

۲۰۵۱۲۵۲

# السلامة

تأثیر پوشش ژل آلونته ورا و عصاره های گیاهی بر خصوصیات پس از  
برداشت و بیوشیمیایی قارچ دکمه ای

مؤلفان :

نفیسه جاویدان

عبدالکریم کاشی

پژمان مرادی

|                     |                                                                                                                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| سرشناسه             | : جاویدان، نفیسه، ۱۳۶۲-                                                                                                                          |
| عنوان و نام پدیدآور | : تاثیر پوشش ژل آلونه‌ورا و عصاره‌های گیاهی بر خصوصیات پس از برداشت و بیوشیمیایی قارچ دکمه‌ای مولفان نفیسه جاویدان، عبدالکریم کاشی، پژمان مرادی. |
| مشخصات نشر          | : تهران: راه دکتري: سنجش و دانش، ۱۳۹۸.                                                                                                           |
| مشخصات ظاهري        | : ۷۴ص: مصور، جدول، نمودار.                                                                                                                       |
| شابک                | : ۹۷۸-۶۲۲-۲۴۱-۲۰۹-۸                                                                                                                              |
| وضعیت فهرست نویسی   | : فیپا                                                                                                                                           |
| یادداشت             | : کتابنامه.                                                                                                                                      |
| موضوع               | : قارچ‌های خوراکی -- نگهداری -- نمونه‌پژوهی                                                                                                      |
| موضوع               | : -- Preservation -- Case studiesMushroom culture                                                                                                |
| شناسه افزوده        | : کاشی، عبدالکریم، ۱۳۱۶ -                                                                                                                        |
| شناسه افزوده        | : مرادی، پژمان، ۱۳۵۷ -                                                                                                                           |
| رده بندی کنگره      | : ۳۵۳SB                                                                                                                                          |
| رده بندی دیویی      | : ۸/۶۳۵                                                                                                                                          |
| شماره کتابشناسی ملی | : ۵۷۷۷۱۲۹                                                                                                                                        |

سنجش و دانش

www.sanjesh.ir  
sanjeshodanesh@iran.ir

عنوان: تاثیر پوشش ژل آلونه‌ورا و عصاره‌های گیاهی بر خصوصیات پس از برداشت و بیوشیمیایی قارچ دکمه‌ای

مولفان: نفیسه جاویدان، عبدالکریم کاشی، پژمان مرادی

ناشر: انتشارات سنجش و دانش

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۸

صفحه آرایي: مهدیه مخبري

طراح جلد: مهتاب دوستی

ناظر: نسرین خانی

تیراژ: ۵۰۰ نسخه

«کلیه حقوق برای مؤلف محفوظ است»

بهاء: ۲۵۰۰۰ ریال

چاپ و نشر: تهران، ملارد، مارلیک، بلوار هفت تیر، مجتمع تجاری اداری امیر، آکادمی تخصصی دکتری

مرکز پخش: تهران، خیابان انقلاب، خیابان دانشگاه، پلاک ۱۲۶

تلفن تماس: ۰۲۱-۶۵۱۴۰۰۲۷

## فهرست مطالب

| صفحه | عنوان                                               |
|------|-----------------------------------------------------|
| ۱    | فصل اول                                             |
| ۱    | مقدمه                                               |
| ۷    | فصل دوم                                             |
| ۷    | کلیات و بررسی منابع                                 |
| ۸    | قارچ دکمه‌ای                                        |
| ۸    | مشخصات                                              |
| ۸    | ساختمان                                             |
| ۱۰   | رده‌بندی گیاهی                                      |
| ۱۰   | پرورش                                               |
| ۱۱   | ارزش غذایی قارچ دکمه‌ای                             |
| ۱۳   | فیزیولوژی پس از برداشت قارچ دکمه‌ای                 |
| ۱۳   | کیفیت قارچ دکمه‌ای                                  |
| ۱۳   | عوامل قبل از برداشت                                 |
| ۱۵   | عوامل پس از برداشت                                  |
| ۱۶   | قهوه‌ای شدن آنزیمی و روش‌های مهار آن                |
| ۱۹   | روش‌های آنزیم‌بری                                   |
| ۲۱   | روش‌های گرمادهی                                     |
| ۲۲   | تأثیر گرمادهی بر قهوه‌ای شدن                        |
| ۲۳   | تأثیر گرمادهی بر فعالیت آنتی اکسیدانی کل            |
| ۲۳   | تأثیر گرمادهی بر افت وزن، چروکیدگی و ویژگی‌های کیفی |
| ۲۵   | فشار ایزو استاتیک بالا و تأثیر آن بر قهوه‌ای شدن    |
| ۲۷   | پرتودهی گاما                                        |
| ۲۸   | ترکیبات تیولی                                       |

|    |                                                     |
|----|-----------------------------------------------------|
| ۳۰ | افزودن کلرید کلسیم به آب آبیاری قارچ                |
| ۳۰ | ترکیبات احیاکننده و مهار کننده قهوه‌ای شدن          |
| ۳۱ | سدیم اریثوربات به عنوان ممانعت کننده از قهوه‌ای شدن |
| ۳۲ | استفاده از پوشش های خوراکی در نگهداری قارچ خوراکی   |
| ۳۳ | ژل آلونئورا                                         |
| ۳۴ | عصاره های گیاهی                                     |
| ۳۷ | مروری بر پژوهش های انجام شده                        |
| ۳۷ | مروری بر پژوهش های انجام شده در کشور                |
| ۴۳ | مروری بر پژوهش های انجام شده خارج از کشور           |
| ۴۸ | فصل سوم                                             |
| ۴۸ | مواد و روش ها                                       |
| ۴۹ | محل و موقعیت مکان                                   |
| ۴۹ | روش اجرای آزمایش                                    |
| ۴۹ | عصاره های گیاهی                                     |
| ۴۹ | استخراج ژل از برگ های آلونئورا                      |
| ۵۰ | تهیه عصاره های گیاهی                                |
| ۵۰ | تهیه قارچ دکمه ای                                   |
| ۵۱ | تهیه محلول های آزمایش                               |
| ۵۲ | روش پوشش دار کردن قارچ                              |
| ۵۲ | صفات مورد اندازه گیری                               |
| ۵۲ | صفات فیزیکی و ظاهری                                 |
| ۵۲ | کاهش وزن                                            |
| ۵۲ | سفتی بافت                                           |
| ۵۳ | شاخص قهوه ای شدن (BI)                               |
| ۵۳ | صفات بیوشیمیایی و میکروبی                           |

|    |                                                        |
|----|--------------------------------------------------------|
| ۵۳ | ترکیب فنولی                                            |
| ۵۴ | مواد جامد محلول (TSS)                                  |
| ۵۴ | نشت یونی                                               |
| ۵۴ | فعالیت‌های آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی، بیومارکر و میکروبی |
| ۵۵ | آنزیم کاتالاز                                          |
| ۵۵ | آنزیم آسکوربات پراکسیداز                               |
| ۵۶ | سنجش بیومارکر مالون دی آلدهید                          |
| ۵۶ | سنجش فعالیت آنزیم تیروزیناز                            |
| ۵۷ | سنجش میکروبی                                           |
| ۵۷ | تجزیه و تحلیل داده‌ها                                  |
| ۵۹ | فصل چهارم                                              |
| ۵۹ | نتایج و بحث                                            |
| ۶۰ | تجزیه واریانس صفات                                     |
| ۶۱ | تجزیه واریانس خصوصیات فیزیکی، ظاهری و بیوشیمیایی       |
| ۶۱ | کاهش وزن                                               |
| ۶۲ | شاخص قهوه‌ای شدن (BI)                                  |
| ۶۳ | ترکیب فنولی (PH)                                       |
| ۶۴ | آنزیم تیروزیناز (TY)                                   |
| ۶۵ | بحث                                                    |
| ۶۹ | منابع                                                  |