

تعیین مناسبترین مرحله برداشت قارچ خوراکی «تکمه‌ای» و نگهداری دراز مدت آن

یحیی مقصود لو

دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان

قارچ تکمه‌ای در شش مرحله از رشد، با قطر کلاهک حداقل ۲۰ میلی‌متر (ته سنجاقی) تا حداکثر ۴۵ میلی‌متر (فنجانی) در یک چین برداشت و خصوصیات کیفی آنها در زمان برداشت و در طول مدت نگهداری در سردخانه مورد بررسی و مطالعه قرار گرفت. نتایج به دست آمده نشان داد که قارچهای برداشت شده در مرحله چهارم رشد با قطر کلاهک ۳۱-۳۵ میلی‌متر دارای بیشترین میزان ماده خشک، حداکثر سفتی بافت و حداقل میزان تنفس در زمان برداشت بودند. قارچهای برداشت شده در این مرحله از رشد، در طول مدت نگهداری از حداقل میزان تنفس، کاهش وزن، کاهش سفتی بافت و افزایش طول ساقه برخوردار بودند.

همچنین در این تحقیق ۱۵ نوع محلول شیمیایی مختلف به منظور نگهداری قارچ تکمه‌ای مورد بررسی قرار گرفت. مقاله حاضر ضمن بررسی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی قارچها و تغییرات حاصله در محلولهای نگهدارنده در طول مدت انبار داری، مناسبترین محلول جهت نگهداری مطلوب این قارچ را در دمای اتاق به مدت ۹ ماه توصیه می‌کند.