



## دانشکده دامپزشکی

پایان نامه برای دریافت درجه‌ی دکترای حرفه‌ای دامپزشکی

شماره ثبت: ۱

سال تحصیلی: ۹۴-۹۵

### عنوان:

تاثیر اسیدمالیک بر ترکیبات فعال زیستی و ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی قارچ  
دکمه‌ای (*Agaricus Bisporus*) ورقه‌شده در طول مدت نگهداری

استاد راهنما

دکتر اشکان جبلی جوان

نگارنده:

کبری کیخسروی

استاد راهنمای اول: دکتر اشکان جبلی جوان، استادیار دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

استاد مشاور: دکتر مهنوش پارسایی مهر، استادیار دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

داور: دکتر علی مهدوی، استادیار دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

داور: دکتر خاطره کفشدوزان، استادیار دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

## خلاصه فارسی:

**زمینه مطالعه:** قارچ دکمه‌ای سفید (*Agaricus Bisporus*) یکی از حساس‌ترین محصولات کشاورزی در زمان پس از برداشت می‌باشد و با گذشت زمان در طول مدت نگهداری ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی آن کاهش می‌یابد. **هدف:** در این مطالعه نقش احتمالی تیمار خارجی اسیدمالیک به صورت غوطه‌وری بر ترکیبات فعال‌زیستی و ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی قارچ سفید دکمه‌ای در زمان نگهداری مورد ارزیابی قرار گرفته است.

**روش کار:** قارچ‌ها در محلول اسیدمالیک سرد با غلظت‌های ۰.۱٪، ۰.۳٪ و ۰.۵٪ به مدت ۱۰ دقیقه و همچنین در آب مقطر سرد به عنوان کنترل غوطه‌ور شده و در دمای چهار درجه سانتیگراد به مدت ۱۵ روز نگهداری شدند. در هر پنج روز نمونه‌های قارچ مورد آزمایش قرار گرفتند. جهت ارزیابی ترکیبات فعال‌زیستی و ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی قارچ دکمه‌ای، تست‌های تعیین ظرفیت فنلی تام، قدرت شلاته‌کنندگی، دی پی پی اچ و همچنین قدرت احیاکنندگی روی قارچ‌ها انجام شد.

**نتایج:** با کسب ظرفیت فنلی بالاتر، و EC50 پایین‌تر در آزمون‌های دی پی پی اچ و قدرت احیاکنندگی، تیمار اسیدمالیک توانست ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی و ترکیبات زیستی قارچ دکمه‌ای را در طول مدت نگهداری در مقایسه با کنترل به طور موثرتری حفظ کند. از طرف دیگر قدرت شلاته‌کنندگی قارچ‌ها تحت تاثیر تیمار اسیدمالیک قرار نگرفت و ارتباط ضعیفی بین تیمار اسیدمالیک و بقای قدرت شلاته‌کنندگی قارچ دکمه‌ای مشاهده گردید.

**نتیجه گیری نهایی:** نتایج این تحقیق نشان داد که غوطه‌وری قارچ دکمه‌ای در محلول ۰.۳٪ اسیدمالیک قبل از نگهداری به خوبی می‌تواند ترکیبات فعال‌زیستی و ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی قارچ دکمه‌ای را در زمان نگهداری حفظ کند.

**کلیدواژه:** تیمار اسیدمالیک، قارچ دکمه‌ای، ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی، زمان نگهداری