

蘑菇为什么会中毒？

在雨季或夏天，户外有很多蘑菇。有些蘑菇可以食用，称之为食用菌；而另外一些蘑菇则是有毒的，称之为毒蘑菇。毒蘑菇之所以会引起中毒，是因为毒蘑菇中含有有毒物质（毒素），如破坏人体肝脏和肾脏的毒肽；引起贫血的溶血素；导致幻觉（如幻视、幻听、狂歌乱舞等）的生物碱；引起呼吸衰竭的红菇素；等等。

由于误食毒蘑菇，这些毒素就会通过人体的消化系统进入血液系统，进而损害人体的肝脏、肾脏、心脏、神经系统及呼吸系统等。

野生食用菌很容易与剧毒蘑菇相混淆

俗名：白蘑菇、白罗伞

学名：致命鹅膏 *Amanita exitialis*

说明：剧毒。2000年以来，因为误食此毒蘑菇而中毒死亡有20余例。



俗名：白罗伞、白蘑菇

学名：白条盖鹅膏 *A. chepangiana*

说明：无毒，可食用。



可食的野生菌很容易与剧毒蘑菇相混淆

俗名：黄蘑菇

学名：黄盖鹅膏 *Amanita subjunquillea*



说明：剧毒，2002-2013年
16人误食而中毒死亡。

俗名：黄罗伞、黄蜡伞

学名：红黄鹅膏 *A. hemibapha*



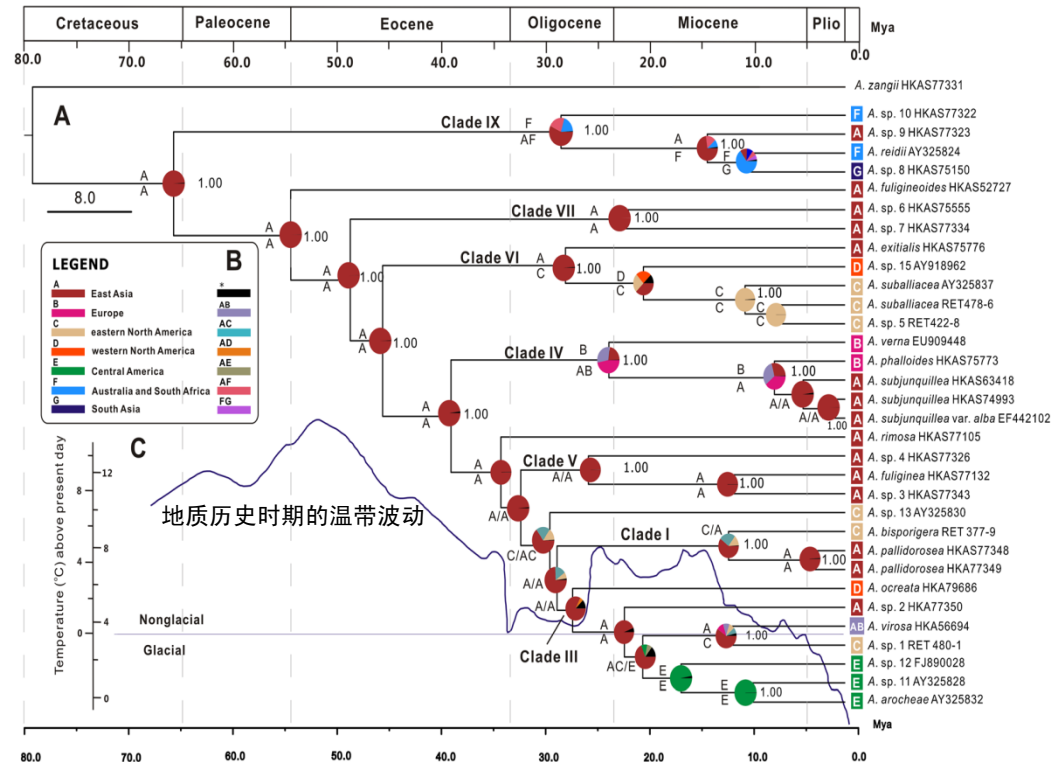
此种非常容易与黄盖鹅膏想混！

我国的剧毒鹅膏物种有多少？

根据我们的最新研究结果，我国至少有13种剧毒鹅膏。分布我国大江南北，从温带至热带都有，其中亚热带地区较为常见。



中国的剧毒鹅膏物种

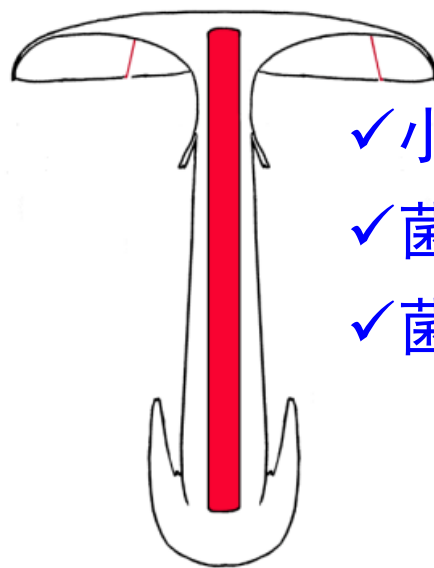


剧毒鹅膏在地球上的起源和演化历史重建

如何区分可食鹅膏和剧毒鹅膏？



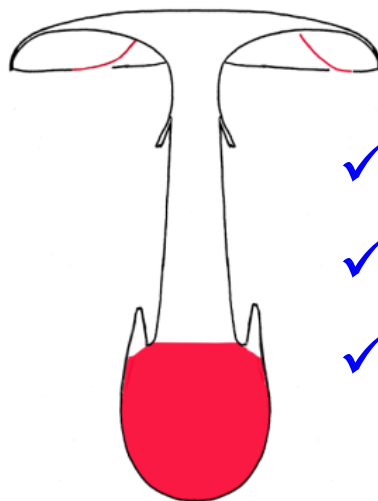
无毒鹅膏



- ✓小菌褶平截
- ✓菌柄中空
- ✓菌柄基部无球状体



剧毒鹅膏



- ✓小菌褶渐细
- ✓菌柄实心
- ✓菌柄基部有球状体

如何远离毒鹅膏、远离毒蘑菇？

世上并没有可供准确区分有毒蘑菇和无毒蘑菇的简单办法！

下列这些传说不可靠、不可信：

- 1、颜色鲜艳者、菌盖上有疣突或斑点者有毒；**
- 2、不生蛆、不生虫者有毒；**
- 3、腥、辣、苦、涩、麻、臭者有毒；**
- 4、受伤变色的有毒；**
- 5、煮时银器、大蒜、米饭变黑者有毒。**

如何远离毒鹅膏、远离毒蘑菇？——两个金标准（1）

金标准1:

✓ 头上戴帽、
腰间系裙、
脚上还穿鞋的菌子
不要吃！！！！



“帽”

“裙”

“鞋”

如何远离毒鹅膏、远离毒蘑菇？——两个金标准（2）

金标准2：只吃自己熟知的、业已证明安全的野生蘑菇！

