

عنوان مقاله:

بهبود ماندگاری قارچ تازه (*Agaricus bisporus*) با استفاده از خواص آنتی اکسیدانی اسانس های گیاهی

محل انتشار:

سومین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

فتانه یاری - استادیار گروه تولیدات گیاهی و کشاورزی پایدار، پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران، تهران، ایران

سکینه میرزایی - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد، گروه علوم باغبانی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

خلاصه مقاله:

امروزه کاربرد اسانس های گیاهی در کنترل آلودگی های باکتریایی، قارچی و همچنین کاهش ضایعات پس از برداشت اهمیت بسزایی یافته است. بسته بندی نامناسب و حمل و نقل نامطلوب، ضایعات پس از برداشت قارچ تازه را افزایش داده است. اثر بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته (MAP) در ترکیب با اسانس های ترخون، لیمو ترش، زیره (500ppm) و صمغ عربی (1%) به طور جداگانه یا در ترکیب باهم بر روی ماندگاری قارچ تکمه ای مورد بررسی قرار گرفت. تجزیه و تحلیل داده هانشان داد که اسانس زیره نسبت به سایر تیمارها توانست کیفیت رنگ قارچ و میزان بسته بودن کلاhek را طی دوره انبارمانی، نسبت به سایر تیمارها در حد مطلوب حفظ نماید در حالی که در تیمار شاهد از روز دوم کلاhek شروع به باز شدن نمود. اسانس لیمو ترش نسبت به شاهد و اسانس های زیره و ترخون کمترین مقدار تجمع بخار آب در بسته را تا پایان دوره انبارداری داشتند. با توجه به نتایج فوق ترکیب بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته و اسانس های گیاهی، خصوصا اسانس زیره، قادر به افزایش عمر انباری و حفظ کیفیت در قارچ تکمه ای می شود. در عین حال تیمار های حاوی اسانس ترخون از بهترین عطر و طعم برخوردار بودند.

کلمات کلیدی:

اسانس گیاهی، قارچ تکمه ای، ماندگاری، آنتی اکسیدان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/927041>

