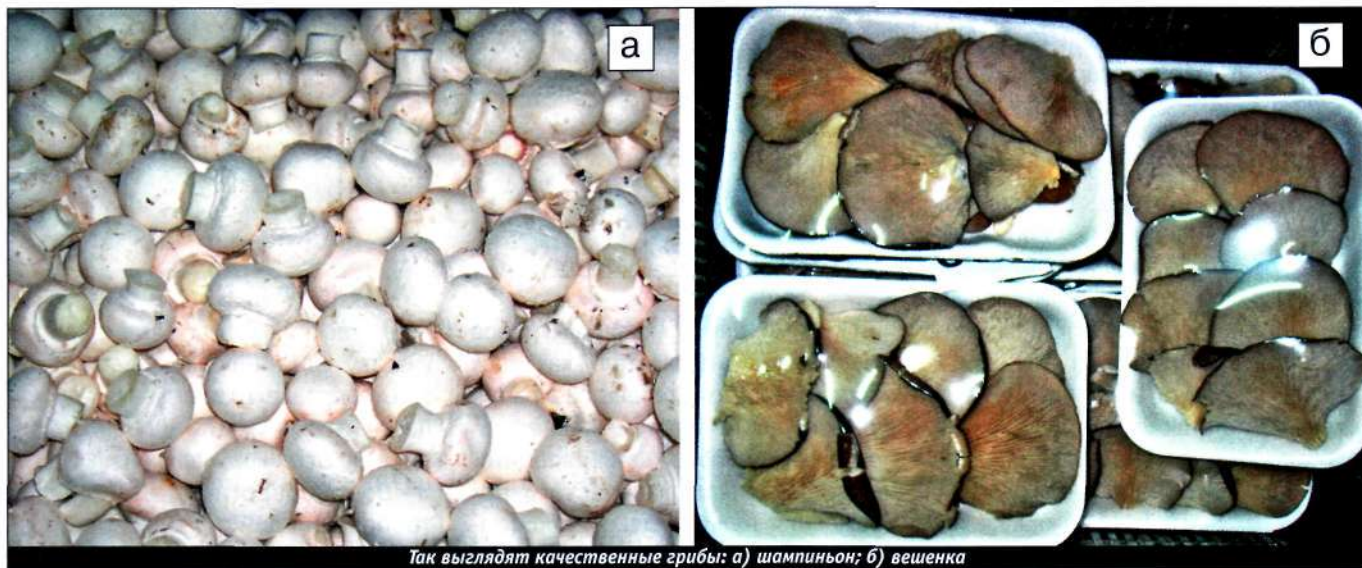


Качественные характеристики товарных грибов

Е. Миронычева, к. с.-х. н., доцент, Л. Кюрчева, к. с.-х. н., доцент, Таврический государственный агротехнологический университет



Так выглядят качественные грибы: а) шампиньон; б) вешенка

Одним из важных звеньев грибного производства является реализация произведенной продукции. Кроме знания требований стандартов к каждому виду продукции в зависимости от целевого ее назначения, необходимо умение правильно оценить партию продукции, предназначенную для реализации. Товароведение продукции определяет ее товарные и потребительские качества — факторы, влияющие на товар и его пищевые ценности. Знание данных факторов позволит обеспечить поступление к потре-

водство мицелия, компоста, тары, средств защиты, выращивание урожая, который надо довести до такого уровня, чтобы часть его стала товаром. Первым шагом на пути урожая к реализации является высококачественная его обработка, поэтому важно изучить ее способы. При осуществлении товарной обработки грибов очень важны оптимальные сроки ее проведения и наличие соответствующей тары непосредственно при уборке урожая. Следующее условие обеспечения сохранения высокого качества грибов как товара,

технических требований стандарта к определенному виду грибов.

В настоящее время в Украине промышленно культивируются такие грибы, как шампиньон и вешенка. Рекомендации по оценке качества, упаковки, транспортировки и режима хранения этих видов грибов приведены в следующих стандартах: ДСТУ ЕЭК ООН FFV-24:2007 «Гриби культивовані (Agaricus). Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-24:2004, IDT)» (этот стандарт применяется к плодовым телам, которые поставляются потребителю в свежем виде); РСТ УССР 1939-83 «Грибы вешенка обыкновенная свежая. Технические условия» (этот республиканский стандарт, разработанный еще в советское время, регламентирует качество вешенки); ДСТУ ISO 7561-2001 «Гриби культивовані. Настанови щодо зберігання та транспортування в умовах охолодження (ISO 7561:1984, IDT)» (стандарт содержит перечень требований к транспортировке и хранению грибов в охлажденном состоянии).

Оценивать качество грибной продукции должен специалист, в совершенстве владеющий знанием технических требований стандарта к определенному виду грибов.

бителя, заготовителю, на перерабатывающие предприятия высококачественной продукции в соответствующие сроки.

Товаром различные виды продукции грибоводства становятся при их реализации. До наступления этого момента прилагается много усилий в различных сферах, как-то: произ-

являющегося совокупностью живых организмов, — поддержание соответствующих условий транспортировки и хранения. Эти условия тесно взаимосвязаны с физиологическими и морфологическими свойствами грибов. Оценивать качество грибной продукции должен специалист, в совершенстве владеющий знанием

Среди качественных характеристик плодовых тел шампиньона и вешенки в этих стандартах содержатся требования как к органолептическим

свойствам, так и к физико-химическим показателям свежих грибов. В действующем стандарте на свежие грибы указаны качественные признаки, по которым они делятся на сорта товарные и те, которые не соответствуют требованиям стандарта. Качественными признаками являются форма плодовых тел, их размер, цвет, запах, консистенция, наличие на них повреждений и болезней (форма должна быть типичной; размер учитывается при сортировке).

Необходимость калибровки обусловлена тем, что одинаковая по размеру продукция имеет лучший товарный вид, похожие технологические свойства, лежкость, удобна для упаковки, обеспечивает получение высокосортной консервной продукции. По товарным качествам шампиньон подразделяется на три сорта: высший, первый и второй. Регламентируются также стадии развития плодовых тел. Плодовые тела вешенки на сорта не разделяют. Плодовые тела шампиньонов классифицируют по следующим коммерческим типам: неподрезанные грибы и грибы, у которых срезана часть ножки. В обеих группах проводится разграничение по стадиям развития.



Общими для всех видов грибов являются такие показатели, как: срок сбора, качество, степень раскрытия шляпки, наличие пятен, поражений болезнями и повреждений вредителями, степень механического повреждения, наличие однородной, характерной для данного вида гриба окраски, упругость, отсутствие посторонних запахов, капельной влаги.

В оценке товарного вида продукции большую роль играет органо-

лептический метод. Специалисты, участвующие в формировании партий, отправке или приеме продукции, должны иметь здоровое восприятие оттенков, запахов и вкуса.

Добросовестное выполнение требований действующих стандартов позволит избежать нарушений при реализации грибов и защитит потребителя от появления на рынке грибных продуктов низкого качества. 