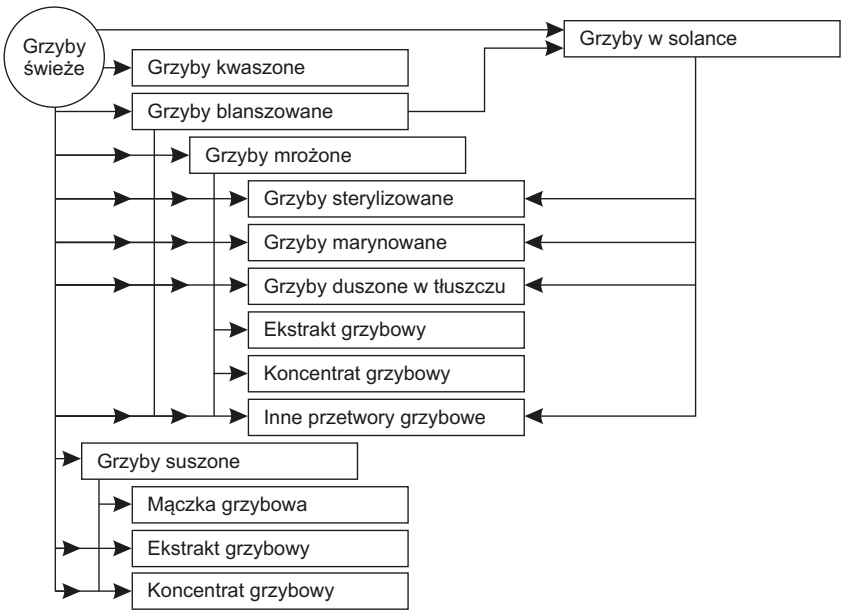
ROZDZIAŁ 6

Warzywa, owoce i grzyby oraz ich przetwory

6.1. ***Badanie grzybów jadalnych o owocnikach dopuszczonych do obrotu lub produkcji*** zgodnie z normami PN-A-78509:2007P [N1] i PN-A-75030:2006P [N2] polega na ocenie cech grzybów świeżych wykorzystywanych do konsumpcji po przetwarzaniu zgodnie ze schematem przedstawionym na rys. 6.1.



Rys. 6.1. Kierunki przetwarzania grzybów [N2]

Badany gatunek grzyba określa się organoleptycznie przez porównanie jego wyglądu z opisem podanym w normie, a w razie wątpliwości przekazuje do badania specjalistycznego. Barwę określa się wzrokowo na górnej i dolnej powierzchni kapelusza oraz trzonie. Badanie zapachu wykonywane w pomieszczeniu wolnym od zapachów polega na stwierdzeniu, czy zapach jest właściwy dla danego gatunku grzyba. Podczas badań produktu grzybowego otwiera się opakowanie i delikatnie miesza jego zawartość. Gdy zapach budzi zastrzeżenia, próbkę podgrzewa się w kąpieli wodnej. Badanie smaku grzyba polega na parokrotnym przegryzieniu miękiszu owocnika i określeniu posmaku charakterystycznego dla badanego gatunku. Pogryzione cząstki należy usunąć, a jamę ustną przepłukać. Produkty grzybowe przeżuwa się lub rozpuszcza w ustach przez 1 min. Jędrność i kształt kapelusza określa się wzrokowo dotykając i uciskając grzyb palcami. Grzyby o osłabionej jędrności oddziela się, waży i oblicza stosunek ich masy do masy próbki – wynik podaje się w procentach. Do sprawdzania wielkości (średnicy kapelusza i długości trzonów) stosuje się miarkę z podziałką milimetrową. Kapelusze mierzy się w najszerszym miejscu, a trzony – od nasady kapelusza wzdłuż osi trzonu do miejsca przycięcia. Kapelusze i trzony o wymiarach odbiegających od normy należy wydzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki – wynik podaje się w procentach. Konsystencję produktu grzybowego sprawdza się metodą przelewania lub przekładania do innego naczynia. Obecność grzybów zgniłych, zaparzonych, oślizgłych i z objawami zapleśnienia określa się wzrokowo, a sztuki z wymienionymi wadami odkłada się na bok. Obecność grzybów innego gatunku stwierdza się wzrokowo na podstawie cech charakterystycznych. W tym celu grzyby znajdujące się w produkcie grzybowym odsącza się z zalewy, rozkłada na tacy, wybiera sztuki poszczególnych gatunków i waży je – jako wynik podaje się stosunek procentowy grzybów poszczególnych gatunków do ogólnej masy odsączonych grzybów. Grzyby uszkodzone i zaczerwione należy odłożyć, zważyć i obliczyć stosunek procentowy ich masy do masy całej próbki. Jeśli w produktach grzybowych znajdzie się grzyb pokruszony, to należy wybrać zdrowe, a pokruszone przesiać. Na sicie pozostają grzyby uszkodzone, zapopielone i przypalone, które waży się, a wynik przedstawia w postaci procentowego stosunku ich masy do masy próbki. Zawartość zanieczyszczeń mineralnych oznacza się po wydzieleniu próbki grzybów i zanurzeniu jej w naczyniu z czterokrotnie większą ilością wody. Grzyby moczy się i miesza przez 15 min, po czym wyjmuje z naczynia, a wodę ostrożnie dekantuje. Zawartość zlewki płucze się kilka razy wodą, a pozostałość w zlewce przenosi na sączek, który suszy się przez 1 h w suszarce w temp. 105°C do momentu, aż różnica między kolejnymi ważeniami wynosi co najwyżej 0,001 g.

Po ostudzeniu w eksykatorze sączek waży się i oblicza zawartość zanieczyszczeń mineralnych X_1 według wzoru [N2]:

$$X_1 = \frac{(a-b)}{c} \cdot 100\% \tag{6.1}$$