

عنوان مقاله:

بررسی اثر پوشش پروتیین آب پنیر و کیتوزان بر سفتی بافت قارچ دکمه ای

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

عادلہ اصغری پایین دهی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری، مازندران، ایران

علی معتمدزادگان - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری

لیلا نجفیان - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری، مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

قارچ خوراکی دکمه ای سفید (*Agraricus bisporus* (Lange) imbach) اولین بار در فرانسه بصورت قابل کشت درآمد. در این بررسی اثر پوشش ترکیب دو ماده کیتوزان و پودر پروتیین آب پنیر بر روی قارچ دکمه ای در دمای 4 به مدت 15 روز مورد بررسی قرار گرفت. تاثیر استفاده از پوشش خوراکی کیتوزان 0، 0/5 و 1 درصد و پودر آب پنیر در سه غلظت 1، 2 و 3 درصد بررسی شد و تیمارها در روز های اول، پنج، ده و پانزدهم از نظر سفتی بافت قارچ دکمه ای مورد ارزیابی قرار گرفتند. استحکام بافت قارچ های کلیه تیمارها با گذشت زمان روند نزولی داشته است که روند کاهشی سفتی بافت قارچ در نمونه شاهد دارای بیشترین مقدار (14/217) نسبت به سایر تیمارها بوده است و از وضعیت مناسبتری برخوردار نبوده است. در اکثر تیمارها تا روز دهم میزان سفتی بافت روندی ثابت و افزایشی داشته است. در نمونه های پوشش دهی نسبت به شاهد خصوصیات بهتری در حفظ قارچ دکمه ای از خود نشان دادند.

کلمات کلیدی:

قارچ، سفتی بافت، کیتوزان، آب پنیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615628>

