

قارچ‌های سمی چه نشانه‌هایی دارد؟

دکتر «مهتاب شاهماری»:

هر چند در برخی موارد حرارت برخی از مواد سمی موجود در قارچ‌ها را از بین می‌برد، با این وجود برخی از سموم موجود در قارچ‌ها مقاوم به گرما بوده و فرآیندهای آماده سازی غذا مانند کباب کردن، آب پز کردن، سرخ کردن، بخار پز کردن قادر به تخریب کامل مواد سمی موجود در قارچ نیست.

تهوع، استفراغ، سرگیجه، دل درد، کاهش هشیاری، ضعف عضلانی، تشنج و زردی و ... از علائم این نوع مسمومیت است و در صورت بروز علائم و نشانه‌های گوارشی به صورت تأخیری بین ۵ تا ۱۲ ساعت پس از مصرف خوراکی قارچ، فرد را باید هر چه سریع‌تر به مراکز درمانی منتقل کرد.

<https://www.otaghkhabar24.com/news/170380> **Source URL:**