

Элькин Н. Д.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЯДОВИТЫХ И УСЛОВНО СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В НИХ ТОКСИНОВ И ХИМИКО-ТОКСИКОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ГРИБАМИ

Научный руководитель канд. биол. наук, ассисит. Вергун О. М.

Кафедра фармацевтической технологии и химии

Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск

Как известно, грибы – нефотосинтезирующие организмы с хорошо выраженной клеточной стенкой, важнейшим компонентом которой является хитин. Для грибов характерны – гетеротрофный тип питания, неподвижность в вегетативном состоянии, неограниченный рост и наличие в качестве запасного вещества гликогена. В процессе жизнедеятельности грибы синтезируют и накапливают биологически активные вещества – антибиотики, витамины, органические кислоты, ферменты, углеводы. Однако, грибы могут содержать и токсины различного вида действия – монометилгидразин, орелланин, кортинарин, мускарин, фаллоидин, аманитин, иботеновую кислоту и прочие соединения, при употреблении которых внутрь вызывают различные функциональные изменения в организме.

Согласно статистическим данным Республиканского центра по лечению острых отравлений г.Минска за период 2012-2014 года из всех пациентов, поступивших с диагнозом токсическое действие ядовитых веществ, содержащихся в съеденных пищевых продуктах, морепродуктах, токсический эффект, обусловленный контактом с ядовитыми животными содержащими ядовитые вещества из них отравления грибами составляют в 2012 – 80,8% , 2013 – 93,5%, 2014 – 98%, поскольку употребление данного продукта очень популярно среди населения. Различные виды свежесобранных ядовитых грибов вызывают различной степени тяжести отравления, и независимо от того, какой именно гриб спровоцировал интоксикацию, помощь, оказанная в первые минуты или даже часы после употребления грибов в пищу, способна снизить риск неблагоприятного исхода.

За частую возникают отравления при употреблении в пищу условно съедобных грибов (строчки, сморчки, зонтики), людьми, не обладающими навыками определения вида гриба, а также при не правильной, или недостаточной кулинарной обработке данных грибов.

Определение самого токсина, который вызвал отравление организма является трудоёмким процессом, который занимает много времени. К тому же, нет данных по определению многих токсинов в биожидкостях. Поэтому состояние пациента оценивают по определённым биологическим показателям плазмы крови и мочи.

Проблемы, связанные с незнанием различий между съедобными, условно съедобными и ядовитыми грибами, высокой частотой отравлений среди населения в «грибной сезон», трудность в экстренном определении токсинов в биологических жидкостях делают данную тему, безусловно, актуальной.