сухая, шелковисто-волокнистая, мелкочешуйчатая, с возрастом почти голая, охряно-мясо-красноватая, охряно-грязно-розовато-серая или розовато-коричневатая, при высыхании с расплывчатыми пятнами.

Пластинки нисходящие, узкие, тонкие, беловатые, позже розовато-кремовые и оранжево-охряные. Ножка 4—8Х0,8—3,5 см, цилиндрическая, плотная, со временем полая, войлочная, у основания волосисто-войлочная, цвета шляпки, в верхней части более светлая, мучнистая.

Мякоть желтоватая с красноватым оттенком, в нижней части ножки красновато-коричневатая, сладкая, без особого запаха (в высушенном виде с запахом кумарина); млечный сок водянистый, сладкий или горьковатый, на воздухе не меняется. Споры 7—9Х6—7 мкм, споровый порошок желтоватый.

Растет в увлажненных хвойных и лиственных лесах. Плодовые тела образует в июле — октябре. Ядовитый гриб.

е) Говорушка серая дымчатая *Clitocybe nebularis*



Шляпка:

Вначале полушаровидная, выпуклая, потом плоскораспростертая, в середине иногда воронковидная, с завернутым вниз, ножеострым, слегка подвернутым краем. Диаметр 50—150 мм. Поверхность гигрофанная, при сухой погоде темно-серая или беловато-село-бурая. Вначале по всей поверхности с белым налетом, в зрелости налет остается только в середине шляпки. Пластинки сначала белые, с возрастом охрянокремовые, 3—7 мм шириной, частые, тонкие, нисходящие к ножке.

Ножка:

Цилиндрическая и булавовидная, к основанию закругленная, сплошная, 60—100 мм длиной и 15—30 мм толщиной. Поверхность гладкая или слегка волокнистая, беловатая, сероватая или местами буроватая.

Мякоть:

Твердая, мясистая, белая, при срезе цвет не изменяет. Запах и вкус очень изменчивые. Иногда запах приятный мучной, а иногда пахнет клопами. Иногда вкус бывает пряный, иногда сладковатый или кисловатый.

Споровый порошок: Белый.

Споры: 6—8 х 3—4 мкм, эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание:

Растет на почве с конца сентября по ноябрь в лиственных и хвойных лесах. Плодовые тела почти всегда появляются большими группами, образуя при этом „ведьмины кольца“.

Употребление:

Хотя это гриб и съедобный, но не очень вкусный. Для еды используем только молодые плодовые тела, которые в основном идут на маринование.

Похожесть: Говорушку серую никогда нельзя спутать ни с каким ядовитым грибом.

ж) Иноцибе обыкновенный, волоконница земляная — *Inocybe geophylla*



Шляпка диаметром 1—4 см, вначале конусовидная, с белой картиной, затем распростертая, с бугорком, шелковисто-волокнистая, белая, беловатая, рыжеватая или лиловатая, сначала липкая, потом сухая, часто по краю растрескивающаяся. Пластинки беловатые, со временем становятся желтовато-коричневыми.

Ножка 3—6X 0,2—0,5 см, плотная, белая, лиловатая.

Мякоть белая, при разрезании цвет ее не меняется, с неприятным запахом.

Споры 7,5—10X5—6,5 мкм, желтовато-буроватые, гладкие.

Растет в хвойных и лиственных лесах. Плодовые тела образует в июле — ноябре, иногда большими группами.

Ядовитый гриб.

з) Склеродерма оранжевая



Плодовые тела 3—10 см, клубневидные или почковидные, сидячие, у основания с тонкими мицелиальными тяжами. Перидий однослойный, грязно-белый, желтоватый или грязно-бело-желтоватый, изредка буровато-оранжевый, иногда цвета бронзы, гладкий или чешуйчатый, сухой, плотный.

Глеба некамерная, вначале желтоватая, затем фиолетово-черная, плотная, у зрелых грибов оливково-серая с беловатыми прожилками, с резким неприятным запахом и вкусом.

Споры 8—12 мкм, шаровидные, сетчато-бородавчатые, темно-коричневые или черноватые с пурпурным оттенком.

Растет в различных лесах. Плодовые тела образует в июле — ноябре. Ядовитый или несъедобный.

и) Гифолома вонючая — *Hypholoma epixanthum* (Fr.) Quel. [*Naematoloma epixanthum* (Fr.) Karst.].

Шляпка диаметром 3—6 см, выпукло- или плоскораспростертая, в центре с бугорком, голая, с шелковистыми остатками покрывала по краю, желтоватая, иногда в центре более темная, красновато-рыжеватая или коричневатая, бывает и с коричневыми пятнами.

Пластинки широкие, беловатые, желтоватые, затем пурпурно-сероватые, серо-коричневые. Ножка 9—11X 0,7—0,9 см, цилиндрическая, часто перекрученная, обычно с корневидным отростком, полая, вверх беловатая, мучнистая, к основанию рыжевато-коричневая, волокнистая. Мякоть шляпки желтоватая, ножки — коричневатая, горькая, с сильным неприятным запахом редьки. Споры 6—8X 3,5—4,5 мкм, эллипсоидальные, гладкие.

Растет на сосновых пнях.

Плодовые тела образует в августе — октябре, обычно группами.

к) Строчок гигантский *Giromitra gigas*



Плодовое тело: Очень крупное, 5—15 см высоты, до 30 см ширины.

Шляпка: Бесформенная, с волнисто-складчатой поверхностью, светло-бурая или охряно-бурая, почти полностью приросшая к ножке.

Ножка: Беловатая, внизу грязно-белая, водянистая, полая, 3—6 см длины, иногда очень широкая.

Мякоть: Белая или сероватая, без особого вкуса и запаха.

Споры: Широковеретеновидные, с коническими придатками на концах.

Произрастание:

Растет в лиственных и хвойных лесах с примесью березы, преимущественно на песчаной почве, богатой гумусом, в апреле — мае, группами, реже одиночно.

Употребление:

Гриб условно съедобен. Используется для приготовления только после отваривания и удаления отвара. Пригоден для сушки. Строчки не рекомендуется есть детям, беременным женщинам, а также людям с большим желудком, кишечником, печени и почками.

Похожесть:

Похож на строчок обыкновенный (*Gyromitra esculenta*), который растет в сосновых лесах, размер его меньше, а цвет - темнее.

л) Саркосфера толстая



Плодовые тела первоначально замкнутые, диаметром до 15 см в виде беловатых толстостенных полых шаров. Позднее они выступают частично из почвы и раскрываются несколькими треугольными лопастями.

Гимений в зрелости фиолетовый, затем темнеет.

Споры (15-20)*(8-9) мкм, эллипсоидные, с 1-2 каплями масла на концах, гладкие, бесцветные.

Споровый порошок белый.

Растет на почве в лиственных и хвойных, обычно группами, в августе – сентябре.

2. Неверные (ложные) представления о способах распознавания ядовитых грибов.

У довольно значительного числа грибников бытуют ошибочные представления о, так называемых, простых способах распознавания съедобных и ядовитых грибов. Ниже приводятся некоторые из способов, являющихся по существу опасными заблуждениями грибников.

1. Опущенная в отвар грибов серебряная ложка или серебряная монета чернеет, если в кастрюле есть ядовитые грибы. Потемнение серебряных предметов зависит от химического действия на серебро аминокислот, содержащих серу, в результате чего образуется сернистое серебро черного цвета. Такие аминокислоты есть как в съедобных грибах так и в ядовитых.

2. Если головка лука или чеснока буреет при совместной варке с грибами, то среди них есть ядовитые. Побурение лука или чеснока могут вызывать как ядовитые, так и съедобные грибы в зависимости от присутствия в них фермента тирозиназы.

3. Личинки насекомых и улитки не едят ядовитые грибы. Личинки насекомых и улитки едят как съедобные, так и ядовитые грибы.

4. Ядовитые грибы обязательно должны вызывать скисание молока. Скисание молока происходит под влиянием ферментов типа пепсина и органических кислот, которые могут содержаться как в съедобных, так и в ядовитых грибах.

5. Ядовитые грибы обязательно должны иметь неприятный запах, в съедобные — приятный. Запах смертельно ядовитого гриба бледной поганки ничем не отличается от запаха шампиньона.

6. Все грибы в молодом возрасте съедобны. Бледная поганка в одинаковой степени смертельно ядовита как в молодом, так и в зрелом возрасте.

3. Грибы-двойники.

Очень многие ядовитые и даже смертельно ядовитые грибы похожи на свои ценные съедобные двойники. В одних случаях это сходство сравнительно поверхностное, в других – сильное. Такие грибы называются грибами-двойниками. Их может спутать не только неопытный, но и грибник со стажем, что приводит нередко к роковым ошибкам. В связи с этим охарактеризуем кратко самые важные грибы-двойники.

Опасным ядовитым грибом карпатских лесов, встречающимся в большом количестве в буковых, дубовых и смешанных лесах, является бледная поганка, или мухомор зеленый. Это красивый гриб с оливковой, зеленовато-оливковой, к центру более темной шляпкой без остатков покрывала. Пластинки и споровый порошок белые. Ножка белая, с бледно-зеленоватыми полосками (муаровая), с широким свисающим кольцом, в основании с мешковидной широкой свободной белой вольвой. По характеру образуемых токсинов и симптомам отравления к бледной поганке близки два других смертельно ядовитых мухомора – мухомор вонючий и мухомор весенний. Мухомор вонючий имеет белую шляпку до 7 см в диаметре, неприятный запах. Произрастает в хвойных лесах, реже – лиственных. Мухомор весенний также имеет белую окраску, встречается в лиственных и смешанных лесах. У трех названных смертельно ядовитых мухоморов имеется много съедобных двойников.

По незнанию или небрежности смертельно ядовитые мухоморы путают с шампиньонами, зелеными или оливковыми сыроежками, зеленушками, поплавками. Некоторые шампиньоны окраской шляпки и наличием кольца на ножке похожи на мухоморы, но четко отличаются отсутствием вольвы и цветом пластинок. Пластинки лишь у молодых шампиньонов розоватые, позже они темнеют до коричневого или черно-бурого цвета. Шампиньоны очень важно срывать с ножкой, чтобы убедиться в отсутствии вольвы.

Сходство ядовитых мухоморов с зелеными или оливковыми сыроежками основано на похожести цвета шляпки и пластинок. Пластинки у сыроежек, как и у мухоморов, белые. Главный отличительный признак хороших съедобных сыроежек – зеленой, зеленоватой и некоторых других – отсутствие кольца и вольвы на ножке. Поэтому при сборе сыроежек необходимо обращать внимание на детали строения ножки.

На бледную поганку похожа съедобная рядовка – зеленушка. Однако у зеленушки на ножке нет ни кольца, ни вольвы, а цвет пластинок желтовато-зеленоватый.

Наиболее опасно сходство некоторых форм и разновидностей полиморфного гриба поплавка серого. У поплавка серого, как и у ядовитых мухоморов, есть вольва у основания ножки, однако нет кольца. Окраска шляпки и цвет пластинок сходен. Поэтому обращаем внимание грибников на необходимость внимательно осмотреть ножку на предмет наличия или отсутствия кольца при сборе поплавок.

Хороший съедобный гриб – мухомор краснеющий – можно спутать с ядовитым мухомором пантерным, однако они четко отличаются цветом мякоти. У ядовитого мухомора пантерного она белая, на изломе не изменяется, а у съедобного мухомора краснеющего мякоть на изломе розовеет.

Смертельно ядовитый паутинник оранжево-красный – малоизвестный гриб, имеет сходство с некоторыми съедобными паутинниками. У населения Карпат паутинники вообще не пользуются популярностью, поэтому опасность сбора паутинника оранжево-красного вместо какого-либо из паутинников съедобных мала. Для ознакомления широкого круга грибников со смертельно ядовитым паутинником оранжево-красным приводим его важнейшие признаки. Шляпка 3 – 9 см в диаметре, оранжевая или коричнево-красная, апельсиново-оранжевая, сухая, матовая. Ножка 4 – 9 Ч 0,5 – 1,5 см, ржаво-желтая, гладкая, сухая. Мякоть желтоватая, со слабым редечным запахом. Пластины оранжево-охряные или оранжево-ржавые. Споровый порошок коричневатый. У молодых плодовых тел имеется паутинистое частное покрывало (кортинка).

Особо следует обратить внимание на двойников ценных съедобных опят (осенних настоящих, летних опят), ядовитых ложных опят – серно-желтого и кирпично-красного. Ложные опята отличаются от съедобных серой, буро-зеленоватой, светло-буровой окраской пластинок, цветом спорового порошка и светло-красновато-коричневой, серно-желтой окраской шляпки.

Опасные ядовитые говорушки (виды рода *Clitocybe* – *C. dealbata* и др.) могут быть приняты за съедобные виды этого рода – например, говорушку ворончатую (*C. gibba* (Pers. Fr.) Kumm.) или ценный съедобный гриб подвишень (*Clitopilus prunulus* (Scop.: Fr.) Kumm.). Следует помнить, что для ядовитых говорушек характерна белая или беловатая окраска всего плодового тела, а для съедобных – беловато-желтоватая, желтовато-бурая, серая, пепельно-серая. Подвишень четко отличается от ядовитых говорушек цветом пластинок (желтовато-розовые), споровым порошком (розовый), формой спор (широковеретеновидные, удлинненно-эллипсоидные, с тремя продольными морщинистыми бороздками); у говорушек пластинки и споровый порошок белые, споры эллипсоидные, гладкие.

Смертельно ядовитая волоконница Патуйара (*Inocybe patouillardii* Bres.), широко представленная в лесах Карпат, может быть спутана с молодыми плодовыми телами съедобных шампиньонов, тем более, что у них пластинки вначале розоватые, а затем коричнево-красноватые. Поэтому следует обратить внимание на строение ножки. У всех шампиньонов ножка с кольцом, а у всех волоконниц, в том числе и волоконницы Патуйара, кольцо на ножке отсутствует.

4. Грибные отравления

Грибные отравления – не редкость в наше время. Они происходят за счет того, что люди собирающие грибы не всегда умеют отличать съедобный гриб от несъедобного. Немаловажную роль играет правильное приготовление грибов в пищу.

Самый ядовитый гриб – бледная поганка. В четвертушке шляпки среднего размера содержится смертельная доза яда. Мухоморы также очень опасны, хотя отравление ими реже приводит к смертельным исходам. Ядовитые свойства бледной поганки и мухоморов сохраняются при любой обработке: и при сушке, и при варке, и при засолке. Один-единственный мухомор может «отравить» целое ведро хороших грибов!

Тяжелые отравления вызывают поганки, ложные грибы, неправильно приготовленные условно съедобные грибы.

Порой можно отравиться и вполне хорошими съедобными грибами. Как? Да очень просто: если их не доварить или не дожарить. Поэтому перед жаркой грибы необходимо отварить в соленой воде, а потом хорошо промыть. Для супа грибы нужно варить, пока они не опустятся на дно кастрюли.

Первые признаки грибного отравления обычно проявляются уже через полчаса после еды. Самое позднее – спустя 4 часа.

В таких случаях нужно сразу же вызвать скорую помощь, даже если отравление кажется легким.

Признаки отравления грибами:

- боль в животе, тошнота, рвота, понос, слабость, головная боль, обильный пот, изменение температуры тела (она может не повыситься, а наоборот, резко понизиться);

- при сильном отравлении, особенно ядом мухоморов и бледной поганки, возможны бред, галлюцинации, потеря сознания.

Первая помощь при отравлении грибами:

Все виды отравления грибами требуют немедленного оказания помощи. Поэтому при первых же признаках отравления необходимо вызвать скорую помощь. До прибытия врачей нужно очистить желудок больного (вызвать рвоту), затем уложить его в постель, укрыть теплым одеялом и как можно чаще поить больного кипяченой водой. Никакой пищи до врачебного осмотра больному принимать нельзя. Также нельзя до приезда врача давать ему лекарства, особенно болеутоляющие.

Специфическое лечение - нередко играет решающую роль в спасении больного:

Необходимо немедленно начать промывание желудка водой, лучше с помощью зонда слабым раствором (розового цвета) перманганата калия или методом искусственной рвоты. Полезно в раствор добавлять активированный уголь

(карболом). Затем дают слабительное (касторовое масло и солевое), несколько раз ставят очистительные клизмы. После этого больного тепло укрывают и обкладывают грелками, дают пить горячий сладкий чай, кофе.

Больного следует доставить в лечебное учреждение, где ему будет оказана врачебная помощь, в которой он нуждается

Признаки отравления:

Поганка бледная.

Поганка бледная. - Симптомы: через 68 часов и позже возникают неукротимая рвота, коликообразные боли в животе, понос с кровью. На 2-3 день появляются признаки печеночной и почечной недостаточности, желтуха, увеличение и болезненность печени, анурия. Развивается коматозное состояние. Смертность достигает 50%.

Мухоморы.

Мухоморы. - Симптомы: не позже чем через 2 часа возникает рвота, повышенное потоотделение, слюнотечение, боли в животе, резкое сужение зрачков. В более тяжелых случаях отравления появляются выраженная одышка, бронхорея, урежение пульса и падение артериального давления, возможны судороги и бред, галлюцинации и коматозное состояние.

Строчки.

Строчки. - При хорошей кулинарной обработке нетоксичны. При отравлении возникает рвота, понос. Через 6-12 ч появляется желтуха, моча темного цвета в связи с гемоглобинурией, увеличение и болезненность печени.

Ядовитые сыроежки, волнушки и др.

Преобладают явления острого гастроэнтерита в результате поражения желудочно-кишечного тракта

Специфическое лечение.

При отравлении бледной поганкой, а также ложными опенками, желчным грибом, сатанинским, грибами-млечниками (грузди, горькухи, свинушки, волнушки) лечение в первую очередь направлено на ликвидацию обезвоживания и коллапса.

Применяются различные плазмозаменители: раствор Рингера, изотонический раствор хлорида натрия, солевой инфузион, полиглюкин и т.д. в объеме не менее 3-5 л в сутки в вену капельно. Используют нор-адреналин или мезатон для повышения кровяного давления, для предотвращения или ослабления поражения печени - гидрокортизон или аналогичные препараты, антибиотики широкого спектра действия. При развившейся сердечной недостаточности - строфантин, коргликон. Прогноз при отравлении бледной поганкой весьма неблагоприятный. Следует иметь в виду, что ядовитые вещества бледной поганки не боятся высокой температуры и сушки, не переходят в отвар и вызывают дегенерацию почек, печени и сердца.

При отравлении красным мухомором противоядием является атропин, инъекции которого 0,1% раствора по 1 мл под кожу следует повторять 3-4 раза с интервалами в 30-40 минут. Для снятия спазма бронхов - изадрин (новодрин, эуспирин), эуфиллин в обычных дозах. Из аналептиков полезен кофеин.

Противопоказаны кислоты и кислые продукты внутрь, способствующие всасыванию содержащегося в красном мухоморе алкалоида мускарина.

Лечение при отравлении пантерным мухомором (похож на шампиньон и зонтик съедобный) аналогично лечению при отравлении растениями, содержащими атропин и скополамин (Белена черная).

Заключение.

Каждый год в конце лета, в сезон сбора грибов, возрастает количество грибных отравлений, связанных зачастую с неправильным сбором, приготовлением и хранением грибов. По статистике приблизительно 10% фиксируемых случаев отравления грибами протекают сложно, иногда с летальным исходом. И многое зависит от своевременности оказания медицинской помощи. Большое значение при заготовке грибов имеет степень подготовки самого заготовщика. Грибник должен точно знать признаки ядовитых грибов и никогда не собирать их, если в грибе не уверенны, то лучше не собирать его вообще. При приготовлении грибов надо точно придерживаться технологии приготовления их, придерживаться температурного режима приготовления, поскольку нарушения режима и технологии могут привести к отравлениям.