

В.В. Дятлов, д-р техн. наук, проф. (*ДонНУЭТ, Донецк*)
Н.О. Аксенова, асп. (*ДонНУЭТ, Донецк*)

НЕКОТОРЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫМИ БЕЛОКСОДЕРЖАЩИМИ РАСТИТЕЛЬНЫМИ ПРОДУКТАМИ

Одним из основных направлений всех стран мира, и прежде всего Европы является повышение благосостояния населения, в том числе и за счет обеспечения их качественными экологически чистыми продуктами питания.

К последним, относятся культивируемые грибы. Которые выращиваются на уже переработанных отходах животноводства или бройлерного производства и использованной соломы. Последний аспект позволяет использовать отработанный субстрат в качестве удобрений. При этом в почву выращивания грибов практически не вносят минеральные и другие добавки, что обусловлено способностью грибов, извлекать необходимые им питательные вещества из искусственно приготовленных субстратов.

Одной из ценнейших в пищевом отношении культур, выращиваемых в сооружениях защищенного грунта, является шампиньоны. Дефицит полноценного белка в рационе человека – одна из самых глобальных проблем человечества. И в этом смысле культивируемые шампиньоны, в определенной степени, позволяют решить эту проблему благодаря своим вкусовым качествам и высоким содержанием питательных веществ. Также грибы имеют низкую калорийность, что в последнее время является одним из важнейших требований, предъявляемым к потребляемым в пищу продуктам. Обладая высокой поглотительной способностью и активностью ферментативного аппарата, экстракты грибов используются в приготовлении лекарственных препаратов противоопухолевого назначения, повышающих иммунитет человеческого организма, а также используется для выведения из организма человека ионов тяжелых металлов и радионуклидов.

В экономически развитых странах расширение ассортимента товарных ресурсов экологически чистой, высокобелковой растительной продукции осуществляется и за счет использования коричневых штаммов шампиньонов.

На украинском рынке основную массу производимых и реализуемых шампиньонов, составляют белые штаммами. Это обусловлено тем, что они являются высокоурожайными и больше

пользуются спросом. Вместе с тем белые – по сравнению с коричневыми штаммами, при хранении быстрее теряют свое качество, а при выращивании (в теплый период года) сильно поражаются различными заболеваниями.

В связи с изложенным, целью работы было установление пищевой и биологической ценности коричневых штаммов шампиньонов и возможности продления срока их хранения. Известно, что многие дикорастущие грибы (имеющие коричневый цвет кожицы) обладают различными не ординарными лекарственными свойствами. Можно предположить, что такими же свойствами обладают и коричневые штаммы шампиньонов.

Грибы хранили в обыкновенных условиях (контроль) и в модифицированной газовой среде (МГС) в разных температурно-влажностных параметрах.

Нами установлено, что количество водоизвлекаемых белков в шампиньонах составляет до 70%, это значит, что они являются легкоусвояемыми, что противоречит тезису о трудном усвоении белков грибов. Они также содержат специфичные белки, определяемые по методу – иммуноглобулинов, количество которых в коричневых шампиньонах выше, чем в белых штаммах.

Из других биологически-активных соединений нами определены зольные элементы, в том числе и «биологически активные», аскорбиновая кислота, витамин РР и β-глюкан. Последний (по справочным данным) проявляет ярко выраженные противоопухолевые свойства. При этом установлено, что чем ниже принимаемая доза и длительней прием, то эффект выше. Установлено, что в МГС срок хранения грибов заметно возрастает.

Таким образом, можно отметить, что в условиях существующего загрязнения окружающей среды и продовольствия вопросы обеспечения населения высококачественной экологически чистой растительной продукцией являются актуальными.