

عنوان مقاله:

بررسی اثر اسید آسکوربیک، کلرید کلسیم و اسیدسیتریک همراه با پوشش خوراکی ژل آلوئه ورا و عصاره گزنه بر خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و عمر نگهداری قارچ دکمه ای *Agaricus Bisporus*

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آوران علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

سجاد سیاهرودی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی

پیمان آریایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت ا... آملی

اسماعیل فتاحی - استادیار گروه زیست شناسی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت ا... آملی

خلاصه مقاله:

قارچ دکمه ای یکی از فراورده های مهم کشاورزی است که به دلیل ارزش غذایی مناسب و میزان بالای پروتئین جایگاه ویژه ای را در سبد غذایی مردم به خود اختصاص داده است. هدف از این پژوهش امکان استفاده از ژل آلوئه ورا و عصاره گزنه به عنوان یک پوشش طبیعی، خوراکی و بی ضرره همراه اسیدآسکوربیک، کلریدکلسیم و اسیدسیتریک جهت افزایش عمر ماندگاری و حفظ خصوصیات فیزیکی و شیمیایی قارچ دکمه ای خوراکی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که پوشش های آلوئه ورا و عصاره گزنه به صورت معنی داری از افت وزن و تخریب اسید آسکوربیک نسبت به نمونه شاهد تا 12 روز پس از شروع انبارمانی جلوگیری میکند. همچنین، میزان تغییرات در رنگ، مقدار کل مواد جامد محلول، اسیدیته قابل تیتراسیون، و مقدار pH قارچ های تیمار شده نسبت به نمونه شاهد، کمتر بوده است. ترکیب تیمارهای ژل آلوئه ورا، عصاره گزنه، کلرید کلسیم و اسید سیتریک در اکثر صفات مورد بررسی تأثیر بهتری را نسبت به تیمار ژل آلوئه ورا و عصاره گزنه به همراه اسیدآسکوربیک داشتند. استفاده از ژل آلوئه ورا و عصاره گزنه به عنوان یک ترکیب نگهدارنده طبیعی همراه با کلرید کلسیم و اسیدسیتریک با کاهش سرعت فرآیندهای متابولیکی و حفظ ساختار سلولها موجب حفظ خصوصیات کیفی قارچ دکمه ای خوراکی و افزایش مدت نگهداری آن گردید

کلمات کلیدی:

قارچ دکمه ای، ژل آلوئه ورا، عصاره گزنه، اسیدآسکوربیک، کلریدکلسیم، اسیدسیتریک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545692>

