

SEBAB-SEBAB KERACUNAN

- ★ Dimakan mentah tanpa mengenal pasti spesies yang selamat dimakan
- ★ Cendawan liar dikutip di lokasi yang tidak sesuai seperti padang, taman dll yang terdedah kepada persekitaran yang tidak terkawal (penggunaan racun serangga, dll)
- ★ Toksin semulajadi yang hadir dalam cendawan
- ★ Sebab-sebab perubatan (alergik, dll)
Pengutip cendawan hanya mengenalpasti cendawan dari segi rupanya sahaja
- ★ Kesilapan dalam pengecaman disebabkan kecuaiian (kesilapan identiti)
- ★ Memasak cendawan yang rosak disebabkan pembiakan bakteria akan mencemarkan hidangan

SIMTOM KERACUNAN CENDAWAN (MYCETISM)

Penyakit	Tempoh Pengeraman	Simtom
Asid ibotenic	30 - 60 minit	Kepeningan akibat intoksikasi, kekeliruan, kekejangan otot, delirium, masalah penglihatan
Muscarine	15 minit - 2 jam	Air liur berlebihan, berpeluh, tekanan darah rendah, denyutan nadi yang tidak sekata, penglihatan kabur dan asmatik

NASIHAT KEPADA ORANG AWAM

- ✓ Beli cendawan yang diproses atau dibungkus yang dijual secara komersil di pasaran
- ✓ Pilih cendawan daripada spesies yang selamat dimakan. Rujuk kepada pakar sebelum makan.
- ✓ Jangan kutip cendawan sembarangan sekiranya kurang arif mengenai pemilihan cendawan daripada spesies yang selamat dimakan
- ✓ Jangan makan cendawan yang dibeli di pasaran tanpa dimasak terlebih dahulu pada suhu yang betul bagi mengelakkan keracunan



CENDAWAN selamat atau tidak



Diterbitkan oleh:
Bahagian Teknologi Makanan
dengan kerjasama Unit Pendidikan Kesihatan
Jabatan Kesihatan Negeri Perak



Jenis-jenis cendawan yang boleh dimakan

FAKTA MENGENAI CENDAWAN

Terdapat 2000 jenis spesies cendawan di dunia tetapi hanya 25 sahaja yang boleh dimakan. Di Malaysia, terdapat 7 jenis cendawan yang ditanam. Cendawan merupakan sejenis kulat yang tumbuh di atas tanah atau sumber nutriennya. 70 – 80% spesies cendawan adalah beracun kepada manusia. Cendawan yang dikenali ramai ialah cendawan butang (*Agaricus bisporus*), yang berbatang pendek dan bahagian atasnya berbentuk payung atau cuping. Cendawan juga diiktiraf sebagai herba yang berguna kepada manusia.

DI MANA CENDAWAN BOLEH DIDAPATI ?

- Tumbuh meliar
- Ditanam oleh manusia sebagai makanan

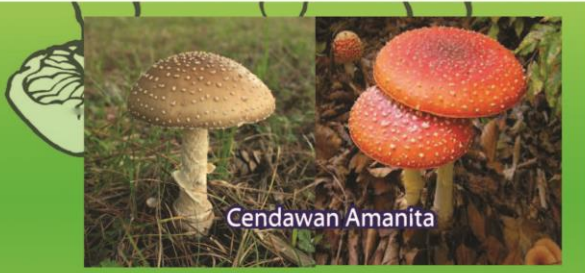


Jenis-jenis cendawan yang boleh dimakan

KEGUNAAN CENDAWAN

- Dimakan segar atau dimasak sebagai sayur
- Diproses menjadi serbuk dalam bentuk kapsul (makanan kesihatan)

CENDAWAN yang boleh dimakan



CENDAWAN BERACUN

Spesies cendawan Amanita liar ini sangat cantik dilihat dan dipegang, tetapi apabila dimakan walaupun dalam kuantiti sedikit, racun amatoxinnya mampu membawa maut. Keracunan yang melibatkan cendawan (juga dikenali sebagai mycetism) merujuk kepada kesan bahaya akibat memakan sebatian bertoksin yang terdapat dalam cendawan. Toksin yang hadir adalah metabolit sekunder yang dihasilkan oleh kitaran biokimia dalam sel kulat.

7 kategori toksin cendawan iaitu: -

- i) Amatoxin
- ii) Orellanus
- iii) Gyromitrin
- iv) Muscarine
- v) Asid ibotenic
- vi) Psilocybin
- vii) Coprine (disulfiram)

