

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 устанавливая влияния фактора температуры на разрушения суммы всех алкалоидов в грибе Псилоцибе кубенсис. Для этого, мной были взяты грибы Псилоцибе кубенсис (штамм В+) 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 помещена в тёмный шкаф при температуре 20 °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.
<b>20</b>	125863	0,5023	125286,6813	100
<b>50</b>	121586	0,4925	123437,5635	98, 53
<b>100</b>	115384	0,5168	111633,1269	89,102
<b>150</b>	102335	0,4993	102478,4699	81,795
<b>200</b>	86523	0,5047	85717,25778	68,417



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