

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМООБРАБОТАННОГО ПОЛУФАБРИКАТА ИЗ КУЛЬТИВИРУЕМЫХ ГРИБОВ ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Н.И. Мячикова, Ю.А. Болтенко

ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», г. Белгород, Россия

Вешенка обыкновенная (*Pleurotus ostreatus*) – второй по объемам производства в мире съедобный гриб после традиционно выращиваемого шампиньона. Она имеет экологические и экономические преимущества, а также обладает лечебными свойствами. В частности, вешенка обыкновенная позволяет получать плодовые тела за более коротких промежутков времени по сравнению с другими съедобными грибами. Субстрат, используемый для ее выращивания, не требует стерилизации, только пастеризация, которая обходится дешевле. При выращивании вешенки не требуется значительного контроля окружающей среды, и плодовые тела устойчивы к болезням и вредителям, что значительно удешевляет процесс производства. Все это делает выращивание вешенки обыкновенной отличной альтернативой для производства по сравнению с другими грибами [1].

Вешенка обыкновенная обладает приятным вкусом, является хорошим источником некрахмалистых углеводов, отличается высоким содержанием пищевых волокон и умеренным количеством белков, содержащих все незаменимые аминокислоты, содержит в своем составе минералы и витамины [2]. Содержание белка колеблется от 1.6 до 2.5 %, а содержание ниацина примерно в десять раз выше, чем у любого овоща [3]. Кроме того, отмечается [4], что вешенка богата витамином С, комплексом витаминов В и минеральными солями, необходимыми организму человека.

В последнее время этот вид грибов широко используется в технологии производства кулинарной продукции. С учетом того, что предприятия общественного питания стремятся в максимальной степени оптимизировать процессы производства, целесообразно использовать полуфабрикаты высокой степени готовности.

Целью данной работы является обоснование целесообразности использования термообработанного полуфабриката из культивируемых грибов вешенка в технологии производства отдельных видов кулинарной продукции.

При выполнении работы использовали технологические методы исследования.

Процесс производства термообработанного полуфабриката из вешенки обыкновенной включает механическую кулинарную обработку грибов, их измельчение, комбинированную тепловую обработку (припускание с последующим доведением до готовности посредством использования жарки), фасование и упаковку. Разрабатывая технологический процесс, учитывали различия в технологических свойствах отдельных частей плодового тела, а именно, различную продолжительность тепловой обработки ножек и шляпок при доведении до кулинарной готовности. Данную проблему можно решить, используя следующие способы:

- измельчать плодовые тела на кусочки одинакового размера – толщиной 3-4 мм;
- разделять плодовые тела на составляющие их анатомические части (шляпки и ножки), измельчать и проводить тепловую обработку в определенной последовательности (сначала ножки, а потом добавлять шляпки), обеспечивая таким образом одновременное доведение шляпок и ножек, характеризующихся различными технологическими свойствами, до состояния кулинарной готовности.

Возможно применение обоих способов, однако, менее трудоемким является первый способ, так как его можно механизировать.

Преимуществом разработанного полуфабриката из грибов является возможность его использования в технологиях кулинарной продукции быстрого приготовления. Термообработанный полуфабрикат из вешенки обыкновенной может быть использован при производстве кулинарной продукции, в рецептуру которой входят жареные грибы. При этом введение термообработанного полуфабриката из вешенки обыкновенной в состав любой кулинарной продукции не способствует созданию нового ассортимента продукции. В этом случае происходит лишь незначительное изменение рецептуры и в значительной степени изменяется технологический процесс производства: сокращается его трудоемкость, уменьшается энергоемкость, сокращается продолжительность (рисунок 1).

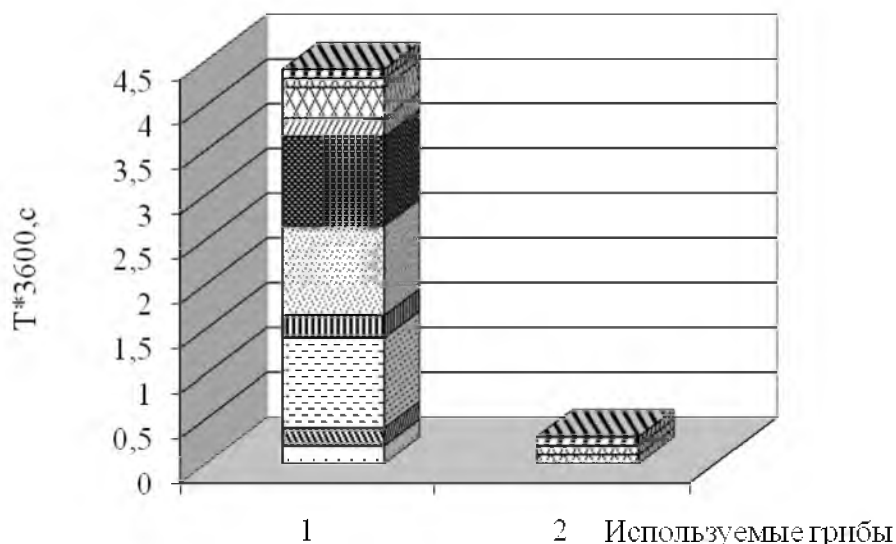


Рисунок 1 – Диаграмма затрат времени при производстве грибов жареных из: 1 – свежих, 2 – термообработанного полуфабриката из вешенки

- | | | |
|--------------|-------------------|-----------|
| ■ Реализация | ■ Порционирование | ■ Нарезка |
| ■ Мойка | ■ #ССЫЛКА! | ■ Очистка |
| ■ Сортировка | | |

Таким образом, использование термообработанного полуфабриката позволяет сократить продолжительность технологического процесса приблизительно в 4.7 раза за счет исключения этапа механической кулинарной обработки, что является большим преимуществом при производстве продукции общественного питания в предприятиях быстрого обслуживания.

Список литературы

1. Sánchez, C. Cultivation of Pleurotusostreatus and other edible mushrooms / C.Sánchez //Applied Microbiology and Biotechnology.–2010. –Vol. 85(5). – P. 1321-1337.
2. Мячикова, Н. И. Технология полуфабрикатов из культивируемых грибов вешенка и кулинарной продукции с их использованием. Специальность 05.18.16 «Технология пищевой продукции»: диссертация на соискание ученой степени канд. техн. наук / Мячикова Нина Ивановна; Харьковский гос. ун-т питания и торговли. – Харьков, 2006. – 320 с.
3. Croan, S.C. Conversionofconiferwastesintoedible and medicinal mushrooms / S.C. Croan // ForestProductsJournal. – 2004. – Vol.54.– P. 68-76.
4. Randive, S. D. Cultivationandstudyofgrowthofyoystermushroomondifferentagriculturalwastesubstrateand its nutrient analysis / S.D. Randive // Advances in Applied Science Research. – 2012. – Vol. 3 (4).– P. 1938-1949.