

УДК 619:617

СТРОЕНИЕ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ДОСТОИНСТВА ГРИБОВ ШАМПИНЬОНОВ

*Куликова Е.С., студентка 4 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии, kulikowa.ekaterina2011@yandex.ru*

*Научные руководители: Мерчина С.В., кандидат
биологических наук, доцент,*

*Молофеева Н.И., кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: шампиньоны, плодовое тело, мицелий, пищевая ценность.

Рассмотрены потребительских достоинств грибов- шампиньонов, их строение, химический состав, полезные свойства.

Грибы издавна являются популярным продуктам питания людей. С древнейших времён были известны такие грибы, как шампиньоны, сморчки, трюфели. Рассмотрим подробнее строение и потребительские достоинства шампиньонов. Шампиньоны относят к классу базидиальных грибов, порядку шляпочных, семейству пластинчатых, роду агариковых (*Agaricus*)[1,2]. Данный род насчитывает много видов, но основное значение имеет шампиньон двуспоровый, который также называют шампиньон обыкновенный. Шампиньоны - гетеротрофные сапрофитные грибы. Питаются готовыми минеральными и органическими веществами, а извлекают их из полуразложившихся растительных и животных остатков [3]. Тело шампиньона называется мицелий. Мицелий - это подземный орган, имеет народное название «грибница». В пищу используют только плодовые тела шампиньона, которые образуются из мицелия. Плодовое тело – это орган размножения, на нём образуются споры гриба. В благоприятных условиях из спор прорастают гифы - многоклеточные нити, которые образуют мицелий [4,5].

Плодовое тело шампиньона состоит из ножки и шляпки с частным покрывалом с нижней стороны. Окраска кожицы шляпки может быть белая, кремовая и коричневая, в зависимости от условий выращивания. Грибы являются традиционным деликатесом русской кухни, они издавна ценятся за вкусовые и ароматические достоинства и в меньшей степени обращалось внимание на их пищевую ценность [6]. Грибы являются продуктом с повышенной влажностью: она составляет 90 % и более от массы плодового тела. Это один из основных показателей, который

позволяет относить грибы к группе скоропортящихся и низкокалорийных пищевых продуктов. В шампиньонах содержится большое количество белка: на сто грамм сырого продукта - 4,3 грамма белка, при этом всего один грамм жира и наименьшее количество углеводов [7]. Калорийность данных грибов составляет всего 27 килокалорий на сто грамм продукта, но при этом продукт отлично насыщает организм. Чем же еще примечательны эти грибы для человека? В первую очередь - наличие витаминов группы В, в основном рибофлавина. Он положительно влияет на общее состояние организма, а также полезен для усиления регенерации, при проблемах с дёснами и кожей. Кроме витаминов группы В, в состав шампиньонов также входит витамин С – он считается отличным помощником в сезон простуд. Этот витамин способствует поддержке организма, помогает бороться с простудными заболеваниями. Кроме того, без витамина С сложно представить крепкие кровеносные сосуды [8,9].

Нельзя не отметить и полезные свойства данных грибов – шампиньоны помогают бороться организму с вредным холестерином и очищать кровеносные сосуды, белок шампиньонов помогает восстанавливать мышцы после тренировок, а также употребление данного продукта нормализует работу кишечника [10].

Таким образом, шампиньоны действительно являются вкусным и полезным продуктом питания за счёт содержания большого количества витаминов и низкой калорийности. Необходимо только не ошибиться в выборе качественного продукта среди представленного большого количества на рынке товаров.

Библиографический список:

1. Мерчина С.В. Обоснование необходимости в разработке технологических параметров, исключающих контаминацию пищевых продуктов *Bacillus cereus*: Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата биологических наук / С.В.Мерчина.- Саратовский ГАУ. Саратов, 2003.
2. Мерчина С.В. Обоснование необходимости в разработке технологических параметров, исключающих контаминацию пищевых продуктов *Bacillus cereus*: Диссертация на соискание ученой степени кандидата биологических наук / С.В.Мерчина . Ульяновск, 2003.
3. Сульдина Е.В. Определение видовой принадлежности мяса методом полимеразной цепной реакции в режиме «реального» времени / Е.В. Сульдина, О.Л. Колбасова, С.В. Мерчина// Сб. «Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии» М. V-й Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции. УГСХА, 2012. - С. 241-244.

4. Макеев В.А. Анализ изменений литической активности фагов бактерий видов *Bacillus cereus* и *Bacillus subtilis* при хранении / В.А.Макеев, М.А.Юдина и др.// Сб. «Ветеринарная медицина XXI века, инновации, опыт, проблемы и пути их решения» Международная научно-практическая конференция, посвященная Всемирному году ветеринарии в ознаменование 250-летия профессии ветеринарного врача. 2011.-С.188-191.
5. Васильев Д.А. Молекулярно-генетические методы исследования осетровых рыб на наличие герпес вируса и ветеринарно-санитарная оценка полученного пищевого сырья/ Д.А.Васильев, С.В.Мерчина и др.// Сб. «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения» М. V Международной научно-практической конференции. УГСХА, 2013. - С.112-115.
6. Феактистова Н.А. Диагностическая эффективность новых препаратов для ускоренной идентификации *Bacillus cereus* методом фаготипирования / Н.А. Феактистова, Д.А.Васильев и др.// Материалы VII Ежегодного Всероссийского Конгресса по инфекционным болезням с международным участием, 2015. - С.344.
7. Лаптева Н.Д. Ветеринарно-санитарная оценка козьего молока при артрите-энцефалите коз / Н.Д.Лаптева, Е.И.Барышникова, С.В.Мерчина // Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии: Материалы V-й Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции. УГСХА, 2012. С. 218-222.
8. Элли Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока / Е.А. Элли, И.Р. Кудряшов, Н.И. Молофеева, С.В. Мерчина // Студенческий научный форум - 2017: IX Международная студенческая электронная научная конференция. 2017.
9. Курьянова, Н.Х. Проблемы биологической диагностики орнитобактериоза / Н.Х. Курьянова, Н.И. Молофеева, Д.А.Васильев //Горные науки и технологии. - 2009. - С. 170.
10. Молофеева, Н.И. Проблема диагностики *Escherichia coli* 0157:H7/Молофеева Н.И // Технологические и экологические основы земледелия и животноводства в условиях лесостепи Поволжья: Тезисы докладов Всероссийской научно-практической конференции «Молодые ученые - агропромышленному комплексу». - 2001. - С. 79-80.

STRUCTURE AND THE CONSUMER ADVANTAGES OF CHAMPIGNON MUSHROOMS

Kulikova E. S.

Key words: *champignons, fruit body, mycelium, nutritional value.*

The consumer advantages of mushrooms - champignons, their structure, chemical composition, useful properties are considered.