

عنوان مقاله:

افزایش ماندگاری قارچ تکمه‌ای با اسانس خوشاریزه و بسته‌بندی نانوکامپوزیت پلی اتیلن-رس

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 17، شماره 2 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

سیف اله حمزه کلکناری - گروه باغبانی، صنعتی شاهرود.

حجت اله بدافی - گروه باغبانی، صنعتی شاهرود.

زیبا قسیمی حق - گروه باغبانی، صنعتی شاهرود.

خلاصه مقاله:

در این پژوهش، ویژگی‌های کمی و کیفی قارچ تکمه‌ای در دمای 4 درجه سانتی‌گراد طی 35 روز نگهداری در بسته‌بندی‌های پلی‌اتیلن و نانوکامپوزیت پلی‌اتیلن-رس 5 درصد در ترکیب با اسانس خوشاریزه در سه غلظت 0، 50 و 100 میکرولیتر در لیتر بررسی شد. ارزیابی صفاتی از قبیل کاهش وزن، سفتی بافت، نشت الکترولیت و محتوی مالون دی آلدیید، فعالیت آنزیم‌های آنتی اکسیدانی، جمعیت میکروبی، شاخص قهوه‌ای شدن، درصد باز شدن کلاهک‌ها و بازارپسندی کلی قارچ‌های تکمه‌ای در بسته‌بندی‌ها نشان داد که افزودن نانوذرات رس در بستر پلی‌اتیلن اثر معنی داری بر افزایش دوره نگهداری نسبت به بسته‌بندی پلی‌اتیلن داشت. از طرف دیگر استفاده از اسانس خوشاریزه در هر دو غلظت 50 و 100 میکرولیتر در لیتر اثرات بهبود دهنده در حفظ ویژگی‌های قارچ‌ها در دوره نگهداری در هر دو نوع بسته‌بندی نشان داد با این وجود، غلظت 100 میکرولیتر در لیتر اسانس خوشاریزه تاثیر بیشتری داشت. در کل، بسته‌بندی قارچ‌های تکمه‌ای در نانو کامپوزیت پلی اتیلن-رس 5 درصد و استفاده از پوشش خوراکی اسانس خوشاریزه با غلظت 100 میکرولیتر در لیتر برای افزایش دوره نگهداری این محصول همراه با حفظ کیفیت پس از برداشت و بازارپسندی پیشنهاد می‌گردد.

کلمات کلیدی:

قارچ، نانوکامپوزیت پلی اتیلن-رس، اسانس *Echinophora cinerea*

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1180726>

