
سبزیکاری

پوستر

بررسی امکان افزایش عمر ماندگاری قارچ صدفی (پلوروتوس فلوریدو) با حفظ ویژگی های کیفی در شرایط بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته (MAP)

نوشین اشرفی، یونس مستوفی، عبدالکریم کاشی، سید محمد علی ابراهیم زاده
موسوی

دانشگاه تهران، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی کرج

قارچ محصول بسیار ظریف و حساسی بوده و عمر ماندگاری قارچ های خوراکی در دمای 20°C تنها ۴۸ ساعت است. نگهداری قارچ در دمای بالا با گذشت زمان، موجب خشک شدن، قهوه ای و چرمی شدن بافت، باز شدن کلاهک و طویل شدن ساقه قارچ و در نهایت آلودگی با باکتری می شود که باعث از دست رفتن کیفیت و قابلیت مصرف و بازارپسندی محصول می گردد. قارچ صدفی از محصولاتی است که تولید آن در ایران رو به افزایش است اما یکی از مشکلاتی که در راستای تولید این محصول وجود دارد عمر ماندگاری کوتاه این قارچ می باشد. در این پژوهش، از بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته، MAP برای سنجش کیفیت پس از برداشت و امکان افزایش عمر ماندگاری قارچ خوراکی صدفی (پلوروتوس فلوریدا) در طول دوره نگهداری استفاده شد. تیمارها سه دمای نگهداری (۱ و 20°C) و رطوبت نسبی (۹۰-۸۵٪)، ترکیب گازی با دو سطح (85N_2 -

پنجمین کنگره علوم باغبانی ایران - شهریور ماه ۱۳۸۶ - دانشگاه شیراز

چکالی پائین و پلی پروپیلن به عنوان مواد بسته بندی بود. ارزش رنگ، سفتی بافت، پروتئین، مواد جامد محلول، هدایت الکتریکی، pH، اسیدیته قابل تیتراسیون، افت وزن، وزن خشک و درصد رطوبت، یک روز در میان اندازه گیری و محاسبه شد. نتایج نشان داد که بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته منجر به افزایش عمر ماندگاری و به تاخیر انداختن سرعت نرم شدن در قارچ ها در مقایسه با نمونه های شاهد می شود. در بسته های قارچ صدفی، نمونه های بسته بندی شده با ترکیب گازی ($10\% \text{CO}_2 + 4\% \text{O}_2 + 86\% \text{N}_2$) و پوشش پلی اتیلن در دمای 1°C بهترین کیفیت را حفظ نمودند.