

ข้อสังเกตที่ควรจดจำ ในการแยกชนิดเห็ดระโงกกับเห็ดระงาก



ผศ.ดร.สุภารัตน์ หอมหวล
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ช่วงที่เห็ดป่าออก เรามักได้ยินข่าวการเกิดพิษจากการรับประทานเห็ดป่าอยู่เสมอ โดยเฉพาะในเขตภาคเหนือ และภาคอีสาน และเห็ดที่มักทำให้เกิดพิษก็คือ “เห็ดระโงกหิน (เห็ดระงาก)” หรือเรียกว่า “เห็ดไข่ตายซาก (ฮาก)” ซึ่งมีลักษณะที่คล้ายกับเห็ดระโงกชนิดที่รับประทานได้ ลองมาเรียนรู้เพื่อแยกชนิดเห็ดพิษเบื้องต้นกันนะคะ

เห็ดพิษในประเทศไทยที่มีสารพิษกลุ่มอะมานิติน (amanitine) ซึ่งจัดเป็นสารพิษกลุ่มไซโคลเพปไทด์ ที่ทำลายเซลล์ของตับ ไต ระบบทางเดินอาหาร ระบบเลือด ระบบหายใจ และระบบสมอง ทำให้ถึงแก่ความตาย นับได้ว่าเป็นสารพิษในเห็ดที่ร้ายแรงที่สุด ผู้ป่วยถึงแก่ชีวิตภายใน 4-10 ชม. เช่น เห็ดหลายชนิดในสกุล *Amanita*, *Galerina* และสกุล *Lepiota* จัดอยู่ในกลุ่มนี้

ในประเทศไทยพบมีอยู่ 2 ชนิด ที่มักพบการเกิดพิษ เนื่องจากมีลักษณะคล้ายกับเห็ดระโงกชนิดที่กินได้คือ

1. เห็ดพิษ *Amanita verna* (Bull.ex.fr.) Vitt. ชื่อพื้นเมือง เห็ดระโงกหิน (เห็ดระงาก) เห็ดไข่ตายซาก (ฮาก)

เห็ดชนิดนี้มีสีขาวล้วน เมื่อยังอ่อนมีเปลือกหุ้มสีขาว คล้ายเปลือกไข่ ซึ่งด้านบนฉีกขาดออกเมื่อเห็ดเจริญโตขึ้น ผิวห่มเรียบ รูปร่างแบบกระทะคว่ำ เนื้อห่มหนา ครีบห่มสีขาวไม่ติดก้าน โคนใหญ่เป็นกระเปาะ ผิวเรียบ โคนก้านมีเปลือกหุ้มดอกอ่อนรูปถ้วยหงายสีขาวรองรับอยู่ (โคนค่อนข้างยึดติดกับก้าน) สปอร์มีสีขาวรูปวงกลมรี ชอบขึ้นเป็นดอกเดี่ยวกระจายทั่วไปในป่าจัดเป็นเห็ดมีพิษร้ายแรงถึงตาย



เห็ดระงาก (ระโงกหิน) ชนิด *Amanita verna*

2. เห็ดพิษ *Amanita virosa* (Secr.) ชื่อพื้นเมือง เห็ดระโงกหิน (เห็ดระงาก), เห็ดไข่ตายซาก

รูปร่าง และสีของเห็ดเหมือนชนิดแรก ต่างกันที่ ชนิดนี้มีขนหยาบบนก้าน และสปอร์ค่อนข้างกลมขนาด 8-10 ไมครอน เห็ดชนิดนี้จะพบมากกว่าชนิดแรก



เห็ดระงาก (ระโงกหิน) ชนิด *Amanita virosa*

โดยสรุป เห็ดระโงกพิษที่มีสารกลุ่ม amanitine ที่สำคัญมี 3 ชนิดคือ, *A. verna*, *A. virosa* และ *A. phalloides* โดยพบ 2 ชนิดแรกมากในเมืองไทย โดยเฉพาะในภาคอีสาน และภาคเหนือ เห็ดพิษเหล่านี้มีชื่อตามภาษาท้องถิ่นคือ เห็ดระโงกหิน เห็ดระงาก หรือเห็ดสะงาก และเห็ดไข่ตายซาก รูปร่างโดยทั่วไปคล้ายกับเห็ดระโงกที่รับประทานได้ แต่มีข้อแตกต่างที่สำคัญคือ เห็ดระโงกที่รับประทานได้ ขอบหมวกมักจะเป็นริ้วคล้ายรอยหวี มีกลิ่นหอม และก้านดอกกลวง ปลอกหุ้มโคนห่างจากก้านดอก (ขาด่าง) ส่วนเห็ดระโงกที่เป็นพิษดังกล่าว กลางดอกหมวกจะนูนขึ้นเล็กน้อย โดยเฉพาะปลอกหุ้มโคนจะยึดติดกับก้านดอก (ขาดัด) ก้านดอกตัน หรือเป็นรูที่ใส่กลางเล็กน้อย มีกลิ่นเอียน และกลิ่นค่อนข้างแรงเมื่อดอกแก่ ขอบหมวกอาจเรียบ หรือมีริ้วก็ได้ มักเกิดแยกจากกลุ่มเห็ดที่รับประทานได้ มีทั้งแบบดอกสีเหลืองอ่อน สีเขียวอ่อน และสีขาว

เห็ดกลุ่ม *Amanita phalloides* ซึ่งเป็นเห็ดกลุ่มที่มีสารพิษ Phallotoxins ซึ่งเป็น cyclopeptide เช่นกัน สารนี้ทำให้ผู้กินมีอาการภายใน 10-14 ชั่วโมง โดยมีอาการปวดมวนท้อง คลื่นไส้อาเจียน และท้องเดินประมาณ 1-2 วัน ก็หยุด จากนั้นจะมีอาการต่อไปอีกโดยมีอาการดีซ่าน ไตไม่ทำงาน ชักกระตุก หหมดสติ แล้วถึงแก่ความตาย ผู้ป่วยมักตายภายใน 4-7 วัน ซึ่งเห็ดระโงกหิน (ระงาก) ที่กล่าวถึงข้างต้น ทั้งสองชนิดก็พบสารพิษชนิดนี้ด้วย

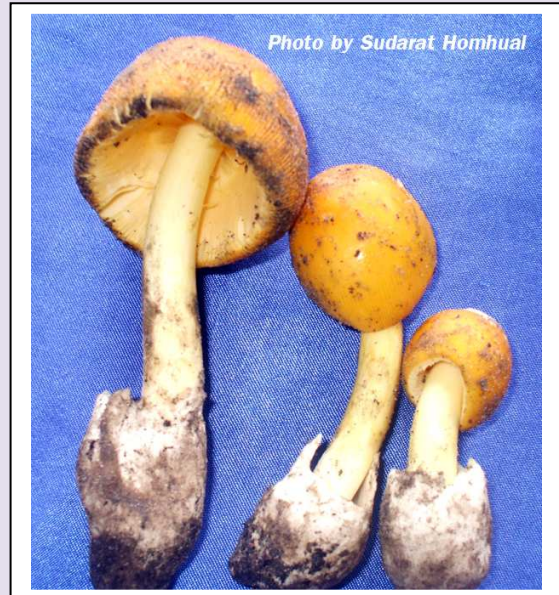


ข้อสังเกต และสิ่งที่พึงระวัง

เห็ดไม่มีพิษ กับเห็ดมีพิษ แยกจากรูปร่างภายนอกแทบไม่ออก แต่มีข้อสังเกตที่แตกต่างอย่างชัดเจนอย่างหนึ่งคือ ต้องฉีกก้านลำต้นตามยาวเพื่อดูลักษณะภายใน เห็ดพิษ ก้านเห็ด หรือลำต้น มักจะตันตลอดลำต้น ส่วนเห็ดที่กินได้ มักจะมีลำต้นกลวง ข้อสรุปนี้ก็ยังไม่สามารถยืนยันได้ 100% เป็นเพียงข้อสังเกตเบื้องต้นเพื่อแยกกลุ่มระหว่างเห็ดพิษ กับเห็ดไม่มีพิษที่มีลักษณะคล้ายกันจนแยกไม่ออก เห็ดระโงกที่ไม่มีพิษจะมีขอบหมวกเป็นริ้วๆเหมือนซี่หวี แต่ก็ปรากฏว่า เห็ดระโงกพิษก็มีซี่หวีได้เช่นกัน และควรสังเกตเพิ่มเติมที่บริเวณโคนต้นที่กาบด้านข้าง (ปลอกหุ้มโคน) ด้วยว่าบานออก ห่างจากลำต้นมาก (ซาถ่าง) หรือไม่ ถ้ากว้างก็คาดว่าไม่มีพิษ แต่เห็ดมีพิษก็มีลักษณะเช่นนี้ได้เช่นกัน (บางครั้งสังเกต และตัดสินได้ยาก) แต่สิ่งหนึ่งที่เห็นความแตกต่างได้ค่อนข้างชัดเจน คือเห็ดมีพิษแกนกลางลำต้นมักจะตัน (ไม่กลวง) และไม่ควรริบโรคเห็ดที่ยังอ่อนอยู่เพราะยังไม่สามารถสังเกตลักษณะที่สำคัญได้ชัดเจน



เห็ดระโงกขาว



เห็ดระโงก ที่รับประทานได้

เห็ดระโงกเหลือง



เอกสารอ้างอิง

1. สุदारัตน์ หอมหวล. ความรู้เกี่ยวกับพืชพิษ สัตว์พิษ และการจัดการ. เอกสารประกอบการสัมมนาโครงการความร่วมมือระหว่างเครือข่ายเภสัชกร จ.อุบลราชธานี ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ และคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 9 ก.พ. 50 ณ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, จ.อุบลราชธานี
2. สำนักบรรณคดี กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข. รายงานการสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษ ประจำปี พ.ศ. 2548. URL:[http://203.157.15.4/publish/out break/ FPOI49/index.htm](http://203.157.15.4/publish/out%20break/FPOI49/index.htm), Accessed Jan 18, 2007.
3. สมาคมนักวิจัย และเพาะเห็ดแห่งประเทศไทย. เห็ดพิษ. กรุงเทพมหานคร: นิวธรรมดาการพิมพ์; 2543.
4. ชาญ โปชนกุล. พิษจากพืช สัตว์ และจุลชีพ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2531.