

Noțiuni de tehnică a recoltării și conservării macromicetelor

Pentru determinarea macromicetelor, este necesar ca recoltarea, transportarea și păstrarea lor să asigure buna conservare a materialului de studiat.

Recoltarea. Carpozoamele se recoltează într-un număr suficient de mare, alegând atât exemplare tinere, cât și mature, care trebuie să fie întregi. Nu se colectează exemplarele incomplete, învechite, cele prea uscate și nici cele muiate, care nu se pot conserva bine. Dacă ciuperca este lignicolă sau foliicolă, se recoltează împreună cu o porțiune din substratul pe care se dezvoltă (Săvulescu, 1964).

În momentul colectării, este necesar să se noteze următoarele date: habitatul ciupercii, localitatea și data. În același moment, se fac observații și notări asupra unor caractere trecătoare, dar foarte importante, pentru determinarea speciilor de macromicete, precum: culoarea pălăriei și a piciorului; culoarea lamelor sau a porilor; colorația cărții și eventuala colorație caracteristică pe care o are aceasta când se rupe și vine în contact cu aerul; gustul (amar, iute, astringent etc.) și mirosul (de usturoi, anason, făină, cadavru etc.). De asemenea, se recomandă să se facă și un desen schiță al ciupercii colectate sau să se fotografieze în mediu natural.

Pentru colectarea macromicetelor, avem nevoie de coșuri de nuiele, botaniere sau cutii de carton, borcane de diferite capacități, tuburi de sticlă etc. Colectarea ciupercilor se face pe timp frumos.

Transportul materialului colectat trebuie făcut cu multă grijă, pentru a nu se altera. Pentru împachetarea probelor, se vor folosi pungi curate de hârtie. În fiecare pungă de hârtie, se vor introduce numai carpozoame ale unei singure specii. După ce a fost adus în laborator, materialul colectat se scoate din ambalaj și se așează separat fiecare probă la loc uscat, bine aerisit. Se îndepărtează exemplarele care au suferit deteriorări, apoi se trece la determinarea speciilor (Eliade și Toma, 1977).

Determinarea

Pentru determinarea macromicetelor, pe lângă cercetarea caracterelor macroscopice ale carpozoamelor, este necesar să se facă examenul microscopic al sporilor. În acest scop, trebuie să se obțină o sporogramă (Fig. 14), pe o foaie de hârtie sau pe o placă de sticlă. Când se folosește o foaie de hârtie, în mijlocul acesteia se face o perforație prin care trece piciorul carpozomului. Astfel, fața inferioară a pălăriei trebuie să fie cât mai aproape de suprafața hârtiei. Acestea se acoperă cu un clopot de sticlă și se lasă astfel câteva ore, până se obține sporograma (Eliade și Toma, 1977).

Pentru speciile cu spori albi sau incolori, se poate folosi hârtie neagră sau colorată, iar pentru speciile cu spori colorați, se va folosi hârtie albă. Din sporograma astfel obținută, se vor lua spori din care se vor efectua preparate microscopice, în vederea examinării la microscop și determinării speciilor.

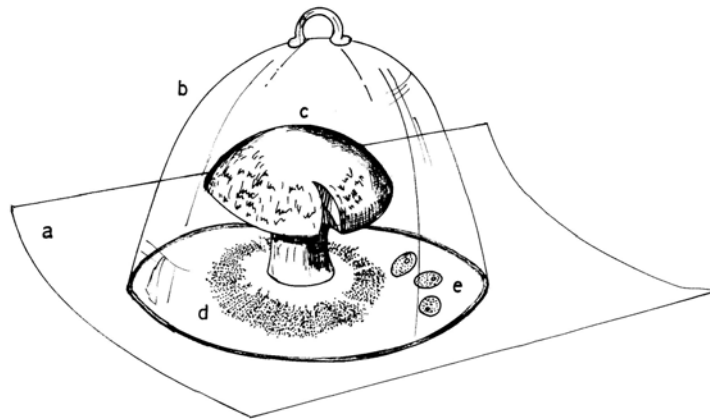


Fig. 14. Sporogramă:

a. carton de hârtie; b. clopot de sticlă; c. carpozom; d. praf sporifer; e. aspectul microscopic al unor bazidiospori.

Conservarea

Conservarea macromicetelor se poate face pe cale umedă sau pe cale uscată. Conservarea pe cale umedă se recomandă pentru macromicetele care au corpuri fructifere moi, cărnoase și care nu se pot păstra bine prin uscare. Pentru conservarea pe cale umedă, în borcane speciale de sticlă, se recomandă folosirea unor lichide conservante, precum:

Soluție alcoolică cu sulfat de cupru. Se prepară din apă distilată (600 ml), alcool etilic de 90% (300 ml) și sulfat de cupru (25 g).

Soluție formol-sulfat de zinc. Se prepară din apă distilată (1000 ml), formol 40% (5 ml) și sulfat de zinc (12 g).

Apă formolată. Este o soluție de formol 4-10%. Aceasta are dezavantajul că produce, în timp, înmuierea carpozoamelor cărnoase.

Alcool etilic diluat. Se folosește soluție alcoolică de 60-80%. Prezintă inconvenientul că decolorează carpozoamele multor specii de macromicete.

Amestecul de alcool etilic-formol. Se obține din 1 parte alcool etilic 90 % la 3 părți de formol 5%.

Amestecul alcool-formol-acid acetic. Se obține din 18 părți de alcool etilic 70%, 2 părți formol și 1 parte acid acetic.

Indiferent care lichid conservant se folosește, este recomandat ca ciupercile să stea 24 ore în acesta; apoi, se scot și se montează definitiv în soluția respectivă, în borcane de sticlă, bine închise (Eliade și Toma, 1977).

Un alt procedeu de conservare constă în menținerea carpozoamelor, timp de 1-2 ore, în alcool etilic 90%. Apoi, carpozoamele se introduc câteva ore într-o soluție de silicat de potasiu sau de sodiu. După aceea, corpurile sporifere se expun la căldură ușoară. Silicatul uscă ciupercile, iar acestea se întăresc.

Conservarea ciupercilor prin uscare este indicată pentru ciupercile cu carpozoame coriacee, crustoase, suberoase sau lemnoase. Uscarea se poate face cu ajutorul unor surse de căldură (sobe, becuri etc.) sau prin simplă expunere la soare, timp de câteva zile. Temperatura cea mai potrivită pentru uscarea ciupercilor este de 35-40°C. Prin uscare, se pot conserva atât corpuri fructifere întregi, cât și ciuperci secționare longitudinal (Eliade și Toma, 1977), cu o grosime de circa 1 cm, care se pun la presă. După uscare, în condiții corespunzătoare, materialul se poate folosi în scop didactic și/sau pentru realizarea herbarului micologic (Săvulescu, 1964).