

Bocznik. Technologia uprawy i przetwarzania

Spis treści

WSTĘP

CHARAKTERYSTYKA RODZAJU PLEUROTUS

ROZWÓJ UPRAWY BOCZNIAKA

CZYNNIKI WZROSTU I ROZWOJU

Faza wzrostu grzybni

Temperatura

Wilgotność względna powietrza

Podwyższone stężenie CO

Światło

Faza tworzenia i wzrostu owocników

Przebieg temperatury

Wilgotność powietrza

Światło

PODŁOŻA DO UPRAWY BOCZNIAKA

GRZYBNIA I JEJ PRODUKCJA

Odmiany

METODY UPRAWY BOCZNIAKA

Uprawa amatorska

Uprawa na drewnie

Uprawa na karpach drzew pozostałych w ziemi

Uprawa na słomie

Uprawa intensywna

POMIESZCZENIA DO UPRAWY BOCZNIAKA

Przygotowanie podłoża

Komora pasteryzacyjna

Komora inkubacyjna

Hale uprawowe

Uprawa w tunelu foliowym

ZASADY PRZYGOTOWANIA PODŁOŻA

Rozdrabnianie materiałów

Układanie pryzmy

Nawilżanie

Pasteryzacja

ZAGRZYBIANIE PODŁOŻA

SPOSOBY UPRAWY

Uprawa w workach foliowych

Uprawa w skrzynkach

Uprawa w kontenerach

Uprawa w słoikach

ZABIEGI PIELĘGNACYJNE

Zabiegi pielęgnacyjne w czasie wzrostu grzybni

Przerastanie podłoża grzybnią

Dojrzewanie

Zabiegi pielęgnacyjne w czasie owocowania

Rozmieszczenie

Kontrola temperatury

Regulowanie wilgotności powietrza

Nawadnianie

Wietrzenie

Oświetlenie

ZBIÓR OWOCNIKÓW

Termin i technika zbioru

Pakowanie

Wysokość plonu

WYKORZYSTANIE ZUŻYTEGO PODŁOŻA

OCHRONA BOCZNIAKA

Choroby pochodzenia bakteryjnego

Choroby pochodzenia grzybowego

Choroby wirusowe

Ochrona przed szkodnikami

Muchówki

Niczenie

Roztocze

Skoczogonki

Inne szkodniki

WARTOŚĆ ODŻYWCZA BOCZNIAKA

Skład fizykochemiczny boczniaka

Woda

Białko

Lipidy

Sacharydy

Witaminy

Składniki mineralne

Substancje istotne sensorycznie

BOCZNIAK JAKO SUROWIEC DLA KONSUMPCJI I PRZETWÓRSTWA

Wymagania jakościowe w świetle rozporządzenia ministra zdrowia

Wymagania jakościowe według polskiej normy

Tolerancje dotyczące jakości

Postanowienia o pakowaniu

Postanowienia o znakowaniu

OGÓLNE ZASADY PRZETWÓRSTWA GRZYBÓW

Określenia

Jakość grzybów i przetworów

Etapy przygotowania procesu przetwórczego

Ocena i przyjęcie surowców, materiałów pomocniczych i opakowań Magazynowanie przyjętego surowca, materiałów i opakowań

Wstępna obróbka surowca

Właściwa obróbka surowca

Czynności końcowe procesu

PRZECHOWYWANIE ŚWIEŻYCH GRZYBÓW

Warunki przechowywania boczniaka

Zmiany zachodzące w czasie przechowywania

Stosowanie napromienienia

KONSERWOWANIE W NISKIEJ TEMPERATURZE

Chłodnictwo

Zamrażalnictwo

Metody zamrażania

Wymagania surowcowe

Zmiany w czasie mrożenia

Zmiany podczas rozmrażania

Zagadnienie mikroflory mrozonek

Zmiany w okresie składowania, utrzymywania w stanie zamrożenia .

SUSZENIE

Suszenie jako metoda utrwalania półproduktów

Suszenie boczniaków

Metody suszenia

Czynności końcowe i przechowywanie suszu

Wyrównywanie wilgotności suszu

Sortowanie suszu

Pakowanie i prasowanie suszu

Przechowywanie suszu

SOLENIENIE

Istota i cel solenia

Proces solenia boczniaka

KWASZENIE

Istota i cel kiszenia

Przebieg i produkty fermentacji mlekowej

Produkcja grzybów kwaszonych

WYJAŁAWIANIE PRZEZ OGRZEWANIE W NACZYNIACH HERMETYCZNYCH

TZW. APERTYZACJA

Istota i cel konserwowania

Odpowietrzanie (ekshaustia) konserw

Niszczenie drobnoustrojów i enzymów

Ciepłoodporność

Szybkość przenikania ciepła przez ścianki naczyń i treść konserwy

Obliczanie czasu i temperatury wyjąławiania drogą empiryczną Praktycznie stosowane czasy i temperatury wyjąławiania

Produkcja boczniaka sterylizowanego

MARYNOWANIE

PRODUKTY WYSOCE PRZETWORZONE

BOCZNIAK W POTRAWACH

Grzyby w żywieniu człowieka

Zasady dobrego żywienia

Warunki zdrowego odżywiania

Jak osiągnąć właściwe proporcje w żywieniu

Przepisy na potrawy z boczniaka z wykorzystaniem mikrofal

Przepisy tradycyjne

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

SŁOWNICZEK TERMINÓW

INDEKS HASEŁ

WWW.PWWRIL.COM