

ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ КУЛЬТИВОВАНИХ ГРИБІВ У КУЛІНАРНУ ПРОДУКЦІЮ

Кисельова К.Д., гр. ТХ-28М

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Крайнюк Л.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Попит на культивовані гриби в Україні зростає. Це обумовлено не тільки їх високими споживчими властивостями, але і більшою безпекою у порівнянні з дикорослими грибами.

Сьогодні штучним способом культивуються печериці, глива звичайна, опеньок, кольцевик, шіітаке, зимовий гриб, сморчки. Однак, лише 20% вирощеної продукції надходить на переробку. Така статистика пояснюється тим, що в Україні немає єдиної інфраструктури галузі промислового грибовництва.

Встановлено, що речовини, які продукують багато видів культивованих грибів, мають онкостатичну, антисклеротичну і антиоксидантну дію, здатні підвищувати імунітет до вірусних захворювань, підвищувати радіорезистентність організму.

Стихійно сформована система вирощування культивованих грибів в Україні не задовольняє швидко зростаючому попиту на грибну продукцію споживачів та переробників, які не мають чіткої інформації щодо раціональної переробки культивованих грибів та необхідних знань про їх лікарські і споживчі властивості.

Актуальною стає задача розробки комплексних маловідходних технологій переробки культивованих грибів в продукцію, яка б задовольняла попит широких кіл споживачів і підприємців.

Аналітичні та технологічні дослідження цієї проблеми надали можливість сформулювати основні шляхи розвитку технологій переробки грибів, змодельювати нові принципові технологічні моделі процесів, таких як: виготовлення універсального н/ф з термооброблених культивованих грибів з наступним вакуумуванням або заморожуванням; виготовлення н/ф для запікання з суміші культивованих грибів і соусів; виготовлення універсальної приправи з суміші культивованих грибів для використання як компонента для перших, других страв, а також соусів; виготовлення н/ф фаршу грибною для використання в якості начинок, котлетних виробів.

Обґрунтовано технологічну та економічну доцільність нових технологій.