

ГРИБЫ, КАК ПРОДУКТ ПИТАНИЯ

**Золотухина Н.В., студентка 3 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии**

**Научный руководитель-Проворова Н.А., кандидат ветеринарных
наук, доцент; Мерчина С.В., кандидат биологических наук,
доцент**

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: грибы, фальсификация, вид, высокопитательные грибы.

Работа посвящена описанию грибов как пищевого продукта, указаны питательные свойства фальсификация.

Грибы представляют собой мясистое плодовое тело со шляпкой, образующееся при спороношении разросшегося мицелия (мицелия), содержащего как необходимые для организма человека питательные вещества, так и удаляемые при технической переработке ядохимикатами. Съедобные грибы в зависимости от пищевой ценности, содержания ядовитых веществ и степени их удаления подразделяются на следующие категории:

Первая категория: высокопитательные грибы, не требующие предварительной варки.

Вторая категория: грибы с высокой пищевой ценностью, но требующие кратковременной варки.

Третья категория: грибы средней пищевой ценности, которые нужно долго варить.

Четвертая категория: Условно-съедобные грибы имеют низкую пищевую ценность, их нужно дважды отварить.

По видам технической обработки грибы бывают: сушеные, соленые, маринованные, отваренные в соли, консервированные, натуральные [1].

Наиболее сложной экспертизой является ее проведение с целью определения фальсификации грибов. При этом могут быть следующие виды их фальсификации.

Различные виды ложных грибов можно получить, заменив один вид гриба другим. Это ассортиментная фальсификация.

Наиболее распространена ассортиментная подделка грибов путем замены некачественных грибов качественными. Так, вместо настоящих грибов, относящихся к 1-й категории, продают синие или подосиновики, относящиеся ко 2-й категории, или черные грибы, обычно отнесенные к 3-й группе. Поэтому плакаты с цветными рисунками и кратким морфологическим описанием каждого вида грибов с указанием его категории должны быть вывешены в специально отведенном для продажи грибов месте. Кроме того, свежие грибы должны быть однородными, рассортированными по видам. Свежие опять должны быть целыми (шляпка находится в естественном соединении со ножкой) и иметь очищенный корень, чтобы можно было идентифицировать продаваемые грибы.

Также может иметь место замена одних видов сушеных грибов на другие, так как в сушеном виде их довольно сложно идентифицировать. Поэтому на рынках разрешено продавать в основном сушеные грибы, не требующие предварительного отваривания.

Качественная фальсификация грибов может происходить по причине: реализации некачественной продукции (битых, сморщенных, дряблых, слишком крупных, слизистых, заплесневелых, порченных и червленых, а также шампиньонов с ножками (ножками) полностью или частично нарез., смеси и крошки разные. х грибов, а также стандартное или местное название которых не определено и т.п.); добавки других грибов; введение консервантов и антибиотиков.

При качественной фальсификации грибов потребитель может отравиться тем или иным ядовитым грибом, случайно попавшим в эту партию, поэтому потребитель должен покупать свежие и сушеные грибы только тех наименований, которые он хорошо знает и умеет их перерабатывать правильно. Ведь многие грибы 3-й и 4-й категорий в разные годы могут накапливать разное количество ядовитых веществ, и потребитель перед употреблением должен многократно их отваривать

и заливать отваром, чтобы быть уверенным в своей безопасности. В местах, где продаются строчки и сморчки, должны вывешиваться следующие объявления: «Во избежание отравления строчками и сморчками необходимо предварительно обезвредить эти грибы, т. это должно быть налито. После приготовления грибы промойте, отожмите и используйте для приготовления грибных блюд.

А продажа сухих лесок разрешается через 2-3 месяца после сушки [2,3].

В последние годы практикуется использование консервантов и антибиотиков для продления срока хранения переработанных грибов. Количественная фальсификация грибов (недовес) - обман потребителя вследствие существенных отклонений параметров массы товара, превышающих предельно допустимые отклонения. Например, вес нетто посылки с грибами оказывается намного меньше того, что покупатель заказал и оплатил. Выявить эту подделку довольно просто, предварительно измерив массу грибов поверенными мерными гирями.

Информационная фальсификация о грибах – это обман потребителей с помощью недостоверной или искаженной информации о данной продукции.. Этот вид подлога осуществляется путем искажения информации в товаросопроводительных документах, маркировке грибов.

К информационной фальсификации также относится подделка сертификата качества, таможенных документов, штрих-кода и т.п.. Эту подделку выявляет специальная экспертиза [4-6].

Библиографический список:

1. Морозова Д.Ю. Химические цветные реакции для распознавания некоторых видов грибов / Д.Ю.Морозова,С.В.Мерчина, Н.Н.Карамышева// Сб.: Студенческий научный форум - 2015. VII Международная студенческая электронная научная конференция, электронное издание. - 2015.
2. Калдыркаев А.И. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания/ А.И.Калдыркаев, А.Г.Шестаков, С.В.Мерчина, А.В.Мастиленко // Курс лекций - Ульяновск,- 2021.
3. Васильев Д.А. Нормативные документы по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы/ Д.А.Васильев, С.В.Мерчина,

Е.А.Ляшенко, Н.Г.Барт //учебное пособие по ветеринарно-санитарной экспертизе - Ульяновск, - 2018. -Том Книга 1

4. Калдыркаев А.И. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания / А.И.Калдыркаев, А.Г.Шестаков, С.В.Мерчина, А.В.Мастиленко //Курс лекций - Ульяновск, - 2021.

5. Дежаткина С.В. Использование природных высокоструктурированных кремний содержащих добавок для получения органической продукции животноводства / С.В. Дежаткина, В.А.Исайчев, М.Дежаткин, Л.П.Пульчеровская, С.В.Мерчина, Ш.В.Зяялов // Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - 2021. -Т. 247.- № 3. -С. 58-64.

6. Разработка и апробация полимеразно-цепной реакции для индикации и идентификации фитопатогенных грибов *Aspergillus flavus* / Н. А. Феоктистова, А. В. Мастиленко, Е. В. Сульдина, А. А. Ломакин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2022. – № 4(60). – С. 111-116. – DOI 10.18286/1816-4501-2022-4-111-116. – EDN FEBPXE.

MUSHROOMS AS A FOOD PRODUCT

Zolotukhina N.V.

Keywords: *mushrooms, adulteration, species, highly nutritious mushrooms.*

The work is devoted to the description of mushrooms as a food product, the nutritional properties of adulteration are indicated.