

23 листопада 2023 року на практичному заняття з міжфакультетської вибіркової навчальної дисципліни «Грибівництво» лабораторії «Технологій захищеного ґрунту» кафедри селекції, насінництва і генетики студенти познайомилися з особливостями вирощування екзотичного гриба шимеджі.

Шимеджі (*Lyophyllum shimeji*) або білий буковий гриб прийшов до нас з Японії і Кореї.

Гриб невимогливий до умов вирощування і може вирощуватися в теплицях. Він має приємний солодкуватий аромат. В його вживають їжу в смаженому, печеному, вареному, тушкованому, солоному і маринованому вигляді.

Ці гриби багаті білком і вуглеводами, тому будуть корисні для тих, хто не їсть м'ясо і рибу. У них містяться вітаміни а, Е, В2, D, С, В6 і В9. Крім них, є ще й мікро – та мікроелементи — калій, мідь, фосфор, кальцій, залізо і магній. Також присутня невелика кількість незамінних і замінних амінокислот — аргініну, треоніна, тирозину.



Студенти з особливою цікавістю слухали розповідь Юрченко С.О. про особливості технології культивування гриба шимеджі, вплив різних умов культивування на його ріст і розвиток в умовах захищеного ґрунту та практичне його використання.

