

І.І. Медведкова, канд. техн. наук, доц. (*ДонНУЕТ, ім. М. Туган-Барановського, Донецьк*)

ДОСЛІДЖЕННЯ МОРФОЛОГІЧНИХ ОЗНАК СВІЖИХ ГРИБІВ ШИЇТАКЕ

Підхід до умов та строків зберігання свіжих грибів, а також можливості їх використання залежно від строків зберігання неоднозначні. У нормативних документах, що використовуються для експертизи грибів, передбачений перелік регламентованих показників.

Це органолептичні показники: зовнішній вигляд, забарвлення поверхні капелюшка, пластинок і ніжки (іноді, при необхідності – м'якоти на свіжому розрізі), смак і запах.

З фізичних показників визначають розміри капелюшка й ніжки гриба, наявність домішок у партії грибів; з хімічних – встановлюють показники, необхідні для сертифікації (наявність важких металів, пестицидів, радіонуклідів), що гарантують безпеку продукту.

Органолептичні показники одночасно дозволяють ідентифікувати вид грибів і встановити їхню якість.

Зовнішній вигляд гриба – комплексний показник, що включає стан плодового тіла в цілому, поверхні капелюшка й ніжки, стан гіменофори, форму капелюшка й ніжки. Якщо по даному показникові виявляється невідповідність, то визначення інших показників стає недоцільним.

Забарвлення – один із критеріїв ідентифікації; особливо важливий колір м'якоти на свіжому розрізі. По кольору поверхні капелюшка й гіменофори можна судити про стадію розвитку гриба, що прямо пов'язане з його якістю.

Розмір (величина) капелюшка нормується для всіх аналізованих видів грибів з урахуванням градації як мінімальних, так і максимальних розмірів. Цей показник важливий тим, що, як і забарвлення, дає уявлення про вік грибів, і відповідно, про їхню якість.

Механічні ушкодження – це надлами, подряпини, вм'ятини, тріщини, уколи, виявлені на плодових тілах: наприклад, вони не повинні перевищувати j поверхні капелюшка в печерицях, до механічних ушкоджень яких відносять також розлам капелюшка й облом ніжки, звідси й досить високий допуск – до 20% грибів з механічними ушкодженнями. Сліди червоточин – показник, застосовуваний для характеристики якості дикоростучих грибів. Для культивованих грибів даний показник у вітчизняних стандартах відсутній. Така експертиза проводиться в основному для визначення якості грибів як сировини для подальшої переробки.

Про кількість грибів з механічними uszkodженнями розмірів, що не відповідають, нормативним вимогам і іншими нормованими дефектами, судять по їхній масі. Наявність кожної фракції (по масі) виражають у відсотках до маси об'єднаної проби. Добраякісною партією грибів буде вважатися та партія, в котрій:

- усі гриби одного ботанічного виду, включеного в стандартний перелік грибів, дозволених для заготівлі та реалізації;
- плодові тіла не перезрілі, не зів'ялі (свіжі);
- гриби чисті, цільні, а механічні uszkodження й червоточини не перевищують припустимих норм.

Проведені раніше дослідження показали, що зовні, по морфологічних ознаках, гриби шиїтаке повинні відповідати наступному опису:

- плодові тіла шиїтаке відрізняються приємним специфічним смаком та ароматом;

- смак цього гриба нагадує смак білого гриба й печериці;

- капелюшок шиїтаке досягає 5–20 см у діаметрі, опуклий або напівсферичний в молодому віці, потім він уплощується й у його центрі з'являється поглиблення;

- забарвлення капелюшка варіюється від жовто-коричневого до темно-бурого, при дозріванні жовтіє; края капелюшка рівні, потім загинаються та уплощуються, у зрілих грибів часто хвилясті, бархатисті;

- пластинки часті, вільні, спочатку – рівні й білі, потім – зубчасті й буруваті;

- при uszkodженні пластинки стають коричневими;

- розташування ніжки центральне, рідше – ексцентричне; ніжка гриба зазвичай злегка вигнута, волокниста, жорсткувата, циліндрична довжиною 3–5 см, товщиною 1–1,5 см, білуватого або буруватого кольору;

- у молодих грибів пластинки закриті покривалом тонкої мембрани, яка розташована між ніжкою й краєм капелюшка;

- під час дозрівання покривало розривається і його залишки видні на краях капелюшка та на ніжці у вигляді бахроми;

- спори білі, дрібні 3–6 мкм, яйцеподібні або еліпсоподібні.

Нажаль, нормативних документів, де були б відображені основні органолептичні показники шиїтаке та вимоги до них, в Україні не існує, тому було б доцільне подальше проведення оцінки рівня якості свіжих грибів шиїтаке на різних етапах зберігання. Якість свіжої продукції пропонуємо оцінювати по органолептичних показниках згідно з розробленою шкалою авторів.