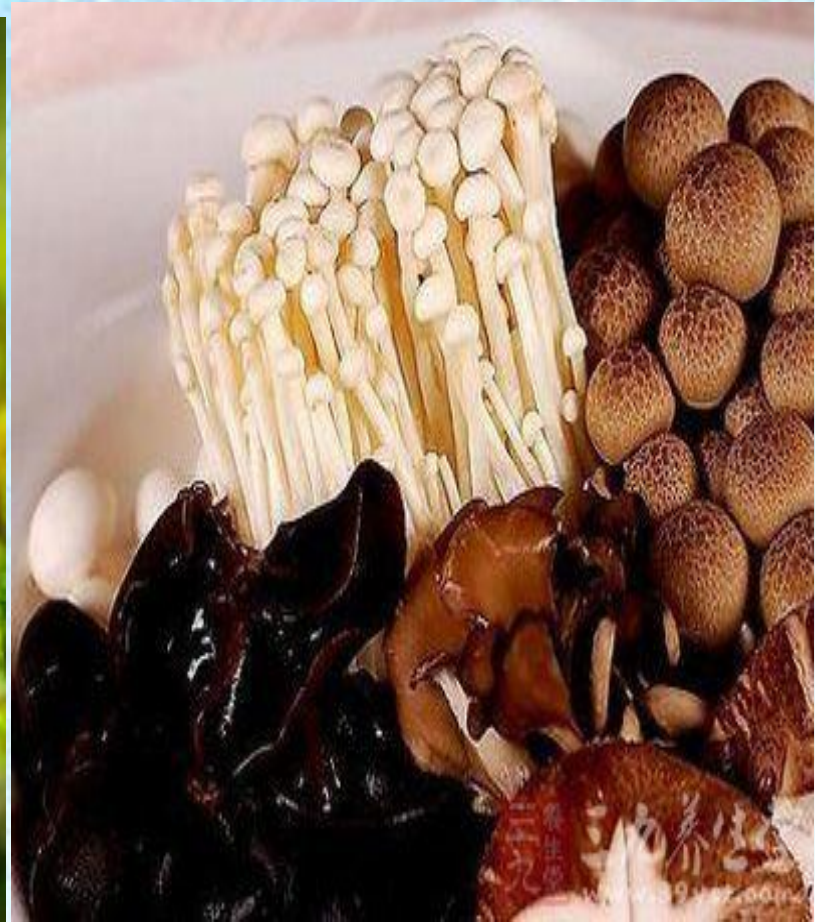


Грибы в пищевой
промышленности



-----Цзинь Фэнгуан
-----Группа № 01700

Использование грибов

Человеком

- Человек с древних времен употребляет грибы в пищу. Это-сытный и полезный продукт.



Химический состав грибов:

- Химический состав грибов позволяет занимать им промежуточное положение между овощами и продуктами животного происхождения. Содержание витамина В1 в грибах примерно соответствует его содержанию в зерновых продуктах.
- В отличие от овощей грибы вместо растительного крахмала содержат гликоген и различные сахара, что придаёт грибам сладковатый вкус. Особенно много сахаров в трубчатых грибах, при этом в ножках сахаров больше, чем в шляпках.
- Аминокислоты грибов более близки по составу к животным белкам. В плодовом теле белков содержится от 1,7 до 36,7%, жиров от 1 до 6%. В состав жиров входят лецитин, провитамин D и жирные кислоты. Белков и жиров в шляпке больше, чем в ножке.
- В грибах содержатся калий, железо, медь, цинк, сера, хлор, фосфор, марганец, при этом соотношение кальция и фосфора соответствует такому в мясе и рыбе.



- **Грибы обладают большой пищевой ценностью.** Они имеют особый химический состав и содержат белки. Все это делает их больше похожими на мясные, чем на растительные продукты. Но наличие большого количества углеводов и минеральных веществ приближает их к овощам и фруктам.
- В грибах содержится большое количество различных органических соединений и минеральных солей. В них также много ферментов, которые помогают расщеплять жиры и клетчатку. Благодаря таким особенностям, грибы считаются необходимым и полезным дополнительным продуктом в повседневном пищевом рационе человека.



- По пищевой ценности все съедобные грибы принято подразделять на 4 категории.
- К первой категории относятся самые ценные виды грибов: белые, грузди,



Во вторую группу входят грибы среднего качества, такие, как: подберезовики, подосиновики, маслята, лисички, шампиньоны и волнушки.



- В третью категорию включили моховики, черный груздь, валуй, сыроежки, подгруздки.



- Четвертая группа включает в себя малоценные грибы, которые обычно не пользуются популярностью у грибников.



Использование плесневые грибов

Человеком

- В пищевой промышленности. Для выпечки хлеба, приготовления йогуртов, сыров, кефира, сметаны, творога, вина, пива, колбас.



В пищевой промышленности



Плесневые грибы используют для приготовления хлеба, йогурта, кефира, сметаны, творога, колбасы и других продуктов.

Роль грибов в хозяйственной жизни человека

- Положительная роль
- Употребление в пищу
- Использование для процесса брожения
- Использование для получения лекарств
- Улучшение почвы
- отрицательная роль
- Возбудители заболеваний стоп, кистей, ногтей.
- Стригучий лишай наносит большой урон животноводству, это болезнь многих домашних питомцев

Спасибо за внимание!

