

Использование грибов в пищевой промышленности

Захваткина Мария
Чупина Полина

Хлебопечение

В хлебопечении используются дрожжи. Они, за счет своего быстрого размножения, обогащают тесто углекислым газом и питательными веществами.



Виноделие

На поверхности и внутри ягод живут разнообразные микроорганизмы, среди которых много дрожжей. Поэтому отжатый сок – сусло – начинает бродить без дополнительного добавления дрожжей.



Пивоварение

В пивоварении используются дрожжи. Применяемые штаммы – специальные виды сахаромицетов. Сбраживающие ячменное сусло дрожжевые клетки за короткий срок доводят содержание в нем спирта до 3–5%.



Производство мясных и рыбных продуктов

Мясные и рыбные продукты в результате обработки протеазой грибного происхождения становятся менее жесткими и более качественными.



Производство сыров

В производстве сыров используют пеницилл.

