

## ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ТА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КУЛЬТИВОВАНИХ ГРИБІВ

Старостенко Є.О., гр. ТХ-19

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

Гриби – це досить велика група рослинних організмів, різноманітних за формами, розмірами, органолептичними та технологічними властивостями. На теперішній час міжнародний ринок грибів нараховує більше 60 видів культивованих їстівних грибів, які допущені в продаж. Але в Україні вирощується та реалізується лише до 16 видів. За останніми даними європейський ринок грибів зростає дуже швидкими темпами – близько 3–4% щорічно.

Начасі виробники грибів зацікавлені в переробці грибів у готові харчові форми, придатні до вживання широким колом споживачів. За таких умов важливим і актуальним є вивчення нових форм грибів та розробка нових технологій їх переробки в харчову продукцію.

Важливими аспектами при виробництві страв або напівфабрикатів є органолептичні та технологічні властивості тих чи інших видів культивованих грибів. Для визначення органолептичних та технологічних характеристик були обрані найбільш популярні гриби, такі як глива звичайна й печериці, а також такі гриби, що не є достатньо вивченими з технологічної точки зору, такі як ріїтакі та шіїтакі.

Під час досліджень вивчалися не тільки основні органолептичні властивості грибів у порівнянні, свіжих і термооброблених, зовнішній вигляд, консистенція, колір, запах та смак. Також вивчалися додаткові, щільність шляпки та ніжки, розмірно-масові характеристики, динаміка змін під час оброблення. Проведено профільний аналіз, результати якого представлені у виді таблиць та порівняльних дескрипторів.

Технологічні властивості культивованих грибів визначаються їх видом, морфологічною будовою на макро- та мікрорівні; хімічним складом, залежать від умов вирощування та виявляються через сукупність фізичних, структурно-механічних, біохімічних та фізико-хімічних властивостей. Будь-яка сировина повинна бути технологічно вивчена. На основі знань технологічних властивостей, органолептичних показників та факторів впливу на них можливе підвищення якості та створення нових продуктів харчовання.