

عنوان مقاله:

تاثیر روش های مختلف خشک کردن بر میزان بتاگلوکان و دیگر خصوصیات کیفی قارچ دارویی آگاریکوس بلازئی

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی گیاهان دارویی، کشاورزی ارگانیک، مواد طبیعی و دارویی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

نازی ناظم - کارشناس معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

مریم میر لوحی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، خوراسگان

مهرداد جعفرپور - استادیار گروه علوم باغبانی دانشکده شکاروری دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)

خلاصه مقاله:

قارچ *Agaricus blazei*، از مهم ترین قارچ های خوراکی دارویی جهان می باشد که به صورت تازه، محصول خشک شده و فرآورده های مختلف دارویی مورد استفاده قرار می گیرد. با توجه به عمر انباری کوتاه قارچ های خوراکی، بررسی روش های مختلف فرآوری در جهت افزایش کیفیت و مدت زمان نگهداری محصول حائز اهمیت است. بدین منظور پژوهش حاضر به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی اجرا و به بررسی میزان بتا گلوکان، ظرفیت آنتی اکسیدانی و خصوصیات رنگ قارچ بلازئی تحت تاثیر نوع خاک پوششی (کمپوست برگشتی و ورمی کمپوست) در مرحله رشد و روش های مختلف خشک کردن (آون، مایکروویو و انجماد خشک) پرداخته شد. نتایج نشان داد، بیشترین میزان شاخص L در روش انجماد خشک و بستر حاوی کمپوست برگشتی قارچ و ورمی کمپوست مشاهده شد. در حالی که کمترین میزان در روش آون و بستر حاوی ورمی کمپوست حاصل گردید. بیشترین میزان شاخص a و b و بیشترین میزان بتاگلوکان نیز در روش مایکروویو و بستر حاوی کمپوست برگشتی قارچ حاصل شد. در حالی که کمترین میزان شاخص a در روش آن و انجماد خشک و بستر حاوی ورمی کمپوست و کمترین میزان شاخص b در بستر حاوی ورمی کمپوست و روش آون مشاهده گردید. بیشترین ظرفیت آنتی اکسیدانی نیز در روش مایکروویو و بستر حاوی کمپوست برگشتی قارچ و ورمی کمپوست و روش انجماد خشک و بستر حاوی ورمی کمپوست مشاهده شد. در حالی که، کمترین میزان در روش آون و بستر حاوی کمپوست برگشتی قارچ حاصل شد. کمترین میزان بتاگلوکان در بستر حاوی ورمی کمپوست و خشک کردن از طریق انجماد خشک مشاهده شد. روش های مختلف خشک کردن و خاک پوششی های مختلف تاثیرات متفاوتی را بر خصوصیات کیفی قارچ بلازئی نشان دادند. به طوری که روش مایکروویو و کمپوست برگشتی قارچ بیشترین تاثیر را بر ظرفیت آنتی اکسیدانی و حفظ ترکیب دارویی بتاگلوکان نشان دادند. در حالی که روش انجماد خشک بیشترین تاثیر را در حفظ روشنایی رنگ نمونه های قارچ نشان داد.

کلمات کلیدی:

کمپوست برگشتی قارچ، انجماد خشک، شاخص های رنگ، ظرفیت آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/918538>

