

Классификация грибов

Все грибы по пищевым свойствам можно распределить на три основных группы: съедобные, условно-съедобные и несъедобные (ядовитые). Съедобные грибы, в зависимости от того, какими вкусовыми качествами они обладают, делятся еще на 4 категории. Условно-съедобные могут содержать вредные вещества, но их не запрещено использовать для приготовления пищи после специальной обработки (вымачивания, варки).

А ядовитые грибы нельзя употреблять в пищу вообще. - Читайте подробнее на

FB.ru: <http://fb.ru/article/128301/syedobnyie-i-nesyedobnyie-gribyi-klassifikatsiya-po-pischevoy-tsennosti>

Съедобные грибы

- Классификация этого вида подразделяется на 4 категории: - Первая – грибы, которые славятся своими вкусовыми качествами и не требуют специальной обработки. Это, конечно, белый гриб, настоящий груздь и рыжик. - Вторая категория – грибы также вкусные, имеют приятный запах, но уступают по вкусовым и питательным качествам экземплярам из первой категории. К ней относятся маслята, шампиньон обыкновенный, подосиновик, волнушки, подберезовик, желтый и осиновый грузди. - Третья категория, как правило, включает грибы, которые имеют средние вкусовые свойства, и собирают их только в то время, когда не уродились ценные плоды первой или второй категории. К ней относят черный груздь, моховики, лисички, сморчки, некоторые виды сыроежек. -

Условно-съедобные грибы

- Классификация такова, что к этой группе относят плоды, содержащие вредные и горькие вещества. Кроме того, они могут обладать неприятным вкусом или запахом. Использовать их в пищу можно только после специальной обработки, кипячения, вымачивания со сменой воды, отваривания с удалением отвара. К этой группе относят волнушки, сморчки, груздь черный, строчки, свинушки и некоторые виды сыроежек, которые обладают горечью. К примеру, сыроежки и сморчки следует варить пять минут, затем отвар слить, а грибы потушить, пожарить или добавить в суп.

Ядовитые грибы

- Классификация ядовитых грибов по механизму действия и по степени отравления следующая: К первой группе можно отнести грибы, которые вызывают местное отравление. Например, они могут привести к нарушениям в пищеварительной системе. Их действие начинается примерно через час, а последствия отравления могут наблюдаться около двух недель. Если же больной сильно ослаблен, то возможен летальный исход. К этой группе можно отнести ложный дождевик, некоторые виды сыроежек, рядовку тигровую и др.
- Ко второй группе относят грибы, которые оказывают влияние на нервную систему человека. Первые признаки отравления могут выявиться уже через полчаса. Возможно появление галлюцинаций, приступов плача или смеха, расстройств пищеварительной системы, а также потеря сознания. К таким грибам можно отнести мухомор, говорушки, рядовки и др. Третья группа – это грибы с плазматоксическим воздействием на организм человека. Их токсины начинают оказывать свое действие уже через тридцать минут, но признаки отравления могут проявиться только на вторые сутки. Даже если вовремя предпринять все необходимые меры по лечению, летальный исход наблюдается примерно в 30% случаев. К этой группе относятся бледная поганка, вонючий и весенний мухоморы, волоконницы, желчный гриб. Классификация грибов по съедобности очень важна, особенно если человек в этом деле новичок.