

ЗМІНА ВМІСТУ ЕНДОПОЛІСАХАРИДІВ В ПЛОДОВИХ ТІЛАХ ГРИБІВ РОДУ ГЛИВА ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ ТА ПІСЛЯ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ

Сокот О.Є. 31 ХТ

Керівники Бандура І.І., к.с.-г.н., Кулик А.С., к.т.н.

*Таврійський державний агротехнологічний університет імені
Дмитра Моторного*

**Анотація – встановлено зміни вмісту ендopolісахаридів в
плодових тілах гливи звичайної після зберігання та термічної обробки.**

Сьогодні багато людей страждають через погіршення стану навколишнього середовища. Харчування людини з використанням функціональних продуктів зможе знизити негативний вплив несприятливих екологічних факторів шляхом інактивації та виведення з організму шкідливих речовин за рахунок харчових волокон, вітамінів, есенціальних елементів, тощо.

Одним із перспективних напрямів є використання дереворуйнівних грибів як сировини для виготовлення функціональних продуктів. Відомо, що грибні полісахариди мають більш розгалужену структуру порівняно з рослинними, що допомагає йому зв'язувати та виводити з організму важкі метали та радіонукліди; у грибах міститься велика кількість вітамінів групи В, С, РР, провітаміни А і D та інш.[1].

Останнім часом науковці Європи, Китаю та США приділяють особливу увагу дослідженню біологічно-активних речовин грибів, які позитивно впливають на фізіологічні процеси людського організму та навіть здатні протистояти розвитку атипичних клітин. Таку онкостатичну активність полісахаридів грибів досліджують і вчені Інституту ботаніки ім. Холодного з Національної академії наук України, з яким наш університет має договір про науково-практичне співробітництво. Під керівництвом д.б.н. Бісько Н. А. проводяться дослідження біохімічного складу їстівних грибів та їх онкопротекторних властивостей, що залежать від біохімічних складових субстратів, на яких вони вирощуються [2], [3].

На жаль, біохімічні складові, зокрема вміст полісахаридів, у плодових тілах дереворуйнівних грибів, таких як глива звичайна, степова та легенева, опеньок тополиний та зимовий, недостатньо проаналізовані, бо ці гриби почали штучно вирощуватися в Україні лише 30 років тому. А плодове тіла молочного гриба *Calocybe indica*, вирощені на місцевих субстратах у промислових умовах ми отримали лише в цьому році.

За результатом аналізу отриманих даних було визначено, що вміст ЕПС на 10 % вищий в плодових тілах досліджуваних штамів гливи,

порівняно з цим показником у шапинках (рисунок 1).

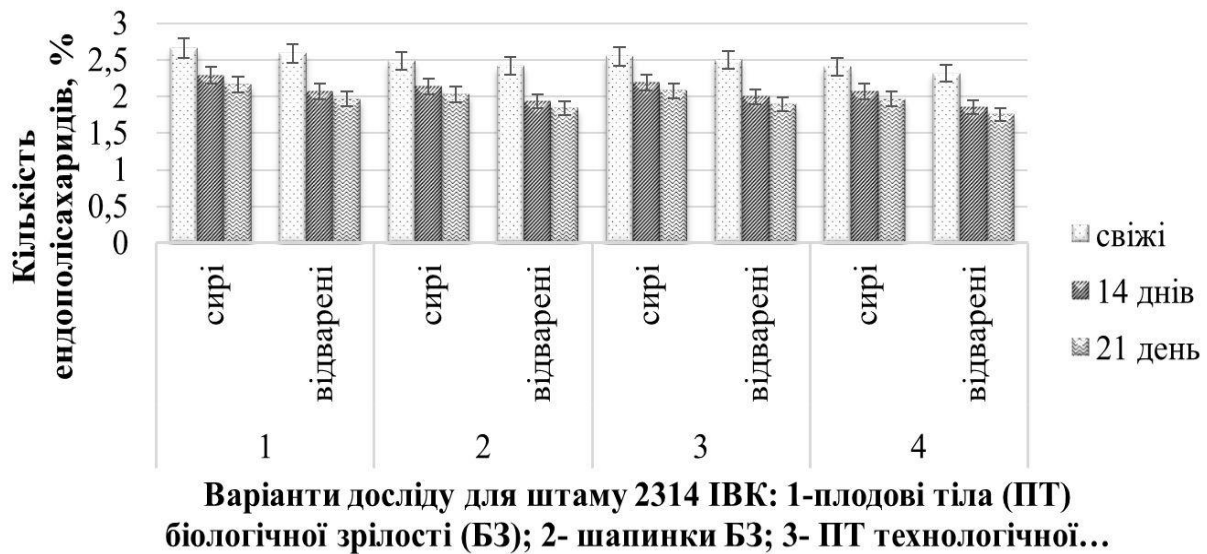


Рисунок 1 – Вміст полісахаридів у перерахунку на природну втрату маси (%) – глива легенева штам 2314 ІВК.

Отже, полісахариди грибів в основній масі відносяться до нерозчинних речовин та залишаються у продукті після температурної обробки. Цей факт дає змогу стверджувати, що функціональність страв з відварених грибів, що обумовлюється високим вмістом β-глюканів залишається високою.

Слід зазначити, що свіжі плодові тіла мають найбільшу поживну цінність, але й після 21 доби зберігання містять високу кількість біологічно активних речовин, тому можуть використовуватися як функціональні компоненти таких страв, як м'ясо-рослинні консерви, паштети, тощо.

Література

1. Экстракты мицелия Вешенки (*Pleurotus ostreatus*): медико–биологические эффекты и возможные механизмы действия / [под ред. В.П. Герасимени, В.Ю. Полякова]. М.: Институт химической физики им. Н.Н. Семенова РАН, ООО «Инбиофарм», 2013. 224 с.
2. Бухало А.С. Лекарственные препараты и пищевые добавки из макромицетов / [А.С. Бухало, Э.Ф. Соломко, С.П. Вассер, О.Б. Михайлова]: Материалы третьего всероссийского конгресса по медицинской микологии // Успехи медицинской микологии; под ред. Сергеева Ю.В. Т.5. М.: Национальная академия микологии, 2005. 336 с.