

ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ГІДРОТЕРМІЧНОГО ОБРОБЛЕННЯ ЇСТІВНИХ ГРИБІВ

І.М. Зінченко, В.А. Терлецька, В.В. Джулай

Національний університет харчових технологій

На сьогодні асортимент продукції з їстівних грибів дуже обмежений, що обумовлено в першу чергу відсутністю належних технологій їх переробки. Одночасний збір великої кількості їстівних грибів і обмежений термін зберігання обумовлюють розробку нових і вдосконалення існуючих технологій переробки грибів, що дозволить розробити нові харчові продукти підвищеної харчової і біологічної цінності.

З метою розроблення ефективної технології нових видів харчоконцентратів на основі їстівних грибів вивчено хімічний склад сировини та їх зміни в процесі гідротермічного оброблення. Експериментально визначені оптимальні технологічні параметри оброблення грибів та їх напівфабрикатів. Досліджено вплив смакових добавок та гідротермічного оброблення на органолептичні та мікробіологічні показники, структурно-механічні властивості, біохімічні зміни грибних напівфабрикатів. Результати комплексних досліджень за оцінкою хімічного складу їстівних грибів, а також їх технологічні властивості показали ефективність і доцільність використання даного виду сировини для створення нових харчових продуктів.