

О НЕКОТОРЫХ ПРОБЛЕМАХ РАСШИРЕНИЯ ВИДОВ ЗАГОТОВЛИВАЕМЫХ ГРИБОВ И КОНТРОЛЯ ИХ КАЧЕСТВА

И.Э. Цапалова¹, В.И. Бакайтис¹, Е.В. Мартенс¹, Н.П. Кутафьева²

¹Сибирский университет потребительской кооперации
630087 Новосибирск, пр. Маркса, 26; e-mail: expertis@sibupk.nsk.su

²Сибирский государственный технологический университет
660049, Красноярск, пр. Мира, 82; e-mail: forester24@mail.ru

Дикорастущие грибы востребованы на внешнем и внутреннем рынке. По объему природных запасов значимыми могут быть 40 видов, фактически заготавливается не более 10. Необходима актуализация перечня съедобных грибов, разрешенных для заготовки, разработка стандартов на свежие грибы, повышение микологического образования в стране.

Ключевые слова: ресурсы, грибы, категории, перечень, качество, образование

Mushrooms, collected in the forests are in enormous demand on internal and external markets. Natural supplies allow to collect 40 types of mushrooms, however actually going no more 10. Is necessary the actualization of list of edible mushrooms authorized for workpiece, development of standards on fresh mushrooms, increase of mycology education in a country.

Key word: Resources, mushrooms, categories, list, quality, education

В мире считается, что грибы – это пища русских, так как население исторически заготавливало их впрок, а государство поставляло грибную продукцию на экспорт. Положение не изменилось и в современных условиях. Ресурсы дикорастущих грибов представляют определенный коммерческий интерес на мировом рынке. В России к хозяйственно-значимым по объему природных запасов можно отнести более 40 видов при общих эксплуатационных ресурсах 2,3 млн. тонн (Бакайтис, 2005). В тоже время во многих европейских странах (Австрии, Швейцарии, Италии и др.) из-за истощения природных запасов сбор грибов ограничивается до 1-2 кг на человека в день при соответствующей оплате за посещение лесных угодий. Поэтому в последние годы заготовка не только грибов, но и других видов дикорастущих растений ориентирована на внешний рынок. Российским компаниям это более выгодно из-за низкой себестоимости сырья по сравнению с уровнем мировых цен. Так, по расчетам специалистов-заготовителей Томской области прибыль от реализации ядра кедровых орех на внешнем рынке по ценам 2001 года в 60 раз превышает прибыль от

продажи на внутреннем рынке (Тимошок, 2003).

В то же время сырьевая экономика не может конкурировать с экономикой высоких технологий. Отсюда поставляя сырье (свежие грибы) и в лучшем случае полуфабрикаты (грибы сушеные, мороженные) на внешний рынок, внутри страны устойчивое положение (до 40%) занимает грибная продукция зарубежных производителей.

В последние годы наряду с посолом и сушкой определенный интерес у производителей вызывает замораживание. В проектах предполагается даже разрабатывать мобильные комплексы, включающие в себя шоковую заморозку, механическую очистку, электронную сортировку и упаковку в транспортную тару (Панкратов, 2008). Это в будущем, а пока свежие дикорастущие грибы в сезон заготовок реализуются только на рынках или по обочинам магистральных дорог при отсутствии в розничной сети районных центров и городов. С одной стороны подобное положение не гарантирует потребителю безопасность приобретаемых грибов, а с другой является причиной отсутствия разработанных требований (технических условий) к качеству свежих грибов и соответствующих знаний у специалистов торговли, так как фактически не ведется обучение экспертов подобного профиля. О проблеме микологического образования вопросы в печати поднимаются постоянно и она действительно существует.

Безопасность грибов может быть гарантирована только при правильной идентификации вида и подтверждения отсутствия в партии химических загрязнителей и ядовитых грибов.

Однако и здесь есть свои проблемы:

- определение солей тяжелых металлов достаточно длительно по времени и может превышать сроки хранения свежих грибов;
- в разных регионах страны одни и те же грибы называются по-разному, а видовые и латинские названия в торговле не воспринимаются;
- цена на отдельные виды грибов должна определяться не только качеством, но и объективно установленной категорией (Санитарные правила, 1993 года).

Фактически существующая градация грибов на категории по ценности не вполне обоснована, так как учтена лишь одна составляющая пищевой ценности – органолептическая. В итоге только три вида (белый гриб, груздь настоящий, рыжик обыкновенный) отнесены по своей потребительской ценности к первой категории. Основное количество видов (44%) считается третьей категорией, а среди только пластинчатых грибов – грибы третьей и четвертой категории составляют 80%. Например, сморчки отнесены к 3-ей категории, хотя по пищевой ценности приравниваются к белым грибам и шампиньонам, волнушки розовые в Финляндии ценятся очень высоко, а у нас отнесены к четвертой категории. Наряду с жесткостью требований не вполне обоснованное деление грибов на категории ограничивает возможности совершенствования технологий

для получения продукции высокого качества из грибов, отнесенных к третьей, четвертой категории.

С другой стороны большое количество ценных в пищевом отношении и безопасных для здоровья человека грибов в перечень разрешенных для заготовки в Санитарные правила вообще не вошли. По сведениям в литературе съедобными считаются 200 видов, разрешено заготавливать 57, т.е. три четверти отнесены в категорию если не «поганок», то малоизвестных съедобных грибов. Такова участь колпака кольчатого и навозника серого, отнесенного в Европе и скандинавских странах к высшей категории, рядовки обутой, называемой в Японии «матсутаке» и признанной там одним из самых деликатесных грибов, и ряд других.

В печати неоднократно поднимался вопрос о необходимости расширения перечня грибов, разрешенных для заготовок. По мнению авторов его можно расширить на 20 видов. Среди них наибольший интерес представляют микоризные спутники лиственницы и кедра: ксилоболетинус лиственный (синяк) – один из популярных, широко распространенных трубчатых грибов; три вида маслят (серый, лиственничный коричневый и желтый); два вида подберезовиков (болотный и розовеющий); из пластинчатых грибов незаслуженно забыт груздь желтый лиловеющий, который по органолептическим и другим качественным характеристикам не уступает груздю сырому и встречается во многих регионах Сибири, в смешанных с березой и елью зеленомошренных сосновых лесах (Экспертиза грибов, 2007).

Существует еще одна проблема, сдерживающая широкую реализацию свежих грибов в розничной сети - отсутствие разработанных стандартов.

В настоящее время требования к свежим грибам как к сырью включены в нормативные документы на грибы переработанные (сушеные, соленые, маринованные, замороженные) и сводятся, в основном, к показателям внешнего вида и размера. При этом размеры свежих грибов идентичны переработанным и не всегда соответствуют размерам фактически выросших грибов. Так по результатам исследований, проведенных на базе заготовительных предприятий Алтайского края (Бакайтис, 2005) установлено, что большинство заготавливаемых грибов имели плодовые тела по диаметру шляпки более 50 мм, когда по ТУ их размер ограничивается не более 30 мм. Кроме того, для характеристики качества свежих грибов необходимо учитывать не только размер, но и стадию развития (возраст).

С учетом обозначенных проблем первоочередными задачами для их решения следует считать:

- Повышение микологического образования специалистов торговли, учащейся молодежи, населения путем организации выставок, курсов и школ микологов.
- Внесение изменений в классификацию грибов по категориям с учетом современных достижений науки.

- Разработку нормативных документов, позволяющих реализацию свежих грибов в розничных предприятиях и определяющих их сроки годности для торговых и перерабатывающих предприятий.

Все сказанное свидетельствует о том, что только в случае продуманного, рационального и бережного отношения к грибному сообществу лесных массивов, заготовка дикорастущих грибов может приносить существенные доходы.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

- Бакайтис, В.И. Управление качеством грибной продукции / В.И. Бакайтис; Центросоюз РФ, Сиб. Унив. потребительской кооперации. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 320 с.
- Е.Е. Тимошок, Н.Н. Агафонова, А.Ю. Агафонов, Е.Н. Тимошок. Методическое пособие по оценке и рациональному использованию грибов при промышленных заготовках.- Томск: Водолей, 2003.- 84 с.
- Экспертиза грибов / И.Э. Цапалова, В.И. Бакайтис, Н.П. Кутафьева, В.М. Позняковский; под общ. ред. чл.-корр. РАЕН, проф. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. уни-вер. изд-во, 2002. – 256 с.
- Панкратов С.Заморозим! – 2008.- (<http://www.rus.coop/international/17276/62923>).
-