

بررسی خواص فیزیکوشیمیائی پوشش نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی بر ماندگاری قارچ خوراکی دکمه‌ای (*Agaricus bisporus*)

سید اسماعیل رضوی^{۱*}، مینو رستگار^۲، پونه ابراهیمی^۳، شهریار رضایی^۴

۱- دکتری گیاه پزشکی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان، ایران

۲- کارشناس ارشد (کارشناس آزمایشگاه مرکزی)، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان، ایران

۳- دکتری شیمی تجزیه، دانشگاه گلستان، گرگان، ایران

۴- دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان، ایران

(تاریخ دریافت: ۹۷/۰۴/۲۳ تاریخ پذیرش: ۹۷/۱۱/۲۴)

چکیده

استفاده از پوشش خوراکی برای حفاظت از مواد غذایی در سال‌های اخیر افزایش چشم‌گیری داشته است. در این پژوهش کلاهی رسیده قارچ دکمه‌ای *Agaricus bisporus* با ماده کربوکسی متیل سلولز ۱ درصد و نانو امولسیون آویشن شیرازی (*Zataria multiflora*) در سه غلظت ۲۰۰، ۳۰۰ و ۴۰۰ میلی‌گرم بر لیتر پوشش داده و در دمای ۸ درجه سلسیوس به مدت دو هفته نگهداری شدند. طی این مدت افت وزن، مواد جامد محلول، استحکام بافت و رنگ بررسی شدند. نتایج بدست آمده نشان داد افت وزن در تیمارهای دارای پوشش نانو اسانس امولسیون آویشن شیرازی نسبت به شاهد تفاوت معنی‌داری دارند، به طوری که با افزایش غلظت نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی وزن کلاهی‌ها افت کمتری داشتند. از طرفی میزان ازدست دادن رطوبت در کلاهی‌ها از روند افت وزن تبعیت می‌کند. بنابراین پوشش دهی می‌تواند سبب به تاخیر افتادن خشک شدن و چروکیدگی در کلاهی گردد. هم‌چنین با افزایش غلظت نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی استحکام بافت نسبت به شاهد افزایش یافت و بهترین غلظت ۳۰۰ و ۴۰۰ میلی‌گرم بر لیتر می‌باشد. مواد جامد محلول در آب تا روز هفتم افزایش یافته ولی در پایان دوره ماندگاری کاهش نشان داد و در غلظت ۴۰۰ میلی‌گرم در لیتر میزان مواد جامد محلول کاهش کمتری در قارچ خوراکی داشت. مطابق نتایج مناسب‌ترین مقادیر برای دو پارامتر L^* و ΔE^* در غلظت ۴۰۰ میلی‌گرم بر لیتر از نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی تعیین گردید.

کلید واژگان: کربوکسی متیل سلولز، آویشن شیرازی، قارچ دکمه‌ای، نانو امولسیون

* مسئول مکاتبات: razavi@gau.ac.ir

۱- مقدمه

مانع خامه‌ای شدن و رسوب کردن امولسیون در طول دوره نگهداری می‌شود به این ترتیب از تجمع ذرات امولسیون جلوگیری شده و در سامانه به مدت بیشتری پایدار می‌ماند [۱۰]. ثبات سینتیکی قطرات فاز پراکنده سامانه امولسیونی حاوی اسانس آویشن و ممانعت از دو فاز شدن امولسیون پس از تشکیل، بسیار حائز اهمیت است. در سامانه‌های امولسیونی، تغییر در ویژگی‌های غشای قطرات فاز پراکنده و نیز فعل و انفعالات بین آنها تاثیر قابل ملاحظه‌ای بر پایداری و خواص رئولوژیکی امولسیون دارد و در نتیجه از بعد فناوری و حسی بسیار حائز اهمیت است [۱۱]. در این پژوهش از کربوکسی متیل سلولز به-همراه نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی به‌عنوان پوشش کلاهک قارچ خوراکی دکمه‌ای (*Agaricus bisporus*) استفاده شد و ماندگاری آن مورد بررسی قرار گرفت.

۲- مواد و روش

قارچ دکمه‌ای (*A. bisporus*) در تاریخ ۱۳۹۶/۲/۱۵ از مرکز پرورش قارچ شهرستان کردکوی تهیه شد و به یخچال با دمای ۸ درجه سلسیوس منتقل گردید [۱۲]. سپس مراحل تیمار، پوشش دهی و استفاده از نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی به شرح ذیل انجام شد.

۲-۱- محلول پوشش دهی کربوکسی متیل سلولز

محلول پوشش دهی با افزودن ۱ درصد وزنی- حجمی پودر کربوکسی متیل سلولز (سیگما) و گلیسرول (۵۰٪ وزنی- وزنی CMC) (مرک) و حرارت‌دهی تحت هم‌زدن انجام شد [۱۲].

۲-۲- تهیه محلول نانو امولسیون از اسانس آویشن

شیرازی

برای تهیه نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی، از لسیتین (مرک) و توئین ۸۰ (مرک) به ترتیب به میزان ۰/۰۸ گرم و ۰/۲۵ گرم استفاده شد که در ۷ میلی لیتر اتانول ۹۶ درصد (مرک) حل گردید. پس از انحلال کامل لسیتین و توئین ۸۰ در اتانول به کمک دستگاه همزن مغناطیسی، ۶ میلی لیتر آب به آرامی و قطره قطره به آن افزوده شد. پس از یک‌نواخت شدن محلول، اتانول را به کمک

قارچ‌های کلاهک‌دار خوراکی به دلیل عدم وجود کوتیکول در سطح قارچ در برابر آسیب‌های فیزیکی، هجوم میکروبی و افت رطوبت بسیار حساس هستند [۳ و ۲، ۱]. تمایل به استفاده از پوشش‌ها و فیلم‌های خوراکی به دلیل دارا بودن مواد طبیعی و عدم ایجاد آلودگی‌های زیست محیطی در صنعت، روز به روز در حال افزایش می‌باشد [۴]. بشر از ابتدا به دنبال روش‌هایی برای نگهداری مواد غذایی و افزایش مدت ماندگاری و قابلیت مصرف آنها بوده است [۵]. ترکیب کربوکسی متیل سلولز (CMC) علاوه بر غلظت بخشی، چسبندگی و ایجاد استحکام، عامل انتشار، عامل نگهدارنده آب، حفظ حالت کلوییدی، تثبیت کننده، عامل تعلیق‌ساز، امولسیون‌ساز و عامل تشکیل لایه است. امروزه استفاده از ترکیبات ضد میکروبی طبیعی با منشاء گیاهی یا حیوانی به خاطر توانایی بالقوه آنها به عنوان افزودنی‌های سالم، به منظور مهار میکروبی، شیمیایی و افزایش ماندگاری مواد غذایی، بسیار مورد توجه قرار گرفته است. در حال حاضر تمایل مشتریان مواد غذایی به استفاده از مواد غذایی سالم فاقد افزودنی‌های مصنوعی، دارای کیفیت و ماندگاری مناسب‌تر معطوف شده است [۶]. هم-چنین کاربرد آویشن شیرازی نقش بسیار مناسبی در مهار باکتری-های عامل فساد و افزایش طول عمر ماندگاری در مواد غذایی دارد [۷]. پوشش کربوکسی متیل سلولز و عصاره آویشن شیرازی باعث کاهش بار میکروبی و با افزایش غلظت ممانعت از رشد باکتری و کپک می‌گردد [۸]. مصرف اسانس‌ها به طور کلی به دلیل محلولیت پایین در آب، فشار بخار بالا و ناپایداری فیزیکی و شیمیایی با دشواری‌هایی در کاربرد همراه است. علاوه بر این، اسانس‌ها در فرآورده‌های غذایی با ایجاد بو و مزه خوشایند مصرف کنندگان نمی‌باشند. بنابراین امروزه تلاش می‌شود تا اثرات نامطلوب اسانس‌ها کاسته شود. یکی از روش‌های به حداقل رساندن این اثرات نامطلوب استفاده از نانو امولسیون‌ها است که سبب افزایش پایداری ترکیبات فرار، محافظت آنها در برابر اثرات متقابل با سایر ترکیبات و افزایش خواص ضد میکروبی از طریق افزایش جذب سلولی می‌شود [۹]. هم‌چنین استفاده از نانو امولسیون‌ها مزایای بسیار زیادی دارند. اندازه بسیار کوچک ذرات باعث کاهش نیروهای جاذبه نظیر حرکت بروانی شده و در نتیجه

۲-۶- تعیین درصد مواد جامد محلول

جهت تعیین درصد مواد جامد محلول^۱ ابتدا کلاهی قارچ را در داخل هاون خرد کرده و توسط دست مخلوط حاصل را فشار داده و میزان مواد جامد محلول در قطرات بدست آمده توسط دستگاه رفرکتومتر (مدل CETI) در دمای ۲۵ درجه سلسیوس اندازه‌گیری در بازه زمانی ۱۳ روز اندازه‌گیری شد [۱۴].

۲-۷- سنجش بافت قارچ

بافت کلاهی قارچ پوشش داده شده را در بازه زمانی ۱۳ روز توسط دستگاه Texture Analyser (مدل Lefra 4500) در شرایط قطر پروب ۳/۸ میلی‌متر، سرعت نفوذ ۲ میلی‌متر بر ثانیه و عمق نفوذ در کلاهی قارچ ۵ میلی‌متر بر ثانیه تعیین شد. سفتی به صورت بیشترین نیروی لازم (بر حسب گرم) برای ایجاد سوراخ و نفوذ به این عمق ثبت گردید [۱۳].

۲-۸- اندازه‌گیری رنگ

برای بررسی رنگ از دستگاه رنگ سنج Cam- System 500 (Lovibond. UK) استفاده گردید. مقادیر L^* (light/dark) در سه نقطه از کلاهی a^* (red/green) و b^* (yellow/blue) در سه تکرار اندازه‌گیری شد. هم‌چنین ΔE نشان دهنده تغییرات کلی رنگ قارچ پوشش داده شده در مقایسه با مقدار رنگ در شاهد و بازه زمانی ۱۳ روز مورد بررسی قرار گرفت [۱۴].

۳- نتایج و بحث

نتایج آزمون‌های افت وزن، مواد جامد محلول، بافت و رنگ به شرح ذیل می‌باشد.

۳-۱- تعیین درصد افت وزن

نتایج بدست آمده در شکل ۱ نشان داد که پوشش مانع کاهش افت وزن در طی مدت نگهداری نسبت به شاهد خواهد شد. میزان افت وزن در روزهای یکم تا سیزدهم بین شاهد و تیمار ۲۰۰ و ۳۰۰ و ۴۰۰ میلی‌گرم بر لیتر نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی اختلاف معنی داری در سطح ۵ درصد نشان داد (شکل ۱). مقایسه بین تیمارها در روز سیزدهم نشان داد؛ کمترین میزان افت وزن مربوط به تیمار غلظت ۴۰۰ میلی‌گرم بر لیتر نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی است. هرچند بین تیمار ۲۰۰ و

تبخیر کننده چرخان تبخیر نموده و حجم محلول را با آب مقطر به ۱۰ میلی لیتر می‌رسانیده شد. در این حالت محلول شفاف از نانوقطرات مخلوط لسیتین و توئین ۸۰ حاصل گردید. در ادامه به میزان ۰/۰۸ گرم از اسانس آویشن شیرازی که توسط دستگاه کلونجر تهیه شد، به محلول فوق به صورت قطره قطره افزوده؛ تا قطره اسانس در محلول بطور کامل حل گردد. سپس محلول در حمام اولتراسونیک به مدت ۲-۳ دقیقه قرار گرفت تا کامل یک-نواخت و همگن شود. در این حالت یک محلول ۸۰۰۰ میلی‌گرم بر لیتر از نانو امولسیون اسانس حاصل شد و برای تعیین اندازه ذرات در ناحیه نانو از دستگاه زتاسایزر (مدل Malvern) استفاده گردید. نتایج نشان داد که اندازه ذره‌ها کمتر از ۱۰۰ نانومتر بود. سپس از محلول ذخیره‌ای حاصل غلظت‌های ۲۰۰، ۳۰۰ و ۴۰۰ میلی‌گرم بر لیتر توسط آب مقطر تهیه گردید.

۲-۳- تیمار قارچ

ابتدا قارچ‌ها با محلول ضد قهوه‌ای شدن اسید اسکوربیک (درجه خلوص ۹۹٪ اکروس) ۱٪ به مدت ۳ دقیقه تیمار گردیدند، سپس عمل شستشو با آب مقطر انجام شد تا بقایای اسید از روی قارچ زدوده شود. قارچ‌ها روی کاغذ جاذب قرار گرفت، تا رطوبت اضافی آن گرفته شود. سپس ۳ دقیقه در محلول پوشش کربوکسی متیل سلولز حاوی نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی در غلظت‌های ۲۰۰، ۳۰۰ و ۴۰۰ میلی‌گرم بر لیتر قرار گرفته تا ماده پوشش جذب سطح قارچ گردد. قارچ‌ها از محلول پوشش خارج شده و به مدت زمان ۵ دقیقه بر روی سبد مشبک در دمای اتاق قرار گرفته تا باقی‌مانده پوشش خارج شود. قارچ‌ها به صورت انفرادی وزن شده و درون ظرف بسته بندی قرار گرفته و به یخچال ۸ درجه سلسیوس منتقل گردید [۱۲].

۲-۴- اندازه‌گیری صفات

جهت تعیین اثر ماندگاری قارچ شاهد و تیمار شده با نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی آزمون‌های اندازه‌گیری افت وزنی قارچ، مواد جامد محلول، بافت قارچ و رنگ در طی مدت نگهداری انجام شد.

۲-۵- افت وزن قارچ

وزن قارچ بدون پوشش و به همراه پوشش در فواصل زمانی مختلف اندازه‌گیری شد. با تعیین افت وزن، درصد وزن کاهش یافته نسبت به وزن اولیه بدست می‌آید [۱۳].

1. Total soluble Solids (TSS)

دهی سبب به تاخیر افتادن خشک شدن و چروکیدگی در کلاهک می‌گردد. با توجه به شکل ۱، افت وزن در تیمار شاهد در روزهای یکم تا سیزدهم با هم اختلاف معنی‌داری دارند، ولی در سایر تیمارها بین روزها اختلاف معنی‌داری دیده نشد. این نشان دهنده آنست که میزان افت وزن در طی روزهای مختلف یکسان بوده است. بنابر این مشخص شد، پوشش‌دهی سبب به تاخیر افتادن خشک شدن و چروکیدگی در کلاهک می‌گردد که با نتایج محققان ذکر شده مطابقت دارد.

۲-۲- تعیین درصد مواد جامد محلول (TSS)

بر اساس نتایج بدست آمده تا روز هفتم مواد جامد محلول (بریکس) متناسب با افزایش غلظت نانو امولسیون اسانس آویشن روند افزایشی داشت، ولی از روز هفتم تا روز سیزدهم روند کاهشی را بدلیل پیر شدن قارچ نشان داد. بطوری‌که میزان مواد محلول در مدت نگهداری بین شاهد و سایر تیمارها اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد مشاهده شد (جدول ۱). مواد جامد محلول در قارچ با پوشش عصاره آویشن شیرازی بدلیل کاهش رطوبت افزایش می‌یابد و با پیر شدن قارچ در مدت نگهداری کاهش می‌یابد [۱۷]. پوشش و افزایش غلظت نانو امولسیون آویشن شیرازی عامل مهمی در کاهش تنفس و از دست رفتن آب می‌شود و در نتیجه موجب افزایش مواد جامد محلول گردید، ولی در انتهای زمان ماندگاری بدلیل این‌که قارچ استحکام خود را از دست می‌دهد منجر به کاهش مواد جامد محلول گردید. با توجه به جدول ۱ مشخص شد که در غلظت ۴۰۰ میلی گرم در لیتر میزان مواد جامد محلول کاهش کمتری در قارچ خوراکی داشت.

۳۰۰ میلی گرم بر لیتر نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی اختلاف معنی‌داری دیده نشد (شکل ۱). معمولاً تغییرات وزن، پس از برداشت میوه‌ها و سبزی‌ها به دلیل از دست دادن آب در حین تنفس است. از دست دادن آب می‌تواند به پژمرده و چروک شدن و در نهایت به کاهش قابلیت در بازار محصول منجر شود. فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی با بوجود آوردن یک غشاء نیمه تراوا که مانعی در مقابل گازها و بخار آب محسوب می‌شود، سبب کاهش تنفس، قهوه‌ای شدن آنزیمی و از دست رفتن آب می‌شوند [۱۵، ۱۶]. پوشش دارای عصاره در جهت کاهش افت وزن قارچ اثر مثبت دارد و با افزایش میزان غلظت عصاره تاثیر بارزتری در بازدارندگی از افت رطوبت اعمال می‌کند [۱۷].

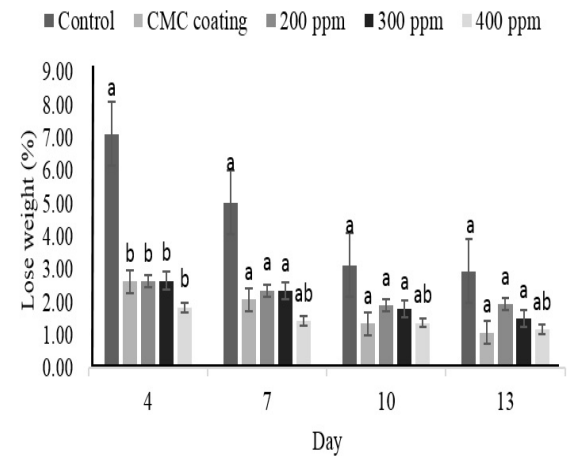


Fig 1 Comparison of the Lose weight of the edible mushroom tissue during storage

این فرایند مشخص می‌کند که دهیدراسیون مهم‌ترین فرایند در کاهش کیفیت قارچ در طی مدت نگهداری است و این بدلیل نازک بودن اپیدرم سطح کلاهک قارچ می‌باشد. بنابراین پوشش

Table 1 Comparison of the mean changes in the amount of TSS of the edible mushroom solution during storage.

Treat/day	1	4	7	10	13
Control	3.70±C ^a 0.00	4.06±B ^b 0.02	6.80±A ^a 0.25	3.66±C ^c 0.00	3±D ^d 0.00
CMC coating	3.60±C ^a 0.02	3.96±BC ^b 0.35	6.80±A ^a 0.01	4.33±B ^b 0.1	3.56±C ^c 0.5
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 200 ppm	3.33±B ^a 0.1	3.70±B ^c 0.12	6.80±A ^a 0.15	4.06±B ^b 0.57	3.70±B ^c 0.18
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 300 ppm	3.96±D ^a 0.00	5.66±B ^a 0.09	6.76±A ^a 0.00	5.56±B ^a 0.02	4.73±C ^b 0.03
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 400 ppm	3.26±D ^a 0.00	5.53±B ^a 0.01	6.70±A ^a 0.00	5.60±B ^a 0.00	5.16±C ^a 0.01

a-b: Different letters in each column show significant differences ($p < 0.05$)

A-B: Different letters in each row show significant differences ($p < 0.05$)

بقیه تیمارها کمترین کاهش استحکام را داشت. تغییر در بافت کلاهیق قارچ ملاک مهمی برای تعیین کیفیت، میزان تغییرات متابولیکی و میزان آب در بافت آن است. کاهش استحکام و نرم شدن در بافت کلاهیق قارچ مربوط به فعالیت میکروارگانیسم‌ها و تولید آنزیم می‌باشد. باکتری‌ها با فعالیت آنزیمی بر روی قارچ باعث شکسته شدن مواد بین بافتی در کلاهیق قارچ شده و تخریب سلول‌ها را بدنبال خواهد داشت در نتیجه بافت با دکردگی را از دست داده و چروکیده می‌شود. البته پوشش حاوی عصاره مانع از فعالیت میکروارگانیسم‌ها خواهد شد [۱۹]. هم‌چنین قارچ‌هایی که فاقد پوشش هستند بیشترین افت رطوبت را دارند. بنابراین قارچی که دارای رطوبت بیشتر است بافت سفت‌تری خواهد داشت [۱۲]. پوشش کربوکسی متیل به‌همراه عصاره آویشن شیرازی می‌تواند در مقابل از دست رفتن آب سدی ایجاد نماید و سبب جلوگیری از کاهش سفتی در طول نگهداری شود [۸، ۱۷]. با توجه به جدول شماره ۳ مشخص شد که با افزایش میزان غلظت نانوامولسیون آویشن شیرازی، به ترتیب از ۲۰۰ تا ۴۰۰ میلی گرم در لیتر میزان استحکام افزایش می‌یابد.

قسمت اعظم مواد جامد قابل حل در میوه شامل قندها و درصد کمی نیز شامل اسیدهای آمینه، اسیدهای آلی، ویتامین‌ها و مواد معدنی می‌باشد. دلیل کاهش و افزایش میزان مواد جامد محلول طی انبارداری تغییرات در تنفس و کهنه شدن قارچ و روند پیری قارچ می‌باشد. میزان مواد جامد قابل حل با رسیدن میوه افزایش می‌یابد [۱۸].

۳-۳- سنجش بافت

نتایج بدست آمده از بافت مشخص نمود با افزایش مدت ماندگاری در تمامی تیمارها روند استحکام بافت کاسته شد. البته این روند کاهش استحکام بافت در شاهد از بقیه تیمارها بیشتر بود (جدول ۲). روند کاهش استحکام بافت در بین تیمار پوشش‌دار و پوشش همراه نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی نسبت به شاهد اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد نشان داد (جدول ۲). البته بین تیمارهای پوشش‌دار و پوشش همراه نانو امولسیون نیز اختلاف معنی‌دار دیده می‌شد. پوشش به‌همراه نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی با غلظت ۴۰۰ میلی گرم در لیتر نسبت به

Table 2 Comparison of the average changes of the edible mushroom tissue during storage

Treat/day	1	4	7	10	13
Control	1334.33±A ^b 0.30	785.33±B ^b 0.01	719.33±B ^a 0.30	473.33±C ^b 0.13	248±D ^d 0.05
CMC coating	1673.33±A ^a 0.01	960/07±B ^{ab} 0.00	904±B ^a 0.00	580/7±C ^b 0.00	394.3±C ^{cd} 0.00
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 200 ppm	1321.7±A ^b 0.00	1015.7±AB ^{ab} 0.01	795/3±BC ^a 0.30	527.7±C ^b 0.35	476±C ^{bc} 0.30
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 300 ppm	1424.3±A ^{ab} 0.01	1109.3±AB ^{ab} 0.30	872.3±BC ^a 0.33	631±C ^b 0.00	615.3±C ^b 0.30
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 400 ppm	1581.3±A ^{ab} 0.33	1266.3±AB ^a 0.00	1141.3±BC ^a 0.01	983.3±BC ^a 0.30	887±C ^a 0.00

a-b: Different letters in each column show significant differences ($p < 0.05$)

A-B: Different letters in each row show significant differences ($p < 0.05$)

امولسیون اسانس آویشن باعث کاهش L^* و تغییر رنگ را سبب شد (جدول ۳). هم‌چنین در طول مدت نگهداری با افزایش غلظت آویشن مقدار a^* (قرمز) و b^* (زرد) افزایش می‌یابد. بنابراین تیمار پوشش حاوی ۴۰۰ میلی گرم در لیتر نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی را می‌توان مناسب از لحاظ ظاهر و رنگ قارچ سفید دکمه‌ای است. رنگ نقش مهمی در بازار پسندهی یک محصول دارد. تغییرات رنگ یک محصول از نقطه نظر تجاری حائز اهمیت می‌باشد. اگر مقدار L^* قارچ کمتر از ۸۰ باشد،

۳-۴- سنجش رنگ

یکی از ملاک‌های اصلی مصرف کنندگان قارچ‌های کلاهیق‌دار خوراکی رنگ محصول می‌باشد. برای سنجش رنگ تغییرات کلی رنگ اندازه‌گیری می‌شود [۱۳]. نتایج بدست آمده نشان داد L^* و ΔE^* تغییرات کلی رنگ در طی مدت ماندگاری تغییر می‌کند. مقدار L^* بین تیمار پوشش‌دار نسبت به شاهد در طی مدت ماندگاری اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد مشهود بود (جدول ۴، ۵ و ۶). ولی تیمارهای دارای پوشش حاوی نانو

بنابراین خاصیت آنتی‌اکسیدان ترکیب‌های طبیعی باعث کاهش قهوه‌ای شدن می‌گردد [۲۲]. هم‌چنین بررسی‌های صادقی‌پور و همکاران (۱۳۹۱)، نشان داد که پوشش کربوکسی متیل سلولز بر روی گوجه فرنگی باعث کاهش شاخص‌های a^* ، b^* و ΔE^* در طول مدت نگهداری می‌گردد. L^* و ΔE^* قارچ دکمه‌ای خوراکی به‌همراه پوشش عصاره آویشن شیرازی در طی مدت ماندگاری تغییر می‌کند. هم‌چنین با افزایش غلظت آویشن مقدار a^* (قرمز) و b^* (زرد) در طی مدت ماندگاری افزایش می‌یابد [۱۷]. مطابق نتایج بدست آمده در بین تیمارها غلظت‌های ۲۰۰، ۳۰۰ و ۴۰۰ میلی گرم بر لیتر نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی در مورد شاخص L^* تا روز سیزدهم دارای بازارپسندی می‌باشد (بالا ۸۰) اما در شاهد و پوشش دهی زیر ۸۰ بوده و فاقد بازار پسندی هستند. میزان شاخص‌های a و b با بالا رفتن غلظت نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی، میزان این دو شاخص نیز افزایش می‌یابد.

فروشنندگان از پذیرش آن برای فروش امتناع می‌کنند [۲۰]. عواملی که در زمان نگهداری قارچ روی رنگ آن تاثیر می‌گذارند شامل شرایط فیزیولوژی خود قارچ، کیفیت عملیات شستشو، برش زدن، حمل و نقل، بسته بندی و همچنین رشد باکتری‌ها می‌باشد [۳]. علت افت L^* در قارچ بدلیل عدم حفاظت سطح قارچ بدون پوشش در برابر اتمسفر اطراف و ورود راحت‌تر اکسیژن به بافت قارچ و انجام واکنش‌های تغییر رنگ می‌باشد [۱۲]. نوسینویچ و کامپ (۱۹۹۳) گزارش کردند که کاهش سفیدی قارچ‌ها نه تنها به پوشش بستگی دارد بلکه دما نیز روی پارامتر L^* تاثیرگذار است و دماهای بالا نقش حفاظتی پوشش روی سفیدی را کاهش می‌دهند. به دلیل خاصیت آنتی‌اکسیدانی آویشن و جلوگیری از فعالیت آنزیم پراکسیداز و در واقع جلوگیری از قهوه‌ای شدن آنزیمی توسط این اسانس و هم‌چنین ممانعت فیزیکی از ورود هوا به داخل بافت میوه توسط پوشش کربوکسی متیل سلولز، میزان تغییرات رنگ در میوه‌های پوشش داده شده کمتر بود.

Table 3 Comparison of the average changes of the edible mushroom tissue during storage

Treat/day	1	4	7	10	13
	L^*				
Control	78.33±D ^c 0.25	79.60±B ^c 0.70	79.26±C ^c 0.00	78.33±D ^c 0.70	74.90±E ^c 0.00
CMC coating	81.03±C ^b 0.00	81.16±B ^b 0.00	81.16±B ^b 0.25	81.03±C ^b 0.00	77.63±D ^b 0.25
CMC coating and Nano emulsion ppm Thyme essential oil 200	82.03±D ^{ab} 0.25	83.50±B ^b 0.00	82.83±C ^b 0.00	82.03±D ^{ab} 0.70	80±E ^{ab} 0.00
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 300 ppm	83.90±D ^a 0.00	85.50±B ^a 0.70	85.36±C ^a 0.00	83.90±D ^a 0.25	82.50±E ^a 0.00
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 400 ppm	84.76±D ^a 0.70	85.83±B ^a 0.00	85.70±C ^a 0.25	84.76±D ^a 0.00	82.46±E ^a 0.25

a-b: Different letters in each column show significant differences (p < 0.05)

A-B: Different letters in each row show significant differences (p < 0.05)

L^* : brightness (white)

Table 4 Comparison of the average changes of the edible mushroom tissue during storage

Treat/day	1	4	7	10	13
	a^*				
Control	2.63±C ^b 0.02	3.10±B ^b 0.00	3.10±B ^b 0.02	3.10±B ^b 0.02	3.63±A ^b 0.00
CMC coating	2.86±C ^b 0.00	3.10±B ^b 0.02	3.10±B ^b 0.02	3.10±B ^b 0.00	3.63±A ^b 0.00
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 200 ppm	2.86±D ^b 0.01	3.10±C ^b 0.00	3.10±C ^b 0.00	3.36±B ^{ab} 0.02	3.90±A ^{ab} 0.02
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 300 ppm	3.10±C ^a 0.00	3.10±C ^b 0.00	3.36±B ^{bc} 0.02	3.36±B ^{ab} 0.00	4.16±A ^a 0.02
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 400 ppm	3.10±D ^a 0.00	3.63±C ^a 0.01	3.63±C ^a 0.00	3.67±B ^a 0.02	4.16±A ^a 0.00

a-b: Different letters in each column show significant differences (p < 0.05)

A-B: Different letters in each row show significant differences (p < 0.05)

a^* red

Table 5 Comparison of the average changes of the edible mushroom tissue during storage

Treat/day	1	4	7	10	13
	b*				
Control	5.76±E ^b 0.70	6.03±D ^b 0.20	6.30±C ^{ab} 0.01	6.30±C ^{ab} 0.00	6.56±A ^b 0.05
CMC coating	5.76±D ^b 0.01	6.30±C ^{ab} 0.00	6.30±C ^{ab} 0.00	6.30±C ^{ab} 0.02	6.56±A ^b 0.05
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 200 ppm	6.30±D ^{ab} 0.01	6.56±C ^{ab} 0.70	6.56±C ^a 0.75	6.56±C ^a 0.05	7.33±A ^{ab} 0.00
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 300 ppm	6.56±D ^a 0.00	6.83±C ^{ab} 0.00	6.86±B ^a 0.01	6.86±B ^a 0.11	7.33±A ^{ab} 0.13
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 400 ppm	6.83±E ^b 0.70	7.10±B ^a 0.11	7.10±B ^a 0.10	7.10±B ^a 0.00	7.56±A ^a 0.00

a-b: Different letters in each column show significant differences (p < 0.05)

A-B: Different letters in each row show significant differences (p < 0.05)

b * yellow

Table 6 Comparison of the average changes of the edible mushroom tissue during storage

Treat/day	1	4	7	10	13
	ΔE *				
Control	83.06±A ^c 0.05	79.93±B ^c 0.90	79.60±C ^c 0.6	78.76±D ^c 0.01	75.30±E ^b 0.30
CMC coating	84.50±A ^{bc} 0.1	81.46±B ^{bc} 0.01	81.06±C ^c 0.6	80.43±D ^b 0.00	78.03±E ^{ab} 0.00
CMC coating and Nano emulsion ppm Thyme essential oil 200	86±A ^{ab} 0.5	84.06±B ^b 0.5	82.80±C ^b 0.5	81.20±D ^{ab} 0.23	79.20±E ^a 0.20
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 300 ppm	87.33±A ^a 0.30	84.26±B ^b 0.06	83/80±C ^b 0.8	82.80±D ^{ab} 0.80	80.83±E ^a 0.10
CMC coating and Nano emulsion Thyme essential oil 400 ppm	87.96±A ^a 0.00	86.13±B ^a 0.10	85.03±C ^a 0.00	84.10±D ^a 0.13	80.90±E ^a 0.00

a-b: Different letters in each column show significant differences (p < 0.05)

A-B: Different letters in each row show significant differences (p < 0.05)

ΔE * color variations

coated, whole and sliced mushrooms, LWT - Food Science and Technology, 39, pp 365.

- [3] Sapers, G. M., et al. (2001). Shelf-Life Extension of Fresh Mushrooms (*Agaricus bisporus*) By Application of Hydrogen Peroxide and Browning Inhibitors. Journal of Food Science, 66, pp 362-66.
- [4] Nasrollahzadh, N. (2012). The effect of edible coatings on maintaining quality and increasing the shelf life of fruits and vegetables. Journal of Agricultural Engineering and Natural Resources Engineering, 11, 42:31-36.
- [5] Ahmadzadeh Gavidel, R., et al. (2011). Effect of soy protein isolated soy protein, whey concentrate, curguine and alginate on increasing the shelf life of tree apple. The first national food industry conference.
- [6] Davidson, P. M., and Zivanovic, S. (2003). The use of natural antimicrobials. In: Food preservation techniques. Woodhead Publishing

۴- نتیجه گیری

با توجه به نتایج بدست آمده از تحقیق پوشش کربوکسی متیل سلولز حاوی نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی باعث ماندگاری قارچ دکمه‌ای شده است و غلظت ۴۰۰ میلی گرم بر لیتر نانو امولسیون اسانس آویشن شیرازی مناسب‌ترین غلظت از لحاظ استحکام بافت و سایر موارد بوده است.

۵- منابع

- [1] Brennan, M., et al. (2000). Post-harvest Treatment with Citric Acid or Hydrogen Peroxide to Extend the Shelf Life of Fresh Sliced Mushrooms. Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie, 33, pp 285-89.
- [2] Kim, K. M., et al. (2006). Effect of modified atmosphere packaging on the shelf-life of

- to preserve quality of lightly (and slightly) processed products. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 35, 509-512.
- [16] Guilbert, S. (1986). Technology and application of edible protective films. In: *Food packaging and preservation*, M.Mathlouthi ,ed, Elsevier Applied Science Publishers, New York, pp, 371-394.
- [17] Rastegar, M. and Sadeghi M. A. (2013). Study on physic-chemical properties of mushroom (*Agaricus bisporus*) coated whit Carboxy Methyl Cellulose contain (*Zataria multiflora*).
- [18] Jalili, M., R. (2004). Post Harvest Physiology. JDU press.
- [19] Zivanovic, S., et al. (2000). Textural Changes in Mushrooms (*Agaricus bisporus*) Associated with Tissue Ultrastructure and Composition, *Journal of Food Science*, 65, pp 1404-08.
- [20] Briones, G. L., et al. (1992). Storage of common mushroom under controlled atmospheres, *International Journal of Food Science & Technology*, 27, pp 493-505.
- [21] Nussinovitch, A., and Kampf, N. (1993). Shelf-Life Extension and Conserved Texture of Alginate-Coated Mushrooms (*Agaricus bisporus*). *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 26, pp 469-75.
- [22] Ajnavardi, S., Javanmard, M., and Asadallahe, S. 2012. The effect of creamy bread based on Cheese juice containing pppeptrties of *Zataria multiflora* extract on peach fruit's. *Iranian Food Scince and Technology Research Journal*, 8,3: 337-348.
- [23] Sadeghipour, M., Badii, F.Behmadi, H., Bazyar, B. (1388). The effect of methyl cellulose based active edible coatings on the storage life of tomato . *JFST No 9 Vol 35*: 90-99
- Limited and CRC Press, 1st ed. CRC press: Washington, 5-8.
- [7] Raese ,M., and et al. (2011). Antibacterial effect of carboxymethyl cellulose edible coating containing essential oil of Shirazi and grape seed extract. *Journal of Laboratory Science*, 34:6-28.
- [8] Rastegar, M., Razavi, S. E. and Ebrahimi, P. (2017). Study of antimicrobial pppeptrties of *Zataria multiflora* extract and Timol on durability and stability of edible mushroom (*Agaricus bisporus*). *Iranan Food Science and Technology Research Journal*, 13,4: 566-574.
- [9] Donsi, F., Annuanziata, M., Sessa, M. & Ferrari, G. (2011). Nano-encapsulation of essential oils to enhance their antimicrobial activity in foods. *Food Science and Technology*, 44: 1908–1914.
- [10] Tadros, T., Izquierdo, P., Esquena, J., and Solans, C. (2004). Formation and stability of nano-emulsions. *Advances in Colloid and Interface Science*, 108–109, 303–318.
- [11] Israelachvili, J.N. (1992). *Intermolecular and Surface Forces*, Academic Press, London, UK.
- [12] Zahedi, Y. and Sedagat, N. (2011). Increase the *Agaricus bisporus* fungus survival through acidic washing and coating with biopolymers. 20th Congress of Food Science and Technology. P.11
- [13] Jiang, T., Feng, L., Zheng, X and Li, J. (2013). Physicochemical responses and microbial characteristics of shiitake mushroom (*Lentinus edodes*) to gum arabic coating enriched with natamycin during storage. *Food Chemistry*, 138: 1992–1997.
- [14] Jiang, T. (2013). Effect of alginate coating on physicochemical and sensory qualities of button mushrooms (*Agaricus bisporus*) under a high oxygen modified atmosphere. *Postharvest Biology and Technology*, 76: 91–97.
- [15] Baldwin, E. A., Nisperos-carriedo, M. O. and Baker, R. A. (1995). Use of edible coatings

Investigation of the Physical and Chemical Properties of *Zataria multiflora* Essential oil Nano Emulsions on the Preservation of Button Mushroom (*Agaricus bisporus*)

Razavi, S. E. ^{1*}, M. Rastegar², P.Ebrahemi³ and sh. Rezaee⁴

1. Assistant Professor, Department of Plant Protection, Gorgan University of Agricultural Science and Natural Resource, Gorgan, Iran
2. M. Sc. Center Laboratory, Gorgan University of Agricultural Science and Natural Resource, Gorgan, Iran
3. Associate Professor, Department of Chemistry, Golastan University, Gorgan, Iran.
4. M. Sc. Student Gorgan University of Agricultural Science and Natural Resource, Gorgan, Iran

(Received: 2018/07/15 Accepted:2019/02/13)

The use of edible coatings to protect food has increased dramatically in recent years. In this study, the pileus of button mushroom *Agaricus bisporus* was coated with 1% carboxymethyl cellulose and essential oil nanoemulsion of *Zataria multiflora* at three concentrations of 200, 300 and 400 mg/l and stored at 8 °C for 2 weeks. Then weight loss, brix, texture strength and solution color were investigated. Button mushroom coated with essential oil nano-emulsion showed a significant difference in weight loss from that of control. The results showed that Increasing the concentration of nanoemulsion reduced the weight loss of the pileus. Also, the amount of moisture loss in the pileus is similar to the trend of weight loss. Therefore, the nano-emulsion coating reduced the drying process in the pileus. Tissue strength was increased with increasing concentrations of nano-emulsion oils compared to control , and the best concentration was 300 and 400 mg/l. The brix was increased until the seventh day and decreased at the end of the durability period , with the lowest concentration at 400 mg/l. Also, two parameters L and ΔE were suitable at 400 mg/l of nanoemulsion oil concentration.

Keywords: Carboxymethylcellulose; *Zataria multiflora*; Button mushroom, *Agaricus bisporus*; Nanoemulsion

* Corresponding Author E-Mail Address: razavi@gau.ac.ir