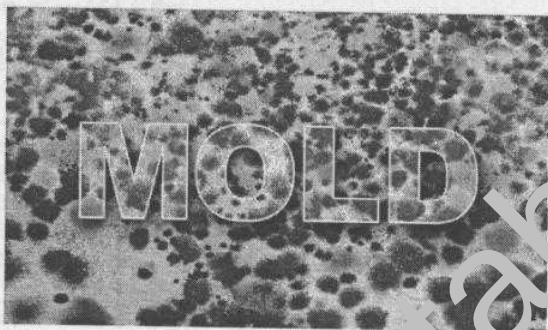


۱۴۹۷۹۰۴

هجری

عنوان:

با قارچ های اطراف مان چه کنیم؟



مؤلفان

مجتبی رضا مدبّر

رفت یا حقّی

الهام رضائی باب

نزهت یا حقّی

زمستان ۱۳۹۵

عنوان و نام پدیدآور	: با قارچ‌های اطراف مان چه کنیم؟ / مولفان مجد رضا مدیر ... [و دیگران].
مشخصات نشر	: تهران: برتر اندیشان، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	: ۱۴۵ ص.: مصور؛ ۵/۲۱×۵/۱۴ س.م.
شابک	: ۱۶۰۰۰۰ ریال ۹۷۸-۶۰۰-۹۷۴۲۱-۵-۶
وضعیت فهرست تورق	: فیفا
با داشتن	: مولفان مجد رضا مدیر، رفعت یاحقی، الهام رضایی ثابت، نزهت یاحقی.
با داشتن	: کتابنامه: ص. ۱۴۰ - ۱۴۵.
موضوع	: قارچ‌ها
موضوع	: Fungi
موضوع	: قارچ‌های خوراکی
موضوع	: Mushrooms
شناسه افریقا	: مدیر مجد رضا، ۱۳۵۰ -
رده بندی کنگرس	: ۱۳۹۵ - ۶۱۷/۴
رده بندی دیویی	: ۵۹/۲۱
شماره کتابشناسی ملی	: ۴۶۲۱۰۲۶

نام اثر: با قارچ های اطراف مان چه کنیم؟

مؤلفان: مجد رضا مدیر - رفعت یاحقی - الهام رضایی ثابت - نزهت یاحقی

انتشارات: برتر اندیشان

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۶

تیراژ: ۱۰۰۰

شابک: ۵-۶-۹۷۴۲۱-۶۰۰-۹۷۸

قیمت: ۱۶۰۰۰ ریال

مرکز پخش: میدان انقلاب/انتشارات برتر اندیشان ۶۶۵۶۸۱۵۸-۶۶۵۷۵۶۸۱

با پیشرفت دانش پزشکی، اطلاعات ما نیز در مورد تاثیر عوامل محیطی بر ایجاد بیماری در انسان افزایش یافته است. اکنون می‌دانیم که بسیاری از عوامل به ظاهر کم اهمیت در محیط اطراف ما که اکثر آنها به چشم نیز نمی‌آیند می‌توانند باعث بروز بیماری‌های آزارنده، مزمن و حتی مهلک شوند. منازل ما مهمترین نقطه تماس ما با این عوامل است چرا که ما مدت زیادی از عمر خود را در خانه می‌گذرانیم و در آن تنفس می‌کنیم، تغذیه می‌نماییم، می‌خوابیم و بیشترین تماس محافظت نشده را با اشیاء داخل منزل خود داریم. از جمله این عوامل، میکروارگانیسم‌ها هستند که می‌توانیم آن‌ها را همه‌جای خانه، روی پوست و حتی درون بدن خودمان پیدا کنیم. خوشبختانه اغلب میکروارگانیسم‌ها مضر نیستند بلکه فوایدی هم برای ما دارند. قارچ‌ها (Fungi) دسته بزرگی از میکروارگانیسم‌ها را تشکیل می‌دهند. قارچ‌شناسی (Mycology) علمی جدید است که پس از اختراع میکروسکوپ، توسط Pier Antonio Micheli در سال ۱۷۲۹ میلادی پایه‌گذاری شد و در این علم، براساس نحوه تولید مثل، قارچ‌ها را به هفت گروه تقسیم کرده‌اند.

قارچ‌ها در دیواره سلولی خود ماده‌ای به نام کیتین دارند که موجب تفاوت آنها با سلولهای گیاهی که دارای سلولوز هستند می‌شود. قارچ‌ها می‌توانند به روش‌های متنوع جنسی، غیر جنسی، تولید هاگ (Spore) و سایر روش‌ها تولید مثل کرده و در محیط پراکنده شوند. به

علت فقدان کلروفیل و میتوکندری، قارچ‌ها وابسته به سایر موجودات زنده هستند و انرژی و مواد آلی مورد نیاز خود را به طور مستقیم از بدن موجودات زنده دیگر و یا از بقایای آنها تأمین می‌نمایند بنابراین نقش مهمی در چرخه غذایی ایفا می‌نمایند. تنوع زیستی شگفت‌انگیز قارچ‌ها موجب شده که بعضی از آنها به عنوان ماده غذایی برای انسان قابل مصرف باشند و برای ما انواع مواد غذایی، ویتامین‌ها، داروهای آنتی بیوتیک و پایین آورنده کلسترول تولید نمایند و بعضی دیگر با تهاجم به بافت‌های زنده انسان، حیوانات، گیاهان و یا ایجاد سم موجب بیماری و مرگ آنها شوند. این موجودات قادرند در همه نوع آب و هوا و شرایط سخت زیستی دیگر به زمین به حیات خود ادامه دهند.

قارچ‌های بیماری‌زا مانند تالک فاسون و اسپرژیلوس با حمله مستقیم به بدن انسان موجب بیماری‌های مختلفی مانند لکه‌های پوستی، کچلی پوست و ناخن، برفک دهان، عفونت گوش، بینی و ریه‌ها و حتی عفونت خون می‌شوند که موضوع علم قارچ‌شناسی پزشکی است.

کپک (mold) یک اصطلاح عمومی است که به انواع قارچ‌هایی اطلاق می‌شود که قادرند محیط منازل و مواد غذایی را آلوده نمایند و موجب فساد آنها شوند. هاگ (Spore) کپک‌ها تقریباً همه جا وجود دارد و رطوبت و دمای مناسب باعث رشد آن و ایجاد یک قارچ جدید بر روی اساس منزل و خوراکی‌ها می‌شود که آن نیز به سرعت تولید مثل می‌کند و در اندام جنسی خود به نام Ascus هاگ‌های جدیدی

پرورش می‌دهد. کپک‌ها می‌توانند با آزاد سازی مواد شیمیایی طعم غذاها را تغییر داده و بعضی با ایجاد سم موجب بروز بیماری در مصرف کننده شوند. همچنین بروز حساسیت‌های تنفسی و آلرژی به هاگ آنها امروزه جزء بیماری‌های شایع محسوب می‌شود.

آنچه که واضح است قارچ‌ها در محیط پیرامون ما مشغول انجام وظیفه مهم خود در چرخه غذایی جهان هستند که با دقت و ظرافت خاصی برای آنها تعریف شده اما گاهی با خواسته‌هایما و سلامت ما در تعارض قرار می‌گیرد. در واقع باید گفت که شناخت کم و نحوه زندگی ماست که موجب رشد بیش از حد قارچ‌ها در منازل و محیط کار و به خطر افتادن سلامت ما شده است.

در این کتاب سعی بر این است که با معرفی قارچ‌های مزاحمی که موجب آلودگی و تخریب ناخواسته محیط زیست ما، به هدر رفتن مواد غذایی و ایجاد بیماری می‌شوند، اطلاعات بیشتری در مورد آنها کسب کنیم و ضمن فراگرفتن روش‌های پیشگیری از رشد آنها، آلودگی و مسمومیت خود و فرزندانمان پیشگیری نماییم.