

## عنوان مقاله:

تاثیر روش های مختلف خشک کردن بر خصوصیات تغذیه ای قارچ خوراکی - دارویی *Agaricus blazei*

## محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات نظام سلامت, دوره 11, شماره 4 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

Nazi نازی ناظم - MSc Student, Department of Horticulture, School of Agriculture, Islamic Azad University, Khorasgan Branch, Isfahan, Iran

Mehrdad مهرداد جعفرپور - MSc Student, Department of Horticulture, School of Agriculture, Islamic Azad University, Khorasgan Branch, Isfahan, Iran

Maryam مریم میرلوحی - Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, School of Nutrition and Food Sciences, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran

## خلاصه مقاله:

مقدمه: قارچ *Agaricus blazei*، از مهم ترین قارچ های خوراکی- دارویی و حاوی املاح معدنی، ویتامین ها و آمینواسید های ضروری بدن می باشد. این قارچ به صورت های مختلف تازه خوری، محصول خشک شده و فرآورده های مختلف دارویی مورد استفاده قرار می گیرد. از مهم ترین فرایندهای پس از برداشت در جهت افزایش کیفیت و مدت زمان نگهداری محصولات، خشک کردن می باشد. هدف از انجام این پژوهش، یافتن بهترین روش خشک کردن به منظور حفظ بهتر خواص تغذیه ای و دارویی این قارچ بود. روش ها: در این پژوهش، تاثیر دو نوع خاک پوششی کمپوست برگشتی و ورمی کمپوست به همراه روش های خشک کردن از طریق آون، مایکروویو و انجماد خشک، بر ظرفیت آنتی اکسیدانی، میزان بازجذب آب و میزان فیبر رژیمی قارچ دارویی بلازئی مورد ارزیابی قرار گرفت. پژوهش حاضر به صورت فاکتوریل در قالب طرح کامل تصادفی اجرا گردید. یافته ها: بر طبق نتایج، بیشترین ظرفیت آنتی اکسیدانی و فیبر رژیمی در روش مایکروویو مشاهده گردید؛ در حالی که کمترین ظرفیت آنتی اکسیدانی نمونه ها در روش آون، در بستر حاوی کمپوست برگشتی قارچ مشاهده شد. بیشترین میزان بازجذب آب نیز در روش انجماد خشک در هر دو تیمار خاک پوششی و کمترین میزان در روش آون در بستر حاوی ورمی کمپوست به دست آمد. نتیجه گیری: روش های مختلف خشک کردن، تاثیرات متفاوتی را بر کیفیت قارچ بلازئی نشان داد که با توجه به هدف مورد نظر (خصوصیات تغذیه ای، ظاهری و صرفه اقتصادی)، می توان از هر یک از روش های فوق در جهت افزایش کیفیت قارچ بلازئی استفاده نمود.

## کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1729913>

