

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СУШЕНИХ ГРИБІВ

Завгородній Д.М., гр. ПМ-29ск, Шульков О.Д., гр. МЗ-20

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.М. Михайлов,**

канд. техн. наук, доц. **Б.В. Ляшенко,**

канд. техн. наук, доц. **А.М. Загорулько**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сушать гриби губчасті (білі, підберезники, підосичники, масляки, маховики), сумчасті (сморчки та рядки), пластинчасті (лисички, опеньки). Для сушіння бажано використовувати молоді, міцні гриби.

Підготовка до сушіння. Гриби сортують за розмірами, розбирають по сортам. У масляків, красноголовців, маховиків, підберезників, опеньків та лисичок для сушки, в основному, використовують капелюшки. Обрізають ніжки. Довжина залишених ніжок повинна бути не більше 2–3 см. Здеревілі ніжки підберезників і красноголовців видаляють повністю. У білих грибів використовують як капелюшки, так і ніжки. Сумчасті гриби сушать цілком. Білі гриби можна різати на шматочки товщиною 10–15 мм. Протирають злегка зволоженою тканиною для видалення пилу і піску.

Сушать капелюшками, якщо діаметр не більше 70 мм, і нарізаними. Розкладають на лотки, сітки або нанизують на шомпольні пристосування і поміщають в сушарку. Сушать в універсальній ІЧ-сушарці органічної природної сировини. При сушінні завантаження на 1 м² не більш 2,5 кг для лисичок, опеньків, білих, підберезників; не більше 3 кг для масляків, маховиків і красноголовців. Якщо сушать капелюшками, то завантаження зменшують в 2 рази. Температура сушіння для білих грибів не більше 50 °С, для інших – не більше 75 °С.

У період постійної швидкості сушіння, коли видаляється вільна волога, не можна допускати перепаду температур на 10 °С, тому що відбувається «намочування» грибів. При зниженні температури відбувається конденсація парів всередині грибів. Шматочки перетворюються в мокру масу. І в подальшому сушка сповільнюється. Щоб не було «запарювання» грибів, їх завантажують у нагріту камеру. На початку сушіння температура теплоносія нижче необхідної. До необхідної норми піднімають після подвляивання, яке триває 2–3 год при температурі 40...50 °С. Тривалість сушіння трубчастих грибів 5–6 год., сумчастих – 3–4 год.

Вихід сушених грибів складає 8–10%. Вологість готової продукції не більше 12–14%.