Pilze im Herbst: Giftige Überraschung aus dem Falschen Champignon!

Forschende der Universität Jena untersuchen, wie Muscarin in Pilzen gespeichert wird und bei Verletzung freigesetzt wird.

Jena, Deutschland - Pilzliebhaber aufgepasst! Forschende der Friedrich-Schiller-Universität Jena und des Leibniz-HKI haben alarmierende Erkenntnisse über das tödliche Pilzgift Muscarin veröffentlicht. Der Fliegenpilz, bekannt für seine tödlichen Eigenschaften, enthält dieses Neurotoxin, aber auch andere Pilzarten wie Risspilze und Trichterlinge bergen Gefahren. Neueste Studien zeigen, dass Muscarin oft in einer harmlosen Vorstufe gespeichert ist, die erst bei Verletzung des Pilzes freigesetzt wird ج etwa durch Schneiden oder Kochen.

Die Gefährlichkeit steigt, da das versteckte Muscarin und bereits aktiv freigesetztes Gift zu einer doppelten Bedrohung werden können. ڎEssen muss vergiftet werdenڌ, könnte das Motto sein, während die Symptome einer Vergiftung ج von Übelkeit bis Herzstillstand ج so ernst sind, dass sie auch tödlich enden können! Diese Erkenntnisse könnten Ärzten und Toxikologen helfen, potenzielle Vergiftungen besser zu erkennen und zu behandeln. Die Studie ist in der renommierten Fachzeitschrift *Angewandte Chemie* veröffentlicht worden und zeigt einmal mehr, wie wichtig die korrekte Identifizierung essbarer Pilze ist. Mehr dazu bei www.innovations-report.de.

Details

Ort	Jena, Deutschland

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de