

มาทำความรู้จักกับ

เห็ดปะการังยอดเขากวาง

22/07/2017 08:16





เห็ดปะการังยอดเขากวาง หรือ เห็ดหนวด

ชื่อวิทยาศาสตร์: [Scytinopogon angulisporus (Pat.) Cor.]

การใช้ประโยชน์: รับประทานได้

เห็ดกลุ่มหนึ่งที่มีรูปร่างคล้ายกับปะการังในทะเลซึ่งเป็นเหตุให้เราตั้งชื่อเห็ดกลุ่มนี้ว่าเห็ดปะการัง เห็ดปะการังเป็นสิ่งมีชีวิตในกลุ่มเห็ดราซึ่งไม่สามารถสังเคราะห์อาหารใช้เองได้ จึงต้องอาศัยสารอินทรีย์จากสิ่งมีชีวิตอื่นเพื่อการเจริญเติบโต



โดยมากมักจะย่อยสลายซากสิ่งมีชีวิตอื่นโดยเฉพาะพืชเพื่อใช้เป็นอาหารสำหรับการเจริญ



เห็ดปะการัง นอกจากมีบทบาทเป็นผู้ย่อยสลายในระบบนิเวศเหมือนกับเห็ดกลุ่มอื่นแล้ว พบว่าเห็ดกลุ่มนี้บางชนิดช่วยส่งเสริมการเจริญของต้นไม้ โดยเห็ดเจริญอยู่ร่วมกับรากของต้นไม้ช่วยดูดซับน้ำและแร่ธาตุ ต้นไม้เองก็แบ่งอาหารที่ได้จากกระบวนการสังเคราะห์ด้วยแสงให้แก่เห็ดเป็นการอยู่ร่วมกันในลักษณะพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน เห็ดปะการังบางชนิดสามารถรับประทานได้ เช่น เห็ดปะการังสีม่วง (*Clavaria zollingeri*) และเห็ดปะการังอ่อนเหลือง (*Ramaria flava*) ซึ่งมีรายงานว่าเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระและสารต้านการเจริญของจุลินทรีย์หลายชนิด (Gezer *et al.* 2006)





โดยดอกเห็ดมีลักษณะเป็นทรงพุ่ม ก้าน
เห็ดมักเป็นทรงกระบอก แตกแขนง 2-4
แฉก เป็นชั้น ๆ บางชนิดดอกเห็ดไม่
แตกแขนง มักมีสีส้มสดใส เช่น สีขาว
ส้ม และม่วง เป็นต้น

ลักษณะ เห็ดปะการังยอดเขากวางเป็นเห็ดรูปทรงคล้ายเขากวาง แตกแขนง มีสีขาว พบตามพื้นดิน หรือตอไม้ตาย ขนาดไม่ใหญ่มากนัก ประมาณ 2-5 ซม.



ลักษณะ เห็ดปะการัง มีรูปร่างคล้ายกับ
ปะการังในทะเลซึ่งแตกต่างจากดอกเห็ด
ทั่วไปที่เรารู้จักกัน โดยดอกเห็ดมีลักษณะเป็นทรง
พุ่ม



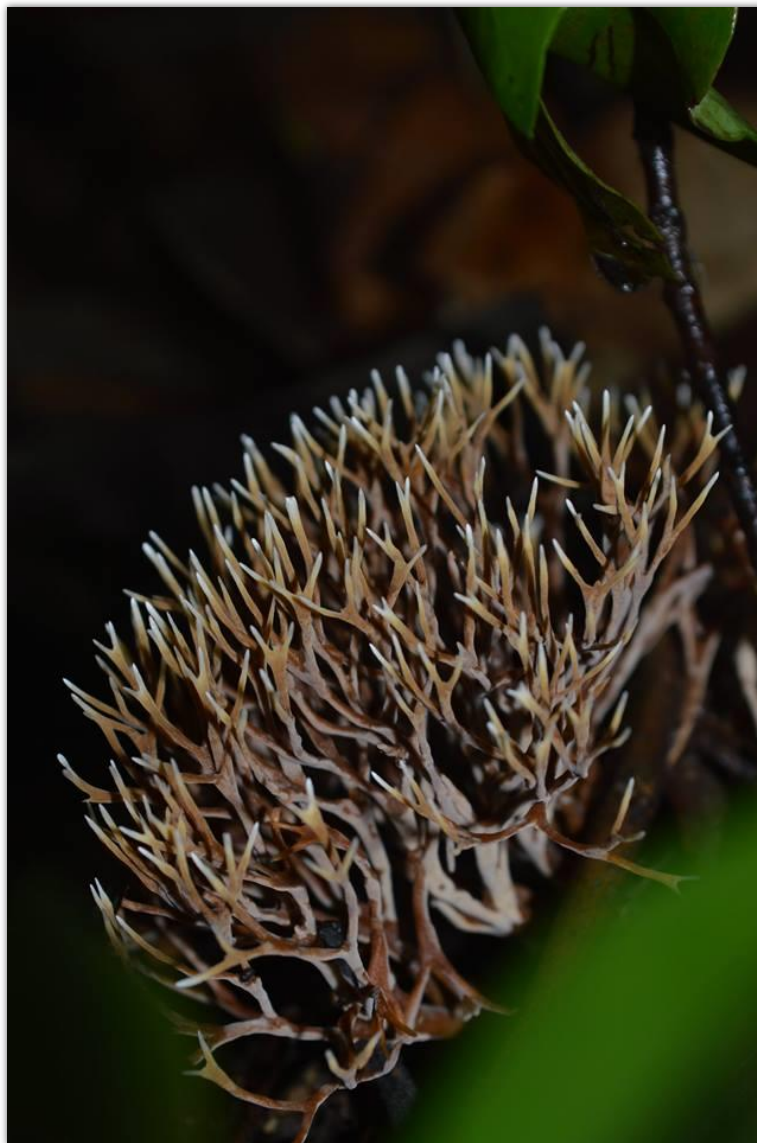
02/08/2015 11:40



ลักษณะดอกอ่อน จะมีขอบ
สีขาวและนุ่มๆเหมาะที่จะ
นำมารับประทาน



ดอกแก้ว ลักษณะเป็น สีน้ำตาลอ่อน จะค่อนข้างเหนียว



ตรงบริเวณที่เคยเกิดเห็ด
ปลวกจะมีเห็ดปะการังเกิด
ตามมา



แหล่งค้นคว้าข้อมูล

ชื่อผู้แต่ง Pibulsongkram Rajabhat University
ชื่อเรื่อง เห็ดปะการัง - Faculty of Science and Technology
แหล่งที่มา <http://en.science.psu.ac.th/12-2/>
ปีที่พิมพ์ 15 ม.ค. 2560

ชื่อผู้แต่ง biodiversity.forest.go.th เห็ดรากรมป่าไม้
ชื่อเรื่อง เห็ดปะการัง
แหล่งที่มา
http://biodiversity.forest.go.th/index.php?option=com_doffungus&id=612&view=showone&Itemid=37
ปีที่ค้น 27/11/2017



เห็ดปะการัง

หรือเห็ดหนวด

เวลาปรุงอาหารต้องลวกก่อน

นำมาปรุงอาหาร

13.08.2015 15:57



ขอบคุณค่ะ

ไว้ติดตามชมชุดต่อไป