

这样识别 不可取



毒蘑菇

错误一 颜色鲜艳的蘑菇有毒，不鲜艳的无毒

从色彩判断蘑菇是否有毒是无科学依据的，部分色彩不艳丽、长相不好看的野生蘑菇也有毒。比如：

有长相平平但有剧毒的

在广东，导致中毒人数众多的**白毒伞**，外表纯洁朴素，又叫**致命鹅膏**，一个约50克（1两）的白毒伞所含毒素量足以毒死一个50公斤的成年人。

有颜色鲜艳彰显毒性的

有一些不善伪装的，如**毒蝇鹅膏**，艳丽的衣着就明显警示“我有毒”。

有安全与美貌并重的

也有蘑菇是美貌与安全并重，味道鲜美的，如一些**红菇**。



毒蝇鹅膏(剧毒)



白毒伞(剧毒)



红菇

错误二 可使银器、大蒜、大米等变黑的有毒

毒蘑菇和银器、大蒜、大米等接触不会产生反应，不会出现变色现象。



大蒜

错误三 掰开蘑菇有乳汁或变色的有毒

松乳菇、红汁乳菇掰开会流出乳汁，但确实是美味的食用菌。一些牛肝菌断面会变成蓝色，也是可食的。



无毒牛肝菌

错误四 生蛆或生虫的蘑菇无毒

很多剧毒蘑菇成熟后也会生蛆或生虫。因此这种说法也是毫无科学依据的。



生虫白毒伞

错误五 高温烹煮、煮沸、晒干可祛毒

毒蘑菇的毒素的性质通常很稳定，一般的蒸、煮、闷、烧等烹饪方法或晒干加工都不能把毒素去掉。

就算你真的认对了无毒的品种，但是在野外，无毒的蘑菇常常与有毒的蘑菇混生，很容易沾染毒蘑菇菌丝。所以即便吃的蘑菇是无毒的品种，仍然会有中毒的危险。

最后，再叮嘱一句

不想中毒，唯一安全的办法就是：

千万不要采食野蘑菇！！！！

广东省卫生健康委员会
广东省疾病预防控制中心



健康广东



广东疾控