

Über die Lagerung von Pilzen

Von Dr. Ruth H a c k e r, Botanisch-Mikrobiol. Institut Karlsruhe.

Bei Pilzen ist die Erntezeit über eine große Zeitspanne hinweg verteilt. Die Haupterntezeit der Pilze liegt zwar im Herbst, doch gibt es auch Sorten, die im Frühjahr und Sommer zu finden sind. Sammelort und Verkaufsstelle liegen in der Regel örtlich nahe beieinander. Es ist nicht üblich, Frischpilze längere Zeit zu lagern oder über weite Strecken zu verschicken, da sie eine geringe Haltbarkeit haben. Während andere pflanzliche Produkte, wie z. B. Birnen, Kartoffeln, Erbsen usw. bei Einhaltung sachgemäßer Lagerbedingungen über Monate hinweg gelagert werden können, ohne daß die Genußtauglichkeit darunter leidet, treten bei Frischpilzen schon nach wenigen Tagen Veränderungen auf, die den Wert der Waren herabsetzen. Die Oberfläche des Pilzes wird schmierig, die Lamellen- oder Porenschicht verklebt und der Pilz verliert den frischen für ihn typischen Geruch. Daraus geht hervor, daß bei Frischpilzen nur eine geringe natürliche Stabilität vorhanden ist. Worauf ist dies aber zurückzuführen?

Bei einem lagernden tierischen und pflanzlichen Produkt treten die Eigenfermente, die den autolytischen Abbau der Eiweiße und Kohlenhydrate bewirken sowie die durch den Befall durch Bakterien und Pilze auftretenden Bakterienenzyme in Tätigkeit. Beide Vorgänge verlaufen in der gleichen Richtung ab, d. h. das Eiweiß wird über Zwischenverbindungen zum Ammoniak und die Kohlenhydrate zu CO_2 und Wasser abgebaut. Der autolytische Abbau spielt bei der Zersetzung nur eine geringe Rolle, da er nur langsam vor sich geht und durch den schnell ablaufenden bakteriellen Abbau sofort überlagert wird.

In einer vergleichenden Versuchsreihe habe ich den Wert der flüchtigen N-Basen als Gradmesser für die Zersetzung von lagernden Frisch- und Trockenpilzen unter Einhaltung gleicher Lagerbedingungen untersucht. Die erhaltenen Werte wurden auf die Trockensubstanz bezogen. Hierbei zeigte sich, daß bei Frischpilzen der Gehalt an flüchtigen N-Basen bei 24 Tagen Lagerzeit um das 14-fache seines Ausgangswertes stieg, während er bei den Trockenpilzen innerhalb 45 Tagen um allmählich die Hälfte seines Ausgangswertes sank. Weiterhin ist in der Praxis schon lange bekannt, daß Trockenpilze, deren Wassergehalt allerdings nicht über 12% liegen darf, während der Lagerung einen schlechten Nährboden für Bakterien und Pilze darstellen, während Frischpilze schon nach wenigen Tagen von Pilz- und Bakterienkolonien überzogen sein können. Aus den beiden Feststellungen geht hervor, daß der Wassergehalt der Frischpilze, der im Mittel zwischen 85—95% liegt und damit im Vergleich zu anderen pflanzlichen Produkten hoch ist, für die rasche Besiedelung durch Bakterien und den dadurch beschleunigten enzymatischen Abbau verantwortlich ist.

Dazu kommt, daß die Pilze infolge ihrer Struktur einem Keimbefall keinen Widerstand leisten können wie es z. B. die Erbse oder die Kartoffel vermögen, die eine schützende Korksicht oder dicke Cuticula haben. Das plektenchymatische Gewebe des Fußes und Hutes erweist sich noch als verhältnismäßig widerständig, jedoch die zarten Lamellen oder Röhren zeigen schon bei leichten Quetschungen (Transportieren oder Aufbewahren der gesammelten Pilze in einem Korb) Matschstellen, die schnell von Keimen befallen sind. Zahlreiche Pilze sind auf der Oberseite des Hutes von einer Schleimschicht überzogen, die weiterhin dazu beiträgt, einen Keimbefall zu beschleunigen.

Die Ursache für die geringe natürliche Stabilität und die daraus resultierende kurze Haltbarkeit von Frischpilzen ist demnach wohl auf den hohen Wassergehalt und in zweiter Linie auf die strukturelle Beschaffenheit der Frischpilze zurückzuführen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1950

Band/Volume: [21_5_1950](#)

Autor(en)/Author(s): Hacker Ruth

Artikel/Article: [Über die Lagerung von Pilzen 20](#)