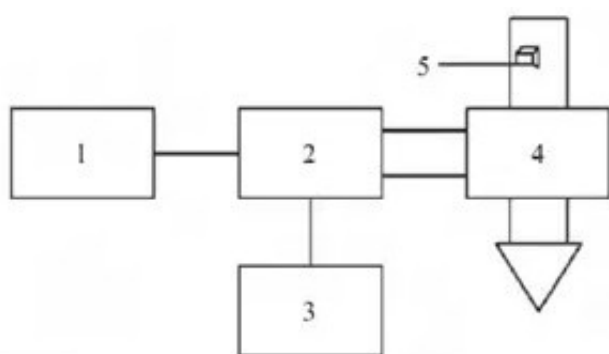


Efeito do método de secagem EM Componentes de Sabor voláteis Agaricus blazei murril

Resumo: OS Componentes de Sabor voláteis fresh Agaricus blazei murril, AR Quente, temperatura constante, secagem, [secagem de Microondas e equipamento](#) de vácuo liofilização foram detectadas e analisadas por microextração EM fase sólida (hsspme headspace) combinado com a CG / EM (GC - MS).

OS resultados mostraram que 20, 50, 43 e 22 Componentes voláteis de Sabor foram detectados EM fresh Agaricus blazei murril, AR Quente, temperatura constante, secagem, secagem de Microondas e vácuo liofilização, respectivamente.



O álcool, aldeído, cetona, fenol e éter foram recém - formadas pelo ar Quente de secagem a temperatura constante, que teve Certo Impacto Na melhoria e reforço de Sabor de Agaricus blazei murril. Mais aldeídos produzidos por secagem de Microondas, que Fez a dried Agaricus blazei murril especial aroma Canela e amêndoa amarga Como aroma. Vácuo liofilização tratamento de Agaricus blazei murril Agaricus murril teve frescos e Sabor global de Componentes, indicando que a secagem de vácuo Pode melhorar o Sabor de Agaricus blazei murril. - método de secagem Pode Manter o Sabor original do Agaricus blazei Murrill Melhor.

Palavras - chave: [Agaricus blazei Murrill Microondas secagem](#); secagem; Sabor CG / Componentes;



Agaricus blazei Murrill, também conhecido Como cogumelo do Brasileiro e pequeno cogumelo medicinal e, é um cogumelo comestível originário DOS Estados Unidos e Brasil, que é chamado de "cogumelo de Deus" localmente. Agaricus blazei murril possui um Forte aroma a amêndoa, Rica EM polissacarídeos, proteínas, vitaminas e oligo - Elementos, e TEM muitas

outras funções que saúde Recursos alimentares não Pode substituir.

Fresh Agaricus blazei murril Pode apodrecer e deteriorar - se devido à SUA respiração Forte e Alto teor de umidade e, por isso, deve ser preservada. Seco de Agaricus blazei murril produtos são fáceis de armazenar e transportar, e têm UMA longa Vida útil. Estudos relevantes mostraram que a secagem é um factor importante que afectam a qualidade DOS alimentos secos, especialmente o Sabor DOS produtos. OS tipos e conteúdos DOS Componentes voláteis de aroma são indicadores importantes que afectam a qualidade de alimentos secos.

NOS últimos Anos, extração de polissacarídeos de Agaricus blazei Murrill, fermentação líquida, Componentes funcionais e medicinais têm SIDO principalmente mecanismo estudou EM Casa e no exterior, e a influência de Sabor e qualidade global de Componentes voláteis de Agaricus blazei murril FOI Menos estudada. Durante o processo de secagem de Agaricus blazei murril, devido à evaporação Da água e a interação entre moléculas Componentes voláteis são propensos a mudar de Sabor ou perder, e novas substâncias também são produzidos.

OS Componentes de Sabor fresco Agaricus blazei murril e seus produtos secos foram analisadas, o que não só forneceu base teórica para a selecção Da tecnologia de secagem de Agaricus blazei murril, MAS também de referência para a determinação de secagem, desde métodos de outros fungos comestíveis.

Neste estudo, a fase sólida microextração headspace (hsspme) combinado com CG / EM (GC - MS) FOI utilizado para analisar OS Componentes voláteis qualitativamente Sabor EM ar Quente, temperatura constante, secagem, secagem de Microondas, vácuo liofilização fresca e Agaricus blazei murril. OS efeitos de três métodos de secagem sobre Componentes de Sabor voláteis Agaricus blazei murril foram comparadas a FIM de fornecer base teórica para a selecção DOS métodos de secagem de Agaricus blazei murril e outros fungos comestíveis.