

## عنوان مقاله:

تاثیر آلوده ورا بعنوان یک نگهدارنده طبیعی بر ویژگی های میکروبی قارچ دکمه ای

## محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 7، شماره 1 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسنده:

## خلاصه مقاله:

قارچ دکمه ای حدود ۴۰ درصد از کل تولید جهانی قارچ را شامل می شود اما متاسفانه به دلیل محتوای بالای آب، تغییرات پس از برداشت، میزان تنفس بالا و نداشتن یک حفاظ فیزیکی برای جلوگیری از صدمات یا حمله میکروبی، دارای ماندگاری بسیار کوتاهی در مقایسه با سایر سبزیجات است. تا کنون، روش های مختلفی مانند پرتودهی، تکنولوژی سرد سازی تحت خلا، بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته، تیمار و شستشو با محلول های ویژه و ... برای افزایش ماندگاری قارچ ها مورد استفاده قرار گرفته است. در مطالعه حاضر، اثر عصاره آلوده ورا، به عنوان یک نگهدارنده طبیعی برای قارچ دکمه ای مورد بررسی قرار گرفت. به این منظور، عصاره آلوده ورا پس از استخراج، به نسبت های مشخص با کلسیم کلرید و سیتریک اسید ترکیب گردید و قارچ های دکمه ای در محلول فوق، به مدت پنج دقیقه غوطه ور شدند. قارچ ها پس از خارج شدن از محلول فوق و خشک شدن، در دمای  $4^{\circ}\text{C}$  قرار گرفتند و پس از طی دو دوره ده روزه، از نظر شمارش کلی باکتریایی (باکتری های مزوفیل)، باکتری های سرماگرا، کپک و مخمرها مورد بررسی قرار گرفته و با گروه شاهد مقایسه شدند. نتایج نهایی نشان داد که افزودن ترکیبی از عصاره آلوده ورا به قارچ دکمه ای منجر به کاهش شمارش کلی میکروبی، بار میکروبی سرما دوست ها و نیز شمارش کپک ها و مخمرها در طی زمان نگهداری و نهایتاً افزایش ماندگاری قارچ می گردد. ارزیابی بصری صورت گرفته نیز تاثیر مثبت عصاره آلوده ورا، بر ظاهر قارچ های تیمار شده را به خوبی اثبات نمود.

## کلمات کلیدی:

ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2003077>

