



در کشور ما برای تولید کنسرو قارچ بیشتر از گونه آگاریکوس ویسپوروس و در سایر کشورها از گونه‌های تمپلومیسس، وولوار یا پلوروتوس نیز استفاده می‌شود. انتخاب گونه مناسب یکی از مهم‌ترین اقدامات در این زمینه می‌باشد. کنسرو قارچ خوراکی به اشکال درسته ورقه شده و قطعه‌قطعه شده تولید می‌شود. در ارتباط با کنسرو کردن قارچ سه اشکال عمده وجود دارد که شامل: تغییر رنگ، چروکیدگی، از دست دادن آب یا کاهش وزن که برای کم کردن آن‌ها لازم است کنترل عملیات تولید کنسرو قارچ از انتخاب گونه شروع شده و در مراحل کاشت، برداشت و عملیات پس از برداشت و فرآیند تولید ادامه یابد. بهترین زمان برداشت قارچ هنگامی است که قارچ در حد بالای تکامل باشد و مناسب‌ترین آن‌ها برای کنسروها، قارچ‌هایی هستند که دارای اندازه کوچک و یکنواخت باشند. هنگام برداشت قارچ، آن را یا از محل اتصال ساقه به خاک یا با ریشه از خاک جدا می‌کنند. بلافاصله پس از برداشت، عملیات مراقبت از ماده اولیه باید شروع شود، زیرا در صورت تأخیر در این کار رنگ آن تغییر کرده و مقداری از رطوبت قارچ تبخیر شده و از کیفیت آن کم می‌شود. چنانچه لازم باشد، قارچ پیش از ورود به خط تولید برای مدتی نگهداری شود، باید آن را بلافاصله وارد انبارهای سرد نمود.

کنسرو کردن قارچ:

آماده کردن قارچ‌ها برای کنسرو:

پیش از شروع عملیات کنسروسازی باید پایه قارچ را از نزدیک کلاhek جدا نمود؛ به نحوی که ساقه آن بیشتر از یک سانتی‌متر نباشد. پس از این عمل، مرحله بازرسی کلاhek‌ها آغاز می‌شود، در این مرحله قارچ‌های آسیب‌دیده، لکه‌دار، ترک خورده، تغییر رنگ داده، غیریکنواخت از نظر شکل و اندازه و رنگ از مجموعه جدا می‌شوند. مرحله بعد شست‌وشوی کلاhek‌ها برای حذف آلودگی‌های چسبیده به آن‌ها است.

آبدهی در خلأ

مرحله بعد آبدهی در خلأ است؛ این کار در کارخانه‌های مدرن بلافاصله پس از شست و شوی قارچ با وارد کردن کلاhek‌ها در آب زیر خلأ انجام می‌گیرد. در این حالت گازهای موجود در بافت خارج شده و با مایع جایگزین می‌شود. این عمل موجب می‌شود که کلاhek‌ها هنگام انجام بلانچینگ در اثر افزایش حجم گاز و بخار محتوی دچار آسیب نشوند.

درجه‌بندی کلاhek‌ها:

مرحله بعد درجه‌بندی کلاhek‌ها برای یکنواختی قطعات است که به دنبال آن عمل بلانچینگ در دمای ۸۰ تا ۸۲ درجه سانتی‌گراد انجام می‌گیرد. این عمل با بخار نتیجه بهتری می‌دهد اگر عمل بلانچینگ به نحو صحیح انجام نگیرد،

موجب چروکیدگی، تغییر رنگ و افت وزنی فرآورده می‌شود.

بلافاصله پس از انجام عمل بلانچینگ باید روی کلاhek‌ها آب سرد پاشیده شود تا از وارد شدن آسیب دمایی جلوگیری شود.

پر کردن در بسته:

مرحله بعد پر کردن در بسته است. برای بسته‌بندی قارچ می‌توان از بسته‌های شیشه‌ای یا فلزی استفاده نمود. پر کردن به صورت ماشینی و دستی انجام می‌شود. کنترل وزن قطعات باید به دقت انجام گیرد و وزن آبکش شده نباید کمتر از حدود ۵۰ درصد باشد.

فرآیند دمایی کنسرو قارچ:

برای استریلیزاسیون قارچ بیشتر از دمای ۱۱۵ درجه سانتی‌گراد و در زمان‌های مختلف بسته به اندازه قوطی استفاده می‌شود.

انبار کردن فرآورده

پس از اتمام مراحل تولید کنسرو لازم است که بسته‌ها را برای مدت ۵ هفته در شرایط مناسب نگهداری نمود تا ترکیبات محتوی بسته یکنواخت شود و آزمون‌های لازم برای کنترل کیفیت انجام گیرد پس از آن می‌توان محصول را به بازار عرضه نمود.