



کد اخلاقی همایش
۳۷۱۸۱-۲۱-۳

راهنمای همایش

مجلس شورای اسلامی

سازمان بهداشتی

سازمان جهاد کشاورزی

سازمان بهداشتی

The 2nd International Conference on
Medicinal Plants, Organic Farming,
Natural and medicinal materials

۲۲ اسفند ماه ۱۳۹۷ - مشهد مقدس

تأثیر روش‌های مختلف خشک کردن بر میزان بتاگلوکان و دیگر خصوصیات کیفی قارچ دارویی

آگاریکوس بلازئی

نازی ناظم^۱، مریم میر لوحی^۲، مهرداد جعفرپور^۳

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

۲- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

۳- استادیار گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)

چکیده

قارچ *Agaricus blazei*، از مهم‌ترین قارچ‌های خوراکی- دارویی جهان می‌باشد که به صورت تازه، محصول خشک شده و فرآورده‌های مختلف دارویی مورد استفاده قرار می‌گیرد. با توجه به عمر انباری کوتاه قارچ‌های خوراکی، بررسی روش‌های 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 بتاگلوکان، ظرفیت آنتی-اکسیدانی و خصوصیات رنگ قارچ بلازئی تحت تأثیر نوع خاک پوششی (کمپوست برگشتی و ورمی کمپوست) در مرحله رشد و روش‌های مختلف خشک کردن (آون، میکروویو 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 میکروویو و بستر حاوی کمپوست برگشتی قارچ حاصل شد. در حالی که کمترین میزان شاخص a در روش آون 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 آنتی‌اکسیدانی نیز در روش میکروویو 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. روش‌های مختلف خشک کردن و خاک پوششی‌های مختلف تأثیرات متفاوتی را بر خصوصیات کیفی قارچ بلازئی نشان دادند. به طوری که روش میکروویو و کمپوست برگشتی قارچ بیشترین تأثیر را بر ظرفیت آنتی‌اکسیدانی و حفظ ترکیب دارویی بتاگلوکان نشان دادند. در حالی که روش انجماد خشک بیشترین تأثیر را در حفظ روشنایی رنگ نمونه‌های قارچ نشان داد.

واژگان کلیدی: کمپوست برگشتی قارچ، انجماد خشک، شاخص‌های رنگ، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی