

عنوان مقاله:

تاثیر تیمار UV-C و اسید آسکوربیک بر جمعیت میکروبی و قهوه ای شدن پس از برداشت قارچ تکمه ای *Agaricus bisporus*

محل انتشار:

کنگره توسعه همکاری های علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

نرگس حسنی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شاهد، تهران

اورنگ خادمی - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شاهد، تهران

محسن رودپیما - استادیار گروه خاکشناسی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شاهد، تهران

آیت الله سعیدی زاده - استادیار گروه گیاهپزشکی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شاهد، تهران

خلاصه مقاله:

قارچ تکمه ای سرشار از مواد غذایی است. ولی در مقایسه با سایر میوه ها و سبزیها سرعت تنفس بالاتری دارد؛ بنابراین این محصول از عمر انبارمانی کمی برخوردار بوده و بلافاصله پس از برداشت شروع به تغییر رنگ و قهوه ای شدن میکند. در پژوهش حاضر اثر تیمارهای اسید آسکوربیک (در چهار سطح بدون اعمال تیمار و تیمار با سطوح صفر، 1 / 0 و 2 / 0 درصد) و UV-C (در سه سطح صفر، 1 و 5 / 1 کیلوژول بر مترمربع) و تلفیق این تیمارها بر افزایش ماندگاری پس از برداشت قارچ تکمهای موردبررسی قرار گرفت. ابتدا قارچ ها به مدت پنج دقیقه در تیمار اسید آسکوربیک غوطه ور شدند و پس از خشک شدن تیمار نور UV-C اعمال شد. قارچها در دمای 4 درجه سانتیگراد نگهداری و در زمان های 7 و 14 روز بعد از تیمار، بررسی شدند. نتایج نشان داد که تیمار UV-C با کاهش جمعیت میکروبی (% 18 / 23) و کاهش فعالیت آنزیم پلی فنل اکسیداز (% 96 / 42) (باعث کاهش قهوه ای شدن) (% 32 / 16) و افزایش ماندگاری قارچ تکمهای به مدت 14 روز شد. ولی تیمار اسید آسکوربیک تاثیر مثبتی در کاهش قهوه ای شدن و عمر پس از برداشت قارچ نشان نداد؛ بنابراین استفاده از تیمار UV-C برای افزایش ماندگاری قارچ تکمه ای مناسب است.

کلمات کلیدی:

پس از برداشت، پلی فنل اکسیداز، حمله میکروبی، قارچ تکمه ای، قهوه ای شدن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/797803>

