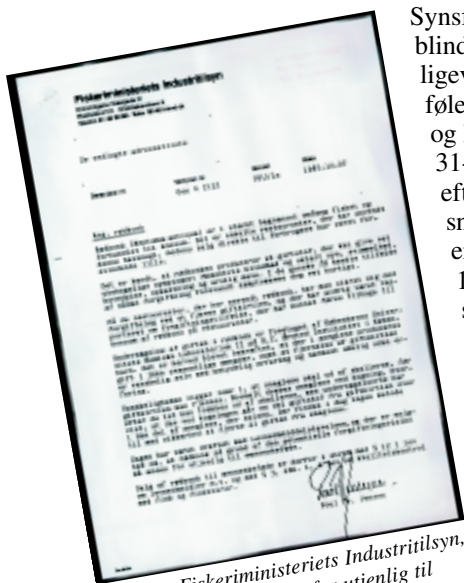


Rødkonken - en lækker, men giftig sag

Den største marine snegl herhjemme har været en yndet spise, men er nu blevet taget af spisekortet pga. dens giftighed

Af Carsten Christophersen, carsten@kiku.dk



Brev fra Fiskeriministeriets Industritilsyn, hvor rødkonken »anses for utjenlig til menneskeføde«.

Synsforstyrrelser med periodevis blindhed og tågesyn, tab af ligevægtssans, vaklende gang, følelse af beruselse, opkastning og hovedpine. Det var, hvad en 31-årig kvinde oplevede kort efter at have spist to rødkonksnegle, som hun havde købt i en fiskehandel i København i 1985. Efter at være hjulpet i seng kom hun sig helt efter en halv time. Der må have været mange tilfælde som det beskrevne. Men fordi symptomerne hurtigt forsvinder, så har mange patienter end ikke nået at tilkalde læge, og derfor er forgiftningen ikke blevet erkendt i større omfang.

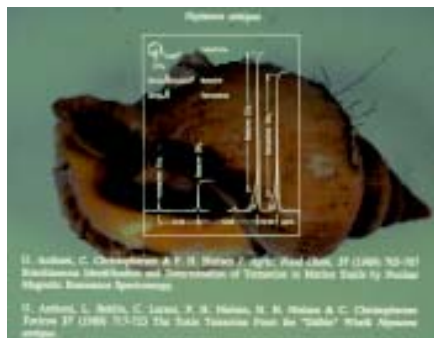
Giftstoffet er simpelt

Giftstoffet er en simpel kemisk forbindelse, nemlig tetramin (tetramethylammonium). Det virker som den sydamerikanske pilegift kurare på nerverne, men da det er meget vandopløseligt, udskilles det hurtigt gennem nyrerne. Tetramin findes i hele sneglen, men med størst mængde i spytkirtlen. Det kan derfor ikke, som nogle troede, undgås ved at fjerne kirtlen. Tetramin kan heller ikke fjernes ved kogning i vand, sandsynligvis fordi det findes bundet til et højmolekylært stof i sneglen. Strukturen af dette stof kendes ikke, men det synes at være en glucosaminoglycan. Det er højmolekylære sukkerstoffer med aminogruyper.

Rødkonken generer fiskere

Rødkonken, med det fine latinske navn *Neptunea antiqua*, er den største rovsnegl i nordiske farvande. Den er ofte omkring 20 cm lang, men kan blive op til det dobbelte. Den lever af marine dyr, som den flår i stykker med sin raspetunge, der minder om en grovfil. Fiskere møder den især, når den sidder uden på deres hummertejner og med sin lange tunge er ved at spise deres fangst af jomfruhummere. Denne vane gør den upopulær, og fiskerne støtter gerne anstrengelser for at udvikle anvendelser for sneglen.

Nært beslægtede arter, der spises i Japan, har været skyld i masseforgiftninger, hvoraf nogle har haft dødelig udgang.



Rødkonk med overlajret proton NMR. Ud fra integralerne kan mængden af tetramin i udtrukket fra sneglen direkte aflæses. Mængden af de ikke giftige forbindelser, homarin og betain, kan samtidig bestemmes.



»Nøgen« rødkonk som den ser ud, når skallen er fjernet. Kun det midterste stykke blev brugt i »rejekonktil«.

»Rejekonktil« med rødkonk

På et vist tidspunkt blev »rejekonktil« med rødkonk i stedet for rejer markedsført i en restaurant i den indre by i København. Sneglen har en delikat smag, der af nogle sammenlignes med hummer. Ifølge kokken blev spytkirtlen fjernet før tilberedningen, men spytkirtlen er svær at lokalisere. Det blev demonstreret ved, at professoren i zoologi med speciale i sammenlignende anatomi havde problemer med at finde den i de eksemplarer, der blev brugt til de kemiske undersøgelser.

Stop for salget i 1987

Som et resultat af de kemiske undersøgelser blev salg af rødkonken bedømt til at være i modstrid med § 12 i den danske lov om fødevarer og til § 3 stykke 1 i den danske lov om kvalitetskontrol med fisk og fiskeprodukter. Den kan derfor ikke købes i Danmark, så hvis en læser ønsker at prøve denne delikatess, så må vedkommende tage til Sverige, hvor den efter sigende stadig sælges under betegnelsen »neptunsnäckan«.

Kilder:

U. Anthoni, L. Bohlin, C. Larsen, P. Nielsen, N. H. Nielsen, C. Christophersen *The Toxin Tetramine from the »Edible« Whelk Neptunea antiqua. Toxicon* bind 27 1989 side 717-7223.
U. Anthoni, C. Christophersen, P. H. Nielsen *Simultaneous Identification and Determination of Tetramine in Marine Snails by Proton Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy. Journal of Agricultural and Food Chemistry* bind 37 1989 side 705-707.