

تأثیر اسانس گیاهان دارویی (رازیانه، زیره سبز، آویشن) بر افزایش عمر پس از برداشت قارچ خوراکی

علی برادران راد، سعید کاربین، عسکر غنی

دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده کشاورزی گروه علوم باغبانی

یکی از محصولات باغی *Agaricus bisporus* قارچ دکمه ای مهم است که تفاوت های قابل توجهی با بقیه محصولات دارد. برخلاف محصولات دیگر، قارچ دکمه ای فاقد کویتیکول محافظ و همچنین فاقد کربوهیدرات های ذخیره است. بر همین اساس برداشت و عملیات پس از برداشت برای قارچ خوراکی اهمیت بسیاری دارد تا ضایعات محصول به حداقل برسد استفاده از مواد طبیعی یکی از راه های مناسب برای کنترل ضایعات و افزایش عمر انبارداری این محصول است. در این روش با استفاده از اسانس گیاهان دارویی رازیانه، زیره سبز و آویشن قارچ های خوراکی تیمار شده و فاکتور های کاهش وزن، میزان آسیب دیدگی، طول زمانی که کلاهک باز می شود و سفتی بافت بررسی گردید. نتایج به دست آمده نشان می دهد که آویشن تأثیری نسبت به نمونه های شاهد نداشته در صورتی که رازیانه و زیره سبز توانستند عمر انبارداری قارچ دکمه ای را افزایش دهند. اسانس زیره سبز پس از ۹ روز تأثیرش کاهش یافت اما رازیانه به طور معنی دار آسیب دیدگی و طول زمان باز شدن کلاهک را به تأخیر انداخت. با توجه نتایج به دست آمده می توان با استفاده از اسانس گیاه دارویی رازیانه ضایعات قارچ دکمه ای را کاهش داد.