

СУПРОВІДНА ІНФОРМАЦІЯ ДО ПУБЛІКАЦІЇ

Автори: Корихалова О.М., (Корыхалова О.Н., Korykhalova O.) Москалюк О. Є. (Москалюк О. Е., Moskalyuk O.).

Назва документу

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ГЛИВИ В М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ.
ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЕШЕНКИ В МЯСНЫХ ПРОДУКТАХ.
PROSPECTS OF USE OF OYSTER MUSHROOMS IN THE MEAT PRODUCTS.

Ключові слова: їстівний гриб *Pleurotus* (глива), білки, незамінні амінокислоти, вітаміни, макро- та мікроелементи. Съедобный гриб *Pleurotus* (вешенка), белки, незаменимые аминокислоты, витамины, макро – и микроэлементы. Edible mushroom *Pleurotus* (oyster), proteins, indispensable amino acids, vitamins, macro - and microelements.

Анотація (реферат)

В теперішній час в раціоні харчування населення України постає проблема білкового дефіциту. Тому актуальним і перспективним є створення нових видів м'ясних виробів комбінованого складу оздоровчого-профілактичного призначення шляхом введення білоквмісної рослинної сировини, збалансованої за амінокислотним складом, зокрема їстівних грибів *Pleurotus* (глива).

В білках плодових тіл гливи виявлено 18 амінокислот, вісім з яких - незамінні. Домінуючими є лізин, триптофан, треонін і валін. Глива містить 20 % вуглеводів, багата вітамінами (С, РР, В1, В2, В3, В6, С, D, Е). Відзначається високим вмістом макро - і мікроелементів (К, Р, Na, Ca, Mg, S, Fe, Zn, Mn), які безпосередньо виконують регуляторну функцію в обміні речовин і є основним матеріалом для кісткової тканини.

Тому використання гливи в м'ясних продуктах свідчить про перспективність вибраного напряму та проведення подальших досліджень для подолання проблеми білкового дефіциту в раціоні харчування.

В настоящее время в рационе питания населения Украины встает проблема белкового дефицита. Поэтому актуальным и перспективным является создание новых видов мясных изделий комбинированного состава оздоровительного-профилактического назначения путем введения белоксодержащего растительного сырья, сбалансированного по аминокислотному составу, в частности съедобных грибов *Pleurotus* (вешенка).

В белках плодовых тел вешенки выявлено 18 аминокислот, восемь из которых - незаменимы. Доминирующими являются лизин, триптофан, треонин и валин. Вешенка содержит 20 % углеводов, богата витаминами (С, РР, В1, В2, В3, В6, Н, D, Е). Отмечается высоким содержанием макро - и микроэлементов (К, Г, Na, Ca, Mg, S, Fe, Zn, Mn), которые непосредственно выполняют регуляторную функцию в обмене веществ и является основным материалом для костной ткани.

Поэтому использование вешенки в мясных продуктах свидетельствует о перспективности выбранного направления и проведение дальнейших исследований для преодоления проблемы белкового дефицита в рационе питания.

At the present time in the diet of the population of Ukraine faces the problem of protein deficiency. Therefore, relevant and promising is the creation of new kinds of meat products combined personnel of health-improving and prophylactic by introducing белоксодержащего vegetable raw materials, balanced amino acid composition, in particular of edible fungi fungi (oyster).

The protein fruit bodies of oyster mushroom found 18 amino acids, eight of which are irreplaceable. Dominant are lysine, tryptophan, threonine and valine. The oyster contains 20 % carbohydrates, rich in vitamins (С, РР, В1, В2, В3, В6, N, D, Е). It is noted a high content of macro - and microelements (К, G, Na, Ca, Mg, S, Fe, Zn, Mn), which directly perform a regulatory function in the exchange of substances and is the main material for bone tissue.

Therefore, the use of oyster mushroom in meat products testifies about the prospects of the chosen direction and conduct further research to address the problem of protein deficiency in the diet.

Дата публікації документа та джерело: Програма і матеріали другої міжнародної науково-технічної конференції “Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей”, 20 –21 березня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013р. – 66-67с.