

РОЗВИТОК ПРОМИСЛОВОГО ГРИБАРСТВА В УКРАЇНІ

Попова Н.О., канд. техн. наук, ст. викл.,

Медедкова І.І., канд. техн. наук, доц.

Донецький національний університет економіки і торгівлі

Ім. М. Туган-Барановського

Промислове грибівництво базується на сучасних екологічно чистих технологіях, що забезпечують отримання високих урожаїв плодкових тіл за рахунок контролю найбільш важливих функцій грибного організму.

Інтенсивний розвиток промислового виробництва їстівних грибів обумовлений декількома чинниками. По-перше, їх високою продуктивністю. По-друге, використанням для культивування субстратів, виготовлених з доступних матеріалів, які широко поширені в Україні. Їх використання для приготування субстратів дозволяє проводити утилізацію сільськогосподарських, промислових і відходів населення з подальшим використанням їх як органічне добриво. По-третє, можливістю використання для культивування грибів, окрім спеціальних, різних приміщень, які не експлуатуються по прямому призначенню (складів, овочесховищ, ферм, підвалів і тому подібне). По-четверте, екологічною чистою і безвідходною технологією вирощування грибів. По-п'яте, можливістю ліквідувати сезонність в отриманні свіжих грибів із-за їх цілорічного зростання і плодоносіння при культивуванні.

Штучне культивування їстівних грибів має також ряд медико-екологічних переваг. Вони особливо вагомі в умовах України, для більшості території якої характерний значний ступінь техногенного і радіоактивного забруднення.

Грибівництво грає значну роль в забезпеченні населення екологічно чистою білоквмісною продукцією і переробній галузі національної економіки – сировиною; в Україні, як і у всьому світі, об'єми виробництва культивованих грибів ростуть; з культивованих грибів 90% доводиться на шампінйони, і, перш за все, білої раси; 80% вітчизняних грибів реалізується в свіжому вигляді, в цьому національні і світові тенденції протилежні; у літературі широко висвітлені питання селекції штамів і підвищення врожайності шампінйонів як чинника їх якості; достатньо важливою проблемою є зміна якості і збереженість грибів до їх споживання і переробки, неопрацьованість якої приводить до збільшення втрат і стримує розвиток галузі, яка в перспективі може бути орієнтована на експорт.