

УДК 631.563:628.852:635.82

Гулько С.М., Тринчук О.О.

**ВПЛИВ УМОВ ЗБЕРІГАННЯ НА БІОХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ
ГРИБІВ ПЕЧЕРИЦІ ДВОСПОРОВОЇ**

*Національний університет біоресурсів і природокористування України,
Київ, Героїв оборони 13, 03041*

UDC 631.563:628.852:635.82

Gun'ko S.M., Trynchuk O.O.

**EFFECT OF STORAGE CONDITIONS ON BIOCHEMICAL PARAMETERS
OF MUSHROOMS OF CHAMPIGNONS BISPORED**

*National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine,
Kyiv, Heroyn Oboronu 13, 03041*

В цій статті розглядаються питання впливу температурного режиму зберігання на біохімічні показники грибів печериці двоспорової.

Ключові слова: гриби, печериця двоспорова, температура зберігання, біохімічні показники.

The influence of temperature storage on biochemical parameters of mushrooms of champignons bispored are presented in this article.

Keywords: mushrooms, champignons bispored, storage temperature, biochemical parameters.

Статистичні дані ООН з питань продовольства і сільського господарства свідчать про те, що забезпечення населення нашої планети продуктами харчування викликає серйозне занепокоєння. Основною проблемою є нестача білка і його незбалансованість в харчовому раціоні людей. Останнім десятиріччям спостерігається стрімке збільшення виробництва і споживання культивованих їстівних грибів у свіжому і переробленому вигляді. За прогнозом вчених, у майбутньому значна частина потреби людини в білках

буде задовольнятися за рахунок промислового виробництва їстівних грибів [1, 2]. Слід зазначити, що Україна завдяки сприятливому географічному розташуванню та сприятливими кліматичними умовами, має можливість в майбутньому стати одним з основних постачальників свіжих і перероблених грибів у країни Європи та СНД. Нині у нашій країні провідне місце серед культивованих грибів займають печериця двоспорова.

При зберіганні печериця швидко втрачає свою товарну якість, тому зберігати їх необхідно при понижених температурах. Оптимальна температура зберігання знаходиться в межах 0–2 °С. Однак, на практиці не завжди можна забезпечити даний режим. Тому, актуальним є визначення впливу умов зберігання на біохімічні показники грибів.

Методика досліджень. У дослідженнях використовували гриби печериці двоспорової штаму ІБК-25. Гриби зберігали впродовж 6 діб за температури: 1; 3 та 5 °С та відносної вологості повітря – 90 ± 1 %. Повторність чотирьохразова. Контролем була продукція, яка зберігалась за температури 1°С. Для оцінки якості плодкових тіл перед закладанням на зберігання та після його завершення проводили біохімічний аналіз грибів на вміст у них: 1) сухих речовин (термостатно-ваговим методом, шляхом висушування до постійної маси за температури 105 °С (ГОСТ 28561-90. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги); 2) білковий азот (за Барштейном); 3) вітамін С (за Муррі, ГОСТ 24556-89. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С). Середня проба для аналізів становила 20 плодкових тіл середньої маси [3].

Результати досліджень. При зберіганні грибів спостерігаються зміни в їх біохімічному складі (табл.). Результати досліджень свідчать, що зменшується кількість сухої речовини і вітаміну С. Зменшується, або не змінюється кількість білкового азоту. Так, в печериці двоспорової першої хвилі плодоношення за 1°С кількість сухої речовини на початку зберігання складала 9,4 %, а в кінці – 8,9 %; кількість аскорбінової кислоти – 5,6 і 5,1 мг%, відповідно. Кількість білкового азоту не змінилася і знаходилась на рівні 3,0 %. За цих умов у гливі

звичайній суха речовина змінилася з 10,3 до 9,5 %, вміст аскорбінової кислоти – з 9,8 до 9,0 мг%, білковий азот не змінився (3,0 %).

З підвищенням температури зберігання збільшуються втрати сухої речовини, білкового азоту, вітаміну С. Так, при зберіганні печериці двоспорової першої хвилі плодоношення за 5 °С кількість сухої речовини зменшилась з 9,4 до 8,0 %, вітаміну С – з 5,6 до 4,5 мг%, білкового азоту – з 3,0 до 2,9 %.

За цей період зберігання плодів тіла грибів залежно від температури зберігання втрачають у відносних величинах 5,3–18,1 % сухої речовини і 4,1–25,9 % вітаміну С. Кількість білкового азоту майже не змінюється при температурі 1–3 °С і зменшується при 5 °С на 6,7–7,1 %.

Таблиця

Вміст біохімічних речовин в плодкових тілах печериці двоспорової штаму ІБК-25 при зберіганні за різних температурних параметрів (середнє за 2001–2005 рр.)

Температура зберігання, °С	Біохімічна речовина					
	суха речовина, %		білковий азот, %		аскорбінова кислота, мг%	
	початок зберігання	кінець зберігання	початок зберігання	кінець зберігання	початок зберігання	кінець зберігання
Перша хвиля плодоношення						
1(контроль)	9,4	8,9	3,0	3,0	5,6	5,1
3	9,4	8,5	3,0	3,0	5,6	4,9
5	9,4	8,0	3,0	2,8	5,6	4,5
Друга хвиля плодоношення						
1(контроль)	8,6	7,8	2,9	2,9	5,4	5,0
3	8,6	7,4	2,9	2,8	5,4	4,4
5	8,6	7,1	2,9	2,7	5,4	4,0

Висновки

За період зберігання (6 діб) плодів тіла грибів залежно від температури втрачають у відносних величинах 5,3–18,1 % сухої речовини і 4,1–25,9 %

вітаміну С. Кількість білкового азоту майже не змінюється при температурі 1–3 °С і зменшується при 5 °С на 6,7–7,1 %.

Література.

1. Травельян В.Е. Грибы. Источник пищевого белка / В.Е. Травельян – М.: Урожай, 1979. – С. 237–254.

2. Ярмолюк С. Розведення грибів – засіб вирішення проблеми харчування // Пропозиція. – 1995. – № 12. – С. 61.

3. Методика опытного дела в овощеводстве и бахчеводстве / [под ред. Белика В.Ф.] – М. : Агропромиздат, 1992. – 319 с.