

Seminaro

PELĖSIAI - ŽALINGI AR NAUDINGI?

anotacija

Pelėšiai priskiriami grybų karalystei, kurią sudaro daugiau nei 100,000 rūšių, įskaitant ir patogenus miltligių sukėlėjus, augalų rūdis bei mieles. Vieni pelėšiai gelbsti gyvybę, kiti – žudo. Kai kurie paskanina sūrius ir vynus, kiti maistą ir pašarus užnuodija. Vieni auga ant išvirtusių medžių kamienų, kiti – voniose arba ant knygų. Pelėšių yra visur - kol skaitėte šį sakinį, jau įkvėpėte jų sporų. Daugybė kitų yra labai svarbūs mitybos grandinėje, nes skaido negyvas organines atliekas į junginius, kuriuos sugeba pasisavinti augalai. Kai kurie pelėšiai su augalais palaiko simbiotinius ryšius – padeda šiems absorbuoti iš dirvos maistingąsias medžiagas. Kai kurie pelėšiai – tikra palaima gurmanams. Ar žinote, kad bri, kamambero, danų mėlynojo, gorgonzolos, rokforo sūrių skonį lemia *Penicillium* genties pelėšiai? Įvairių pelėšių reikia ir gaminant saliamį, sojų padažą bei alų, desertinius vynus. Ne veltui vengrų vyndariai sako, kad kilnus pelėšis subrandina gerą vyną. Tačiau yra pelėšių kurie išskiria žmonėms ir gyvūnams nuodingas medžiagas, vadinamas mikotoksinais. Į organizmą jie gali patekti per kvėpavimo takus, su maistu arba per odą. Bet apskritai pelėšiai ne tokie jau ir blogi, duoda ir daug naudos. 1928 metais mokslininkas Aleksandras Flemingas atsitiktinai pastebėjo, kad vienos rūšies pelėšis naikina bakterijas. Paaiškėjo, kad jis (vėliau pavadintas *Penicillium notatum*) žmonėms bei gyvūnams nepavojingas, o bakterijoms – mirtinas. Šitaip buvo atrastas penicilinas, galiausiai tapęs „daugiausiai gyvybių išgelbėjusiu šiuolaikinės medicinos atradimu“.