

Ramsløg kan forveksles med giftige planter

DTU Fødevareinstituttet har vurderet de mulige giftvirkninger ved at spise ramsløg. Ramsløg indeholder ingen alarmerende indholdsstoffer, men de kan forveksles med høsttidløs og liljekonval, der er giftige. I udlandet har der været flere sådanne forgiftningstilfælde med dødelig udgang.

Af Kirsten Pilegaard, seniorrådgiver, Afd. for Toksikologi og Risikovurdering, DTU Fødevareinstituttet

Ramsløg (*Allium ursinum* L.) har længe været anvendt i udlandet, mens især det nye nordiske køkken har gjort indsamling af planten populær i Danmark. I en række europæiske lande er ramsløg vildtvoksende, og den findes også i Danmark. I en del, primært centraleuropæiske lande, er der tradition for at plukke den i naturen og bruge bladene i salat, som krydderurt eller kogt som grøntsag.

Blot fordi det er naturligt, er det ikke ufarligt

Planter og svampe indeholder forskellige bioaktive stoffer, hvoraf nogle kan være potentielt gavnlige for mennesker, mens

andre er potentielt skadelige. At noget stammer fra naturen er således ikke en garanti for, at det er ufarligt at spise. Ifølge [1] er der i Schweiz otte gange flere tilfælde af forgiftninger med planter end forgiftninger med svampe. Det skyldes dårligt kendskab til planterne hos mange mennesker, som selv indsamler vilde planter.

Korrekt identificerede ramsløg er ugiftige

Der er forholdsvis begrænsede oplysninger om indholdsstofferne i ramsløg i forhold til undersøgelser af indholdsstoffer i dyrkede planter. I nogle undersøgelser har man undersøgt indholdsstofferne i ramsløg alene eller sammenlignet med indholdet i f.eks. hvidløg (*Allium sativum* L.) eller andre arter af løg (*Allium*).



Blade fra ramsløg, liljekonval og høsttidløs, som kan forveksles, inden planten blomstrer.
Foto: Anette Schnipper, DTU Fødevareinstituttet.



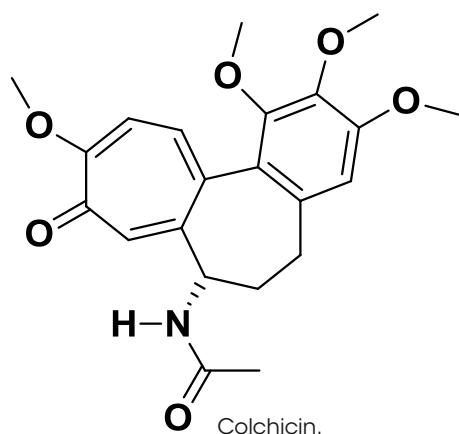
Blomstrende ramsløg (*Allium ursinum*). Foto: Sander van der Molen.



Blomstrende liljekonval (*Convallaria majalis*). Foto: H. Zell.

Ramsløg indeholder forskellige former for svovlholdige forbindelser, de såkaldte cysteinsulfoxider, som også findes i andre løgarter f.eks. hvidløg og forskellige flavonoider [2,3,4]. Umidledbart indeholder ramsløg ingen alarmerende indholdsstoffer.

Ved en gennemgang af litteraturen på området har DTU Fødevareinstituttet ikke fundet beskrivelser af forgiftninger hos mennesker med bladene fra ramsløg. Det største toksikologiske problem ved anvendelse af ramsløg, er forveksling med giftige planter. Forveksling med høsttidløs (*Colchicum autumnale* L.) og liljekonval (*Convallaria majalis* L.) er beskrevet [5,6,7].



Ramsløg forveksles med giftige planter

Forvekslingen er sket ved indsamling af planternes blade, når planten ikke blomstrer. Ramsløg og liljekonval blomster om foråret, mens høsttidløs blomster om efteråret. Høsttidløs er vildtvoksende i bl.a. Centraleuropa. I Danmark dyrkes den som haveplante. Den forekommer kun sjældent som vild plante i Norden, men kan være forvildet fra haver. Ud over at liljekonval dyrkes i haver, findes den også som vild plante i Danmark.

En tysk undersøgelse [5] har indsamlet oplysninger om 32



Blomstrende høsttidløs (*Colchicum autumnale*). Foto: Bernd Haynold.

tilfælde af forgiftning med blade fra høsttidløs, som er blevet indtaget i stedet for blade fra ramsløg. Indsamlingen dækker perioden 1994-2004 fra en giftinformationscentral i München og i perioden 2000-2004 fra Freiburg. I 6 tilfælde døde personerne.

I sytten tilfælde blev lettere forgiftninger med symptomer som utilpashed, kvalme, lettere tilfælde af opkastning og diarré rapporteret. Nogle oplevede leverpåvirkning, heraf seks tilfælde med voldsomme eller vedvarende opkastninger eller diarré med smerter og påvirkning af muskulaturen – såkaldt rhabdomyolyse. I tre af tilfældene med leverpåvirkning var det svær forgiftning med shock, væske i lungerne, såkaldt lungeødem, vejrtrækningsbesvær, nyresvigt, akut leversvigt, svær rhabdomyolyse og dyb bevidstløshed.

Varmebehandlede høsttidløs er mest giftige

I 14 af tilfældene var bladene spist som salat, i fire som pesto, i to tilfælde kogt som grøntsag og i 12 tilfælde i suppe f.eks. ►



Pipetteservice

Akkrediteret kalibrering
Reparation • Vedligeholdelse

Gilson Center of Excellence • Certificerede teknikere • 20 års erfaring
• Alle førende fabrikater • Elektroniske certifikater • Serviceaftaler



Biolab A/S,
Sindalsvej 29, DK-8240 Risskov,
Tlf: 8621 2866 Fax: 8621 2301
E-mail: pipetteservice@biolab.dk
www.biolab.dk

 DANAK
Cal. Reg. Nr. 482



Ramsløg indeholder forskellige former for svovlholdige forbindelser, som også findes i hvidløg

som krydderi. Hvis bladene blev spist rå, udviklede 30% midtelsvær eller svær forgiftning, mens 64% udviklede den slags symptomer ved at spise varmebehandlede blade.

Giftstoffet i høsttidløs er colchicin. Bladene fra høsttidløs indeholder mellem 0,075-0,2% colchicin. En portion salat fremstillet af 60 g blade indeholder mellem 45-120 mg colchicin. Forgiftningssymptomer optræder ved indtagelse af 0,5 mg pr. kg legemsvægt og dødelig dosis ved indtagelse af mere end 0,8 mg pr. kg legemsvægt. Det betyder, at hvis en person på 60 kg spiser en portion salat på 60 g, er der risiko for, at personen indtager en dødelig dosis.

Fra Kroatien, Slovenien og Østrig, Schweiz og Italien er forgiftningstilfælde med høsttidløs også rapporteret. Her forvekslede de forgiftede også høsttidløs med ramsløg [1,6,7,8,9,10,11]. I Italien var 2 ud af 11 af forgiftningstilfælde med høsttidløs med dødelig udgang.

Ramsløg kan forveksles med liljekonval

I litteraturen advares desuden om forgiftninger som følge af forveksling med liljekonval. De giftige stoffer i liljekonval er glykosidbundne cardenolider. De findes i hele planten, men indholdet er specielt højt i blomst og frø. Cardenoliderne er toksiske for hjertet, fordi de bl.a. påvirker hjerterytmen. Liljekonvaller indeholder også steroidsaponiner, som virker på mave-tarmkanalen.

Der er forskel på sammensætningen af cardenolider i liljekonval fra f.eks. Nordvesteuropa og Østeuropa. Selvom cardenoliderne har en kraftig toksisk virkning på hjertet, er kun relativt få forgiftninger beskrevet. Det kan muligvis skyldes, at kun cirka 10% af cardenoliderne bliver optaget fra mave-tarmkanalen, eller det kan skyldes, at andre indholdsstoffer i planten, steroidsaponinerne, forårsager kvalme og opkastninger [12,13].

Colombo *et al.* [6] nævner 29 tilfælde over en 12-årig periode, hvor liljekonval har været indrapporteret som forgiftningsårsag – uden dødsfald. Forvekslingsmuligheden med ramsløg nævnes også, men hvor mange af tilfældene, der skyldes en sådan forveksling, er ikke oplyst. Cooper & Johnson [13] rapporterer et forgiftningstilfælde, hvor man forvekslede ramsløg med liljekonval. I det tilfælde indgik planten i en suppe. De involverede personer havde symptomer som nervøsitet, hovedpine, hallucinationer og hudsymptomer.

Konklusion

Blade fra ramsløg har i Centraleuropa været indsamlet fra naturen og har været indtaget som krydderurt, som salat eller varmetilberedt som grøntsag. Planten indeholder forskellige svovlholdige indholdsstoffer, cysteinsulfoxider. Forekomst af den type stoffer er også kendt fra andre løgarter som f.eks. hvidløg. Forgiftninger hos mennesker som følge af indtagelse af blade fra korrekt identificerede ramsløg er ikke beskrevet.

Det er derimod problematisk, hvis mennesker med util-

strækkelig botanisk viden indsamler bladene i Danmark eller udlandet til eget brug eller med henblik på videresalg. Fra Centraleuropa og Norditalien er forgiftningstilfælde, endog en del med dødelig udgang, beskrevet som følge af forveksling med blade fra høsttidløs. Høsttidløs er ikke en naturlig del af den danske flora, men dyrkes som prydblade i haver og kan i sjældne tilfælde være forvildet. Forgiftning efter forveksling med liljekonval, som både dyrkes som prydblade og gror vildt i Danmark, er også beskrevet.

Det har været fremme, at det er muligt at finde ramsløg i parker og på kirkegårde, men man skal være opmærksom på, at risikoen for, at den her gror sammen med f.eks. høsttidløs er større end i den fri natur.

E-mail

Kirsten Pilegaard: kpil@food.dtu.dk

Artiklen er en E-artikel fra DTU Fødevareinstituttets hjemmeside, nr. 2, 2012. ISSN: 1904-5581

Referencer

- Hostettmann K (2009) Methodologies for the evaluation of safety and standardisation of herbal medicines. (Abstract) Toxicol Lett 189S: S48.
- Schmitt B, Schulz H, Storsberg J, Keusgen M (2005) Chemical characterization of *Allium ursinum* L. depending on harvesting time. J Agric Food Chem 53: 7288-7294.
- Štajner D, Popović BM, Čanadanović-Brunet J, Štajner M (2008) Antioxidant and scavenger activities of *Allium ursinum*. Fitoterapia 79: 303-305.
- Fritsch RM, Keusgen M (2006) Occurrence and taxonomic significance of cysteine sulphoxides in the genus *Allium* L. (Alliaceae) Phytochem 67: 1127-1135.
- Hermanns-Clausen M, Schindler F, Stedler U, Zilker T, Felgenhauer (2006) Verwechslungsgefahr im Frühjahr: Bärlauch und Herbstzeitlose. Warnen Sie Ihre Patienten vor dem tödlichen Salat! MMW-Fortschr Med 148 (12): 45-46.
- Colombo ML, Assisi F, Puppa TD, Moro P, Sesana FM, Bissoli M, Borghini R, Perego S, Galasso G, Banfi E, Davanzo F (2009) Exposures and intoxications after herb-induced poisonings: a retrospective hospital-based study. J Pharm Sci & Res 2 (2): 123-136.
- Weidmann B, Rauber-Lüthy C, Kupferschmidt H (2006) Intoxications en Suisse. Bolletino dei medici svizzeri 87 (2): 58-62.
- Brvar M, Koželj G, Možina M, Bunc M (2004) Acute poisoning with autumn crocus (*Colchicum autumnale* L.). Wien Klin Wochenschr 116, (5-6): 205-208.
- Gabrscek L, Lesnicar G, Krivec B, Voga G, Sibanc B, Blatnik J, Jagodic B (2004) Accidental poisoning with autumn crocus. J Toxicol Clin Toxicol. 42 (1): 85-88.
- Sundov Z, Nincevic Z, Definis-Gojanovic M, Glavina-Durdov M, Jukic I, Hulina N, Tonkic A (2005) Fatal colchicine poisoning by accidental ingestion of meadow saffron – case report. Forensic Sci Int 149: 253-256.
- Klitschar M, Beham-Schmidt C, Radner H, Henning G, Roll P (1999) Colchicine poisoning by accidental ingestion of meadow saffron (*Colchicum autumnale*): pathological and medicolegal aspects. Forensic Sci Int 106: 191-200.
- Frohne D, Pfänder HJ. Giftpflanzen (1997) Ein Handbuch für Apotheker, Ärzte, Toxikologen und Biologen. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart.
- Cooper MR, Johnson AW (1998) Poisonous plants and fungi in Britain. Animal and human poisoning. Second Edition. The Stationery Office.