* Odhaduje sa, že na Zemi rastie (žije) asi 1,5 milióna druhov húb. V súčasnosti je opísaných iba 5% z tohto počtu.
* Na Slovensku máme zaznamenaných 5104 druhov húb (Zoznam nižších a vyšších rastlín Slovenska, 1998). Odhadujeme, že u nás rastie najmenej 24 000 druhov húb (6-násobok počtu druhov cievnatých rastlín).
* Podľa červeného zoznamu je na Slovensku 309 druhov húb ohrozených. Z nich 70 druhov je aj zákonne chránených (vyhláška MŽP SR č. 24/2003).
* Ešte na prelome 19. a 20. storočia sa z niektorých oblastí Slovenska exportovali hľuzovky do veľkomestských reštaurácií. V posledných desaťročiach sú nálezy hľuzoviek, druhov rodu Tuber mimoriadne zriedkavé. Väčšina súčasných nálezov patrí iným podzemkám, najmä druhom rodov koreňovec (Rhizopogon) a srnka (Elaphomyces).
* Huby sa, ako dekompozítori organickej hmoty, podieľajú na recyklácii už 400 miliónov rokov (odkedy existujú na Zemi rastliny).
* V zime, keď väčšina dekompozítorov, ako sú napr. baktérie, zastavuje svoju činnosť, huby zostávajú metabolicky aktívne (svojou činnosťou si totiž „vyrábajú“ teplo). Mnohé z nich sú aktívne aj pri teplote -7 ºC, preto napr. aj chlieb v bežnej mrazničke môže „splesnieť“.
* Huby (a baktérie), ktoré žijú v pilinách môžu vyprodukovať toľko tepla, že spôsobia samovznietenie.
* V symbióze s riasami a sinicami tvoria huby lišajníky – lichenizované huby. Lišajníky sú schopné rásť v drsných podmienkach Antarktídy, púští, na vrcholoch hôr, kým samotné riasy alebo huby by v takýchto podmienkach neprežili. Riasa produkuje vďaka fotosyntéze uhľovodíky (cukry), ktoré zdieľajú spoločne s hubovou zložkou. Za to huba poskytuje riase vodu a minerály.
* Viac ako 90 percent rastlín žije s hubami v symbióze, ktorú nazývame mykoríza.
* Najväčším živým organizmom na Zemi je pravdepodobne podpňovka žltá (Armillaria gallica), ktorej podhubie zaberá v severnom Michigane (USA) plochu 86 hektárov. Jej vek: asi 1 500 rokov.
* Stielky niektorých lišajníkov (lichenizovaných húb) majú viac ako 4 000 rokov. Rastú veľmi pomaly, napr. v Arktíde trvá až 1 000 rokov, kým prirastie 5 cm.
* Huby pri rozklade dreva uvoľnia vo forme oxidu uhličitého ročne do atmosféry 80 miliárd ton uhlíka.
* Jediná plodnica lesklokôrovky plochej (Ganoderma applanatum) môže vyprodukovať za sekundu až 350 000 výtrusov. To predstavuje 30 miliárd výtrusov za deň a 4 500 miliárd za sezónu.
* Výtrusy húb sú veľmi drobné – merajú iba 2–100 mikrometrov (1 μm = 0,001 mm).
* Bunka kvasinky má priemer 2-4 mikrometre. Je päťkrát väčšia, ako väčšina baktérií.
* V lesnej pôde tvoria huby, mimo koreňov stromov, 90 percent všetkej živej hmoty.
* Lišajníky môžu slúžiť na bioindikáciu stavu životného prostredia, pretože sú citlivé na prítomnosť cudzorodých látok v ovzduší, najmä na zvýšenú koncentráciu oxidu siričitého.
* Schopnosť húb (kvasiniek) fermentovať cukry na alkohol sa využíva pri výrobe piva a vína už 25 000 rokov.
* Jedným z prvých organizmov, ktorého genetická mapa bola opísaná, je kvasinka pivná (Saccharomyces cerevisiae). Obsahuje 6 000 génov.
* Podhubie (i plodnice) viacerých húb za vhodných podmienok svetielkuje. U nás majú schopnosť bioluminiscencie napr. podpňovka obyčajná (Armillaria mellea) a kališník hnedooranžový (Omphalotus olearius).
* Antibiotikum penicilín objavil r. 1928 britský bakteriológ Alexander Fleming, keď pozoroval, že kolónie baktérie (Staphylococus aureus) sú potláčané hubou z rodu penicil (Penicillium notatum). Masové využitie penicilínu umožnili až neskoršie výskumy lekára Howarda Floreya a chemika Ernsta B. Chaina (Oxford University) a technológia masovej produkcie, ktorú vyvinul chemik Andrew J. Moyer (US Department of Agriculture). Na antibiotické vlastnosti penicilu upozornil však už r. 1896 francúzsky študent medicíny, ale jeho poznatok zostal nepovšimnutý. Za objav dostali Fleming, Chain a Florey v roku 1945 Nobelovu cenu za medicínu.