

بررسی روش خشک کردن قارچ خوراکی "تکمه‌ای" با هوای داغ

رعنا حاجی زاده

مرکز تحقیقات کشاورزی فارس، زرقان

روش خشک کردن قارچ تکمه‌ای (*Agaricus bisporus*) با استفاده از هوای داغ مورد بررسی قرار گرفت. به منظور خشک کردن از ۴ درجه حرارت استفاده شد و قارچها تا رطوبت ۷-۳ درصد خشک شدند. همچنین تأثیر دو نوع ماده شیمیایی متابی سولفیت سدیم و اسید سیتریک و اثر فرآیند آنزیمیری با بخار بر کیفیت محصول تولید شده مورد ارزیابی قرار گرفت. در نهایت آزمایشات میکروبی، سنجش قدرت بازگردانی قارچ خشک شده، تجزیه شیمیایی و آزمونهای ارگانولپتیک انجام شد. نتایج نشان داد که استفاده از درجه حرارتهای پایین نسبت به درجات حرارت بالا در مراحل اولیه خشک کردن قارچها باعث ایجاد محصولی با کیفیت بهتر می شود. قارچهای بلانچ نشده از ارزش تغذیه‌ای و کیفیت بافتی بهتری نسبت به قارچهای بلانچ شده برخوردارند و متقاضیان بیشتری دارند. استفاده از اسید سیتریک در قارچهای خشک شده رنگ زرد مشخصی ایجاد می کند. کاربرد متابی، سولفیت سدیم باعث حفظ رنگ سفید در قارچهای بلانچ نشده می شود. از سوی دیگر فرآیندهای مختلف انجام شده باعث کاهش بار میکروبی قارچهای خشک شده نسبت به قارچ تازه می شوند.