

*Мячикова Н.И.*  
**ПРОМЫШЛЕННОЕ КУЛЬТИВИРОВАНИЕ  
И ПЕРЕРАБОТКА ГРИБОВ**

ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», Россия, Белгород, myachikova@bsu.edu.ru

В последние годы промышленное культивирование в России получает все большее развитие. Так, в мае 2019 г. в Белгородской области компания «Грибы Белогорья» приступила к промышленному выращиванию шампиньонов, в 2020 году была введена в эксплуатацию вторая очередь комплекса, что позволит увеличить выпуск продукции до 2500 тонн в год.

Учитывая, что свежие грибы не подлежат длительному хранению, производитель должен позаботиться о том, чтобы иметь четко налаженный сбыт или мощности для холодильного хранения, или собственное производство по переработке грибов.

Современный потребитель достаточно требователен к качеству продуктов питания. Это необходимо учитывать при разработке новой продукции и разрабатывать технологию переработки сырья и собственно продукт параллельно, так как свойства продукта в значительной мере определяются применяемым технологическим процессом. Получение качественного продукта, который будет востребован потребителем, в значительной степени зависит от того, насколько четко будет организована взаимосвязь между разработкой самого продукта, обеспечением технологического процесса его производства, разработкой маркетинговой стратегии по его продвижению. Все должно быть подчинено конечной цели, направленной на создание продукта, в котором заинтересован конечный потребитель. Большое значение при этом имеют, с одной стороны, знания потребностей и желаний потребителей, а с другой – использование современных научных достижений, связанных с переработкой сырья и разработкой продуктов.

Начинать разработку продукта необходимо с создания его концепции. Чтобы концепция превратилась в новый продукт, нужны знания в области сырья, технологии переработки, свойств продукта, отношений «потребитель – продукт», маркетинга. Также возникает необходимость создания непрерывной цепочки: производитель грибов – переработчик (производитель продукта) – потребитель, которая позволит обеспечить системный подход к формированию качества готовой продукции на всех этапах. Оптимальным является вариант, когда производство грибов и их переработка осуществляются в рамках одного предприятия. В этом случае производитель заинтересован в выращивании грибов с заданными свойствами, что позволяет получить в процессе переработки продукт стабильного высокого качества, способный конкурировать на современном рынке.