

استفاده از قارچ صدفی در صنایع غذایی

در سالهای اخیر بنا به سیاستهای اشتغالزایی دولت و حمایتهای سازمان جهاد کشاورزی در راستای توسعه صنعت قارچهای چوب رست اقداماتی صورت گرفته و صنعت پرورش قارچهای صدفی توسعه قابل توجهی پیدا کرده است. مردم کمابیش با مزایای این ماده غذایی جدید آشنا شده و قارچ صدفی جای خود را در سبد غذایی باز کرده است. رشد کند صنعت قارچهای چوب رست به دلیل عدم اطلاع رسانی و تبلیغات در سطح جامعه می باشد، که امید است با توجه ویژه تولیدکنندگان به این نکته مهم تقاضا برای مصرف این قارچ بالا رفته و به دنبال آن تولید نیز افزایش یابد.

مزایای استفاده از قارچهای صدفی در صنایع غذایی:

- 1- صرفه اقتصادی قارچهای صدفی نسبت به قارچهای دکمه ای.
- 2- سلامت غذایی بالا بدلیل استفاده نکردن از مواد شیمیایی در تولید قارچ صدفی.
- 3- میزان اختلاط پذیری بالای این قارچ با مواد گوشتی حتی بدون فرایند آنزیم بری یا بلنچ کردن.
- 4- قابلیت فریز کردن این قارچ بدون بلنچ بطوریکه بافت قارچ آسیب نمی بیند.
- 5- سفید بودن اسپوره‌های قارچ عاملی است که پودر خشک بدست آمده از این قارچ کاملاً سفید و معطر باشد.
- 6- قابلیت نگهداری آب میان بافتی در این قارچ باعث شده حجم آن هنگام پخت تغییر نکرده و شکل قارچ حفظ شود

7- بدلیل خصوصیات ذکر شده در بالا ترشی جات و شورجات قارچهای صدفی از لحاظ رنگ و بافت از کیفیت بالاتری نسبت به قارچهای دکمه ای برخوردار می باشند.

<http://ariangharch.com/>

منبع