

ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ НОВИХ КУЛЬТИВОВАНИХ ГРИБІВ НА УКРАЇНІ

Ольховська В.С., канд. техн. наук, доц.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Україна належить до країн, в яких дикорослі їстівні гриби є традиційним компонентом харчового раціону населення. Сьогодні загальна кількість грибів, що споживає населення Землі, становить близько 6,5 млн т, з них в лісах було зібрано лише 0,4 млн т, а 6,1 млн т вирощено на спеціалізованих грибних фермах і в господарствах із виробництва плодкових тіл культивованих їстівних грибів.

Обсяг імпорту на ринку становить близько 80%. Основні імпортери грибів до України – Польща, Голландія, Бельгія, Китай.

Прискорений розвиток культивування грибів – один із ефективних шляхів вирішення проблеми нестачі повноцінних продуктів харчування, отримання нових лікарських речовин, зниження забруднення навколишнього середовища за рахунок утилізації різноманітних відходів сільського господарства та переробної промисловості. На думку найавторитетнішого в галузі культивування грибів професора С.Т. Чанга (Китай), XXI століття можна ознаменувати «незеленою революцією» внаслідок бурхливого зростання виробництва їстівних грибів.

Доведено можливість культивування більше 100 видів їстівних грибів (з відомих у світі 2 тисяч видів), а 35 видів уже вирощують на комерційній основі. Деякі види грибів, наприклад, шиїтаке, іудине вуха, зимовий гриб та інші культивують у Китаї з 600–900 рр. нашої ери. Розквіт промислового грибівництва, який спостерігається в останні тридцять-сорок років, базується на сучасних технологіях, що дозволяють контролювати найбільш важливі функції грибного організму й забезпечувати отримання високих урожаїв плодкових тіл.

Їстівні гриби, які вирощують на рослинних рештках (глива, печериця та ін.), містять більше 35% протеїну (білка), всі незамінні для харчування людини амінокислоти, ненасичені жирні кислоти, вітаміни, найважливіші макро- та мікроелементи. Особливо багаті гриби на лізин, триптофан і треонін, яких мало в рослинах, а також залізо і кобальт. Гриби є джерелом вітамінів С, D, E, групи В, містять антиоксидантний комплекс, біологічно активні сполуки. Гриби – це дієтичний продукт, що містить малу кількість калорій, жирів, натрію, а також в них відсутній холестерин, нітрати та нітрити. У багатьох

країнах (Японія, Китай, Корея, США, Канада, Франція та ін.) культивовані їстівні гриби використовуються не тільки як продукти харчування, але і як цінна сировина для виробництва лікувально-профілактичних та лікарських речовин із широким спектром дії. Світове виробництво ліків із культивованих грибів приносить щорічний прибуток у сумі 1,2 млрд доларів. Сьогодні встановлено, що речовини, які продукують багатьма видами культивованих грибів, мають онкостатичну, антисклеротичну й антиоксидантну дію, здатні підвищувати імунітет до вірусних захворювань, підвищувати радіорезистентність організму, знижувати шкідливий вплив променевої фізіотерапії.

Інтенсивний розвиток виробництва їстівних грибів зумовлений високою продуктивністю (до 50...60 кг з м² за 4 тижні); можливістю використання субстратів, непридатних для інших цілей (солома злакових, лушпиння соняшника, деревна тирса, курячий послід тощо); тією обставиною, що для штучного культивування грибів можуть бути пристосовані різні неспеціалізовані приміщення – склади, підвали, овочесховища; безвідходним виробництвом, оскільки після збору грибів субстрати можна використовувати як добрива й кормові добавки в тваринництві. Крім економічної вигоди, штучне вирощування їстівних грибів має низку медико-екологічних переваг.

Останніми роками інтерес населення України до поповнення харчового раціону за рахунок дикорослих їстівних грибів значно зріс. При цьому 82% опитаних знають про небезпеку отруєння ними. Дослідження, проведені в Інституті ботаніки НАН України, свідчать, що плодові тіла багатьох їстівних грибів активно накопичують цезій-137. За кількістю акумуляованого Cs-137 перше місце (з 23-х видів вищих грибів) займає маслюк звичайний, третє – білий гриб, шосте – рижик делікатесний тощо. При цьому підвищене накопичення радіонуклідів їстівними грибами встановлено як на забруднених, так і на офіційно визнаних «чистими» територіях.

Немає сумнівів, що розвиток в Україні промислового вирощування їстівних грибів у широких масштабах значно зменшить споживання такого харчового продукту підвищеного ризику, як дикорослі гриби.

Необхідно відзначити світову тенденцію збільшення попиту та виробництва екологічно чистих культивованих їстівних грибів. Штучне культивування їстівних грибів дає можливість отримати екологічно чисті харчові продукти навіть на територіях з підвищеним рівнем техногенного забруднення, включаючи радіонукліди.