

Az ehető osztrák csészegombáról (*Sarcoscypha austriaca*)

Régóta foglalkoztat, hogy vajon milyen biológiai értékei lehetnek ennek a – valljuk meg élvezeti meritumában igencsak korlátozott, ugyanakkor rendkívül dekoratív – fajnak.

Horvátországban vizsgálták többek között az osztrák csészegomba vizes és metil-alkoholos kivonatának teljes fenoltartalmát.

A fenolos vegyületek szempontjából az eredmények azt mutatták, hogy a víz döntően jobb extrakciós oldószerként funkcionált és oldata hatékonyabb antioxidáns tulajdonságokkal bírt, mint a metanolos oldatoké.

Ebben az összehasonlító kutatásban az eredmények szerint nem is szerepelt olyan rosszul az osztrák csészegomba. Igaz, hogy vannak ennél sokkal jobb antioxidáns hatással bíró fajok, de ami még egyértelműen ennek a csészegombának a fogyasztása mellett szól, hogy a legkorábban megjelenő ehető gombánk, egy igazi primőr.

Vélelmezem továbbá, hogy a parafizisekben lévő granulátumok karotinoid tartalma – amely vegyületek élettanilag szintén nagyon hasznosak az emberi szervezet számára – adja az osztrák csészegomba termőrétegének narancsos, vöröses színét.

Leginkább egy ragulevesben, mint gazdag betétet tudnám elképzelni, ha már úgyis a vizes oldatokról volt fentebb szó. :)

Megjegyzéseim:

Különböző biokémiai reakciók hatására a testünkben szabad gyökök termelődnek és ezek károsak lehetnek.

Többek között okozhatják a fehérjék működésképtelenné válását, a nukleinsavak, a DNS lánc és a lipidek károsítását, felelősek lehetnek a daganatok esetleges kialakulásáért, az immunrendszerrel kapcsolatos elváltozásokért stb.

Ezen szabadgyököknek az antioxidánsok általi megkötése, megfogása (a szabadgyök-antioxidáns egyensúly megtartása) mindenképpen elengedhetetlen feladat a testünk, szervezetünk egészséges működése szempontjából.

Az antioxidánsok szabadgyök-fogó képességének vizsgálatára, mérésére többféle módszert használnak, amelyek gyakran nehezen értelmezhetőek, mivel hasonló eljárások esetén sem mindig korrelálnak az eredmények.

Jelen tanulmányban az antioxidáns aktivitását az 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil (DPPH) stabil gyök reakciójával mérték.

Ezen eljárás legnagyobb problematikája, hogy nem a sejten belül normál anyagcsere következményeként keletkező biológiai gyököt használ, hanem egy a kereskedelmi forgalomban kapható - az élő szervezetben elő nem forduló - stabil gyököt.

Fotóimon az osztrák csészegomba, a parafizisei és a spórái láthatók.

/Forrás: Antioxidant Properties of Extracts of Wild Medicinal Mushroom Species from Croatia - International Journal of Medicinal Mushrooms, 13(3): 257–263 (2011)/

További gondolatok a piros színű csészegombákról:

http://www.napora.hu/elemek/kepek/Sarcoscypha_austriaca_20190313.pdf



TABLE 1. Studied Mushroom Species, their Total Phenol Content (TP) Expressed in mg Gallic Acid Equivalents (GAE)/g Extract, and Ferric Reducing Antioxidant Power (FRAP) Expressed in mmol Fe²⁺/kg Extract

Species	TP (mg GAE/g extract)		FRAP (mmol Fe ²⁺ /kg extract)	
	Methanol	Water	Methanol	Water
<i>Auricularia auricula-judae</i>	0.13 ± 0.01 ^h	0.78 ± 0.10 ^b	1.09 ± 0.15 ^f	1.87 ± 0.13 ^b
<i>Sarcoscypha austriaca</i>	1.00 ± 0.12 ^a	4.71 ± 0.12 ^d	3.44 ± 0.33 ^a	17.22 ± 1.62 ^c
<i>Strobilurus esculentus</i>	0.76 ± 0.09 ^b	8.12 ± 0.18 ^b	4.84 ± 0.72 ^{cd}	19.42 ± 2.55 ^c
<i>Lentinus edodes</i>	0.49 ± 0.02 ^b	4.37 ± 0.07 ^a	4.43 ± 0.51 ^f	25.33 ± 2.35 ^b
<i>Pleurotus ostreatus</i>	1.07 ± 0.11 ^a	5.85 ± 0.08 ^c	6.38 ± 0.39 ^a	11.56 ± 0.00 ^d
<i>Agaricus bisporus</i>	1.59 ± 0.21 ^f	7.83 ± 0.04 ^b	24.83 ± 0.48 ^b	47.75 ± 2.7 ^a
<i>Agaricus bisporus</i>	1.98 ± 0.08 ^a	9.03 ± 0.57 ^a	25.11 ± 0.29 ^a	46.5 ± 2.35 ^a

Different letters across rows indicate significant differences between measurements.

