

Для канала «книжный червь». Составитель и редактор – Фаэтон – Нагваль.

Привет, камрада!

Тут я нашёл на одном иностранном сайте интересный график и интересную статейку. Она касается исследования разрушения псилоцибина /псилоцина (да и вообще суммы всех алкалоидов) у гриба Псилоцибе кубенсис. Хочу заметить, что подобные любительские исследования проводятся на зарубежных сайтах довольно часто (в отличие от отечественных), поэтому данная статья вам будет интересна.

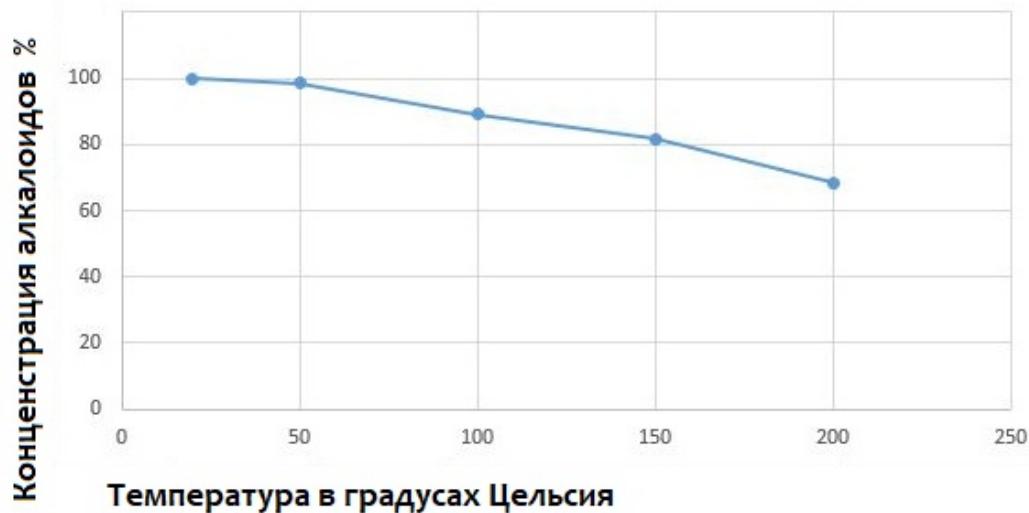
Приятного вам ознакомления!

Исследование влияние фактора температуры на разрушение алкалоидов гриба Псилоцибе кубенсис.

Как я и обещал, я провёл исследования устанавливающая влияния фактора температуры на разрушения суммы всех алкалоидов в грибе Псилоцибе кубенсис. Для этого, мной были взяты грибы Псилоцибе кубенсис (штамм B+) высушенные по всем правилам (с влагопоглотителем) и после этого они были растёрты в агатовой ступке с пестиком как можно мельче. Далее мной были взяты навески, и одна навеска в качестве контрольной была помешана в тёмный шкаф при температуре 20 $^{\circ}$ С. Четыре других навески, я помешал в лабораторный шкаф со строго выставленной температурой (для каждой навески) и каждую навеску держал полчаса при заданной температуре. В образце высушенных грибов, я не мерил содержание алкалоидов, ибо при этом процессе процесс потери суммы всех алкалоидов присутствует у каждого. Поэтому контрольную навеску я условно считаю за 100%. Я, понимаю, что это не идеально, но всё же что то. Далее, для определения суммы всех алкалоидов, я пользовался газовой хроматографией/масс –

спектрометрией и с помощью расчёта площади пиков (они приведены в таблице), я рассчитывал разницу в изменении содержания суммы всех алкалоидов в процентном соотношении при изменении температуры.

Температура (°C)	Общая площадь газовой хроматографии	Вес (в граммах)	Скорректированная площадь для получения количества вещества	Остающийся процент суммы всех алкалоидов.
20	125863	0,5023	125286,6813	100
50	121586	0,4925	123437,5635	98,53
100	115384	0,5168	111633,1269	89,102
150	102335	0,4993	102478,4699	81,795
200	86523	0,5047	85717,25778	68,417



Из графика видно, что для приготовления «грибного чая», оптимальная температура воды лежит в пределе 50 – 60 градусов Цельсия, но даже при приготовлении чая из грибов с помощью кипятка, разрушение алкалоидов происходит не критичным образом. Так же этот график будет полезен для сушки грибов в духовых шкафах.