

بررسی خواص تولید ژل سوریمی کپور پرورشی (*Cyprinus carpio*) در دمای متوسط با

افزایش زمان قوام‌یابی

شیما زمانی‌نژاد¹، بهاره شعبان‌پور²، علی شعبانی³

1- نویسنده مسئول: دانش آموخته کارشناسی ارشد فراوری محصولات شیلاتی، دانشکده شیلات و محیط زیست، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران
پست الکترونیکی: s.zamanejad@gmail.com

2- استاد گروه شیلات، دانشکده شیلات و محیط زیست، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران

3- دانشیار گروه شیلات، دانشکده شیلات و محیط زیست، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران

تاریخ دریافت: 92/9/25

تاریخ پذیرش: 93/1/20

چکیده

سابقه و هدف: گوشت چرخ و شسته شده ماهی (سوریمی)، برای تولید فراورده‌های آماده مصرف استفاده می‌گردد. از طریق روش‌های گوناگون قوام‌یابی مانند تغییر pH، دماها و زمان‌های مختلف حرارت‌دهی می‌توان محصولاتی با خواص بافتی مناسب‌تر تولید کرد. هدف این مطالعه تعیین اثر افزایش زمان حرارت‌دهی، در طی قوام‌یابی در دمای متوسط، بر خواص ژل‌های تولید شده از سوریمی می‌باشد.

مواد و روش‌ها: آزمایشات روی ژل‌های سووآری (سوریمی مخلوط شده با نمک و قوام‌یافته) و نیز ژل‌های کامابوکو (سووآری پخته شده) انجام گرفت. جهت قوام‌یابی، ژل‌ها در دمای 25 °C در زمان‌های 5، 3، 2، 1 و 8 ساعت حرارت‌دهی شدند. ژل‌های سووآری قوام‌یافته بلافاصله در آب و یخ یک ساعت سردسازی شدند اما ژل‌های کامابوکو پیش از سردسازی در 90 °C برای 20 دقیقه پخته شدند. آزمایشات ظرفیت نگهداری آب، حلالیت پروتئین، پپتیدهای محلول، الکتروفورز ژل (SDS-PAGE)، تست پانکچر و رنگ‌سنجی انجام شد.

یافته‌ها: در ژل‌های سووآری و کامابوکو با افزایش زمان قوام‌یابی در 25 °C میزان حلالیت پروتئین، شاخص L* و سفیدی کاهش و قدرت ژل افزایش یافت. ظرفیت نگهداری آب و نیز پپتیدهای محلول در TCA تفاوت معنی‌داری (P<0/05) نداشتند. الگوی الکتروفورز ژل کاهش وزن مولکولی پروتئین میوزین و اکتین را نشان داد.

نتیجه‌گیری: برای بهبود خواص تولید ژل سوریمی کپور پرورشی و افزایش کیفیت بافت فراورده‌های حاصل از آن، حرارت‌دهی ژل سوریمی طی دو مرحله و همچنین افزایش زمان قوام‌یابی تا 8 ساعت در دمای متوسط توصیه می‌گردد.

واژگان کلیدی: کپور پرورشی، قوام‌یابی، سووآری، کامابوکو

• مقدمه

ماهی، غلظت پروتئین، قدرت یونی، دما و دوره حرارت‌دهی قرار می‌گیرد (7، 4). برای تشکیل ژل، ساختمان سوم پروتئین‌ها در اثر حرارت متوسط به صورت جزئی باز می‌شود و بدون شکستن پیوندهای کووالانسی، زنجیرهای بلند پروتئینی بوجود می‌آید سپس فرایند قوام‌یابی اتفاق می‌افتد بطوری که طی انبوهش مجدد، ساختار شبکه سه بعدی ژل شکل می‌گیرد (9، 8). فرایند انبوهش مجدد طی سه دوره حرارتی مختلف شامل حرارت پایین (صفر تا 4 درجه سانتی‌گراد)، متوسط (25 °C) و بالا (35 °C) رخ می‌دهد

سوریمی فراورده‌ای حدواسط است که به عنوان ماده اولیه، برای تولید محصولات ارزش افزوده و آماده مصرف مانند سوسیس، برگر، کوفته و... استفاده می‌شود. برای تولید سوریمی، پوست و استخوان از گوشت ماهی جدا می‌شود و قطعات خرد شده گوشت طی چند مرحله با آب سرد شستشو می‌گردد تا خون، املاح غیر آلی و بعضی از چربی‌ها، جهت بهبود رنگ و کاهش بوی محصول، حذف شوند (2، 1). خواص کاربردی سوریمی از قبیل ظرفیت نگهداری آب و توانایی تولید ژل (3) تحت تاثیر عوامل مختلفی از قبیل گونه

مرحله‌ای و همچنین تعیین شرایط زمانی مناسب قوام‌یابی در حرارت متوسط، برای بهینه‌سازی خواص تولید ژل سوریمی ماهی کپور پرورشی و در نتیجه تولید غذاهای آماده مصرف از آن با کیفیت بافتی مطلوب می‌باشد.

• مواد و روش‌ها

آماده سازی سوریمی و ژل سوریمی: برای آماده‌سازی سوریمی، تعدادی ماهی کپور پرورشی به صورت زنده با وزن تقریبی 600 - 700 گرم و طول 4 ± 25 سانتی‌متر از بازار ماهی شهر گرگان به صورت تازه خریداری و با یخ‌پوشی مناسب (نسبت 3:1 ماهی به یخ) به آزمایشگاه فرآوری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان منتقل شدند. ماهیان با آب تمیز شستشو شده و پوست کنی، تخلیه امعاء و احشاء و استخوان‌گیری با دست انجام گرفت. گوشت ماهی با استفاده از تیغه شماره 4 چرخ گوشت خانگی (Bosch, Germany) چرخ و گوشت چرخ‌شده با نسبت 3:1 با آب سرد (کمتر از 10°C) طی سه سیکل 10 دقیقه‌ای شسته شد. رطوبت سوریمی روی 80 درصد تنظیم و $2/5$ درصد نمک به آن افزوده گردید. برای تهیه خمیر هموزن سول، گوشت چرخ‌شده و نمک درون غذاساز خانگی (Sunny, China) به مدت 5 دقیقه در دمای کمتر از 10°C مخلوط شدند. سول با فشار در پوشش پلی ونیلیدین چند لایه با ضخامت $2/5$ و طول 8 تا 10 سانتی‌متر قرار گرفت و هر دو انتهایش محکم بسته شد. برای تهیه تیمار شاهد سووآری، پوشش حاوی سول در آب 4°C به مدت یک ساعت سرد گردید. ژل‌های سووآری از طریق قرار گرفتن پوشش‌های حاوی سول در حمام آبی (Memmert, Germany) با دمای 25°C و در زمان‌های مختلف (1، 2، 3، 5 و 8 ساعت) تولید شدند. پس از قوام‌یابی در زمان‌های تعیین شده، به منظور جلوگیری از اثر تخریب درجه حرارت بر روی ژل پخته شده سوریمی، بلافاصله پوشش‌ها در آب 4°C به مدت یک ساعت سرد گشتند (16). تیمار شاهد کامابوکو با قرار دادن پوشش حاوی سول در حمام آبی 90°C به مدت 20 دقیقه (عملیات پخت) و سپس سرد سازی آن تولید شد. برای تولید ژل‌های کامابوکو، قبل از سردسازی ژل‌های سووآری، ابتدا عملیات پخت انجام شد. تمامی ژل‌های تولید شده تا زمان انجام آزمایشات برای 24 ساعت در دمای 4°C قرار داده شدند (10).

اندازه گیری ظرفیت نگهداری آب (WHC): 5 گرم نمونه پس از توزین، داخل کاغذ صافی واتمن پیچیده شد و با دور

(10). قوام‌یابی باعث تولید ژل‌هایی با الاستیسیته و ظرفیت نگهداری آب بالاتر می‌شود (11). برای شکل‌گیری ژل طی قوام‌یابی، پیوندهای عرضی بین زنجیره‌های سنگین میوزین و همچنین پیوندهای دی سولفیدی و غیر کووالانت ایجاد می‌شود (5). Benjakul و همکاران در سال 2003 اثر قوام‌یابی در درجه حرارت متوسط را بر خواص تولید ژل سوریمی بعضی از گونه‌های ماهیان گرمسیری بررسی کردند و بیان نمودند افزایش زمان قوام‌یابی از صفر تا هشت ساعت باعث افزایش نیروی برش و کاهش زنجیره سنگین میوزین شد (10). در سال 2011 Hossain و همکاران با مطالعه‌ی اثر حرارت‌دهی اولیه، بر ساختار میکروسکوپی ژل سوریمی ماهی پولاک (*Walleye Pollack*) بیان کردند ژل‌های قوام‌یافته در 30°C و سپس پخته شده در 80°C ساختار یکنواخت و مناسبی داشتند (12). در تحقیقی که در سال 2010 توسط Chen و Xue انجام شد تأثیر شستشو و تیمار حرارتی بر خواص تولید ژل سوریمی ماهی لیزارد (*Trachinocephalus myops*) بررسی و اعلام شد ژل‌های شسته شده در 100°C CaCl_2 5/0% و پخته شده در دمای 100°C به مدت 20 دقیقه دارای بهترین کیفیت بودند (1). با توجه به این که سوریمی مهم‌ترین ماده اولیه در تولید محصولات آماده مصرف بوده و توانایی تشکیل ژل آن در تعیین اختصاصات بافتی فراورده‌های نهایی اهمیت ویژه‌ای دارد، مطالعات گسترده‌ای در این زمینه انجام شده است (13). امروزه با کاهش منابع خام لازم جهت تولید سوریمی به ویژه ماهیان سفید گوشت مانند آلاسکاپولاک، استفاده از ماهیان آب شیرین و ماهیان پلاژیک برای بالا بردن میزان تولید سوریمی در حال افزایش است (14، 15). تولید سوریمی و به دنبال آن محصولات ارزش افزوده و آماده مصرف، باعث تنوع بخشی به فراورده‌های غذایی حاصل از ماهی کپور پرورشی و وارد کردن هر چه بیشتر آن به سبد غذایی خانوار می‌گردد. از آنجا که در صنعت قوام‌یابی در حرارت پایین به دلیل نیاز به زمان فراوان معمول نیست، قوام‌یابی در حرارت بالا نیز با این که در زمان کمتری رخ می‌دهد اما خطر از هم‌پاشی ساختار ژل در طی حرارت‌دهی وجود دارد، بنابراین قوام‌یابی در حرارت متوسط می‌تواند پیشنهاد مناسبی برای تولید ژل با کیفیت مطلوب باشد (10). با توجه به مطالب ذکر شده و از آنجایی که تا کنون مطالعه‌ای روی اثر افزایش زمان قوام‌یابی در دمای متوسط روی ماهی کپور پرورشی صورت نگرفته است، هدف از این تحقیق تعیین اثر پخت دو

پروب استیل با انتهای کروی با قطر 5 میلی‌متر و سرعت 1 میلی‌متر بر ثانیه اندازه‌گیری شد (8) و با استفاده از فرمول زیر قدرت ژل محاسبه شد:

$$\text{فاصله (میلی‌متر)} \times \text{نیروی شکنندگی (گرم)} = \text{قدرت ژل}$$

رنگ‌سنجی: مطالعات تغییرات رنگ توسط دستگاه رنگ-سنج (500 CAM-system Lovibond) اندازه‌گیری شد. شاخص‌های a^* ، b^* ، L^* برای هر تکرار، با میانگین گرفتن از سه نقطه ثبت شدند. شاخص L^* نشان‌دهنده سیاهی (0) تا سفیدی (100)، شاخص a^* بیانگر قرمزی (+) یا سبزی (-) و شاخص b^* مشخص‌کننده زردی (+) و آبی (-) می‌باشد (12). شاخص سفیدی بر اساس فرمول محاسبه شد (5):

$$= (L^* - 3 b^*) \text{ سفیدی}$$

تجزیه و تحلیل آماری: تمامی آزمایش‌ها در سه تکرار انجام شدند و نتایج به صورت میانگین \pm انحراف استاندارد گزارش گردیدند. آنالیز داده‌ها با استفاده از برنامه SPSS و آزمون تجزیه واریانس یک طرفه (ANOVA) انجام شد. به منظور مقایسه میانگین داده‌ها از آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح احتمال $\alpha = 0/05$ استفاده گردید.

• یافته‌ها

ظرفیت نگهداری آب: طبق نتایج به دست آمده در جدول 1، در ژل‌های سووآری بیشترین میزان آب از دست‌رفته (کمترین ظرفیت نگهداری آب) در تیمار شاهد و ژل قوام‌یافته به مدت 8 ساعت مشاهده شد و با افزایش زمان قوام‌یابی در دمای 25°C میزان آب از دست‌رفته افزایش اندکی نشان داد اما تفاوت معنی‌دار ($p > 0/05$) نبود. در ژل‌های کامابوکو قوام‌یافته در زمان قوایی برابر، مقادیر آب از دست‌رفته به طور قابل توجهی نسبت به ژل‌های سووآری کمتر بود

حلالیت پروتئین: میزان حلالیت پروتئین در ژل‌های سووآری و کامابوکو قوام‌یافته در دمای متوسط، با افزایش زمان قوام‌یابی به طور معنی‌داری ($p > 0/05$) کاهش یافت. در زمان قوام‌یابی برابر ژل‌های کامابوکو حلالیت کمتری نسبت به ژل‌های سووآری نشان دادند (جدول 1).

پپتیدهای محلول در تری کلرو استیک اسید (TCA): کمترین مقدار پپتیدهای محلول در ژل‌های سووآری و کامابوکو قوام یافته در 1 ساعت دیده شد. مشاهده روند افزایشی در مقادیر پپتیدهای محلول بین تیمارها با افزایش

$3000 \times \text{g}$ و به مدت 15 دقیقه در دمای 4°C سانتریفوژ گشت. نمونه پس از باز کردن کاغذ مجدداً توزین و میزان ظرفیت نگهداری آب با محاسبه رطوبت باقیمانده تعیین گردید (11).

مطالعات حلالیت پروتئین: طبق روش Chawla و همکاران در سال 1996، ابتدا 1 گرم نمونه به همراه 20 سی‌سی از محلولی که حاوی $9/6$ گرم اوره، $0/048$ گرم تری کلرو استیک اسید، $0/2$ گرم SDS و 400 میکرولیتر بتامرکاپتواتانول بود به مدت 1 دقیقه به وسیله دستگاه هموژنایزر (IKA Ultra trux, Germany) هموژن و به مدت 2 دقیقه در آب جوش 100°C قرار گرفت، سپس در دمای اتاق به مدت 4 ساعت تکان داده شد. در مرحله بعد به مدت 30 دقیقه با دور $10000 \times \text{g}$ سانتریفوژ و 10 میلی‌لیتر از محلول حاصل از سانتریفوژ جدا گشت و پروتئین آن با افزودن تری کلرو استیک اسید 50% (w/v) ته نشین شد. مخلوط بدست آمده برای 18 ساعت در دمای 4°C نگهداری گشت و سپس به مدت 30 دقیقه با دور $10000 \times \text{g}$ سانتریفوژ انجام گرفت و ماده ته نشین شده با تری کلرو استیک اسید 10% شسته و در $0/5 \text{ M NaOH}$ حل گردید. غلظت پروتئین به روش Biuret تعیین گشت. حلالیت به عنوان درصدی از پروتئین کل بیان شد (17).

اندازه‌گیری پپتیدهای محلول با تری کلرو استیک اسید (TCA): 3 گرم نمونه با 27 میلی‌لیتر 5% TCA (w/v) هموژن شد. هموژن برای یک ساعت در یخ نگهداری و سپس به مدت 5 دقیقه با دور $5000 \times \text{g}$ سانتریفوژ شد و پپتیدهای محلول موجود در محلول حاصل اندازه‌گیری و بر اساس میلی مول تیروزین در 10 گرم عضله بیان شد (18).

الکتروفورز ژل دو دسیل سولفات - پلی آکرلامید (SDS-PAGE): برای آماده‌سازی نمونه پروتئین، 27 میلی‌لیتر محلول 5% SDS (w/v) در 85°C گرم شد و به 3 گرم نمونه اضافه شده و به مدت 2 دقیقه هموژن گشت. هموژن پس از انکوباسیون در 85°C به مدت 1 ساعت، با دور $3500 \times \text{g}$ برای 20 دقیقه سانتریفوژ گردید. غلظت پروتئین به روش Lowry و همکاران (1951) با استفاده از سرم آلبومین به عنوان استاندارد اندازه‌گیری شد. الگوی پروتئین ژل‌ها روی SDS-PAGE با استفاده از روش Laemmli (1970) آنالیز گشت (20، 19).

تست پانکچر: ژل با طول 25 میلی‌متر تهیه گردید. نیروی شکنندگی و فاصله شکست با استفاده از بافت‌سنج مجهز به

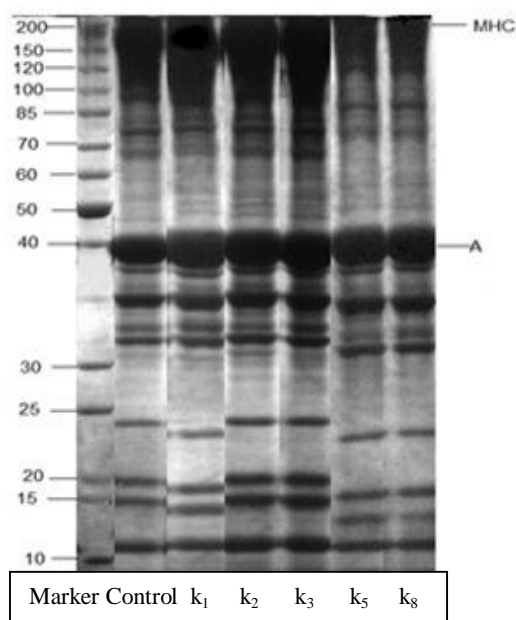
زمان حرارت‌دهی در 25°C، بیانگر این است که طی قوام‌یابی از هم‌پاشی پروتئولیتیک رخ داده است (جدول 1).
 سنگین میوزین (MHC) و اکتین کاهش یافتند (شکل 1).
 در ژل‌های کامابوکو نیز روند مشابهی مشاهده شد (شکل 2).

زمان حرارت‌دهی در 25°C، بیانگر این است که طی قوام‌یابی از هم‌پاشی پروتئولیتیک رخ داده است (جدول 1).
الگوی ژل الکتروفورز: میزان زنجیره سنگین میوزین (MHC) و اکتین، در ژل‌های سووآری قوام‌یافته برای یک

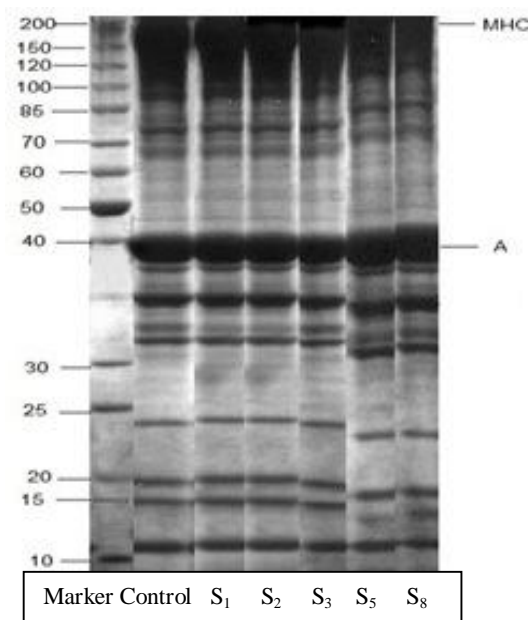
جدول 1. میزان ظرفیت نگهداری آب، حلالیت پروتئین و پپتیدهای محلول در TCA در ژل‌های سووآری و کامابوکو قوام‌یافته در دمای 25°C در زمان‌های مختلف

ژل	زمان قوام‌یابی (ساعت)	آب ازدست‌رفته (%)	حلالیت پروتئین (%)	پپتیدهای محلول (میلی‌مول تیروزین در 10 گرم نمونه)
سووآری	شاهد	23/28 ^a ± 4/12	21/79 ^c ± 0/03	2/43 ^b ± 0/01
	1	14/97 ^b ± 0/06	22/87 ^a ± 0/01	1/81 ^e ± 0/60
	2	19/23 ^{ab} ± 3/16	22/42 ^b ± 0/01	2/38 ^{bc} ± 0/30
	3	20/29 ^{ab} ± 3/20	22/33 ^c ± 0/01	1/95 ^{de} ± 0/04
	5	21/90 ^{ab} ± 4/52	22/25 ^d ± 0/01	2/20 ^{cd} ± 0/06
	8	22/93 ^a ± 4/15	21/75 ^e ± 0/01	2/58 ^b ± 0/06
کامابوکو	شاهد	9/47 ^a ± 1/71	20/24 ^e ± 0/02	2/30 ^b ± 0/19
	1	5/88 ^b ± 0/83	22/89 ^a ± 0/02	1/89 ^c ± 0/24
	2	7/85 ^{ab} ± 1/70	22/4 ^b ± 0/01	2/36 ^b ± 0/02
	3	8/99 ^a ± 1/39	20/54 ^d ± 0/11	1/95 ^{de} ± 0/04
	5	10/20 ^a ± 1/27	21/08 ^e ± 0/01	2/50 ^{ab} ± 0/06
	8	10/45 ^a ± 1/59	19/67 ^f ± 0/01	2/62 ^a ± 0/03

میانگین ± انحراف معیار از میانگین، حروف کوچک و غیر مشترک نشان‌دهنده تفاوت معنی‌دار ($p < 0/05$) و حروف مشابه نشان‌دهنده اختلاف غیر معنی‌دار در هر تیمار است



شکل 2. الگوی الکتروفورز ژل‌های کامابوکو قوام‌یافته در دمای 25°C
 control: تیمار شاهد، k₁: ژل کامابوکو قوام‌یافته در 1 ساعت، k₂: ژل کامابوکو قوام‌یافته در 2 ساعت، k₃: ژل کامابوکو قوام‌یافته در 3 ساعت، k₅: ژل کامابوکو قوام‌یافته در 5 ساعت، k₈: ژل کامابوکو قوام‌یافته در 8 ساعت، MHC: زنجیره سنگین میوزین، A: اکتین



شکل 1. الگوی الکتروفورز ژل‌های سووآری قوام‌یافته در دمای 25°C
 control: تیمار شاهد، S₁: ژل سووآری قوام‌یافته در 1 ساعت، S₂: ژل سووآری قوام‌یافته در 2 ساعت، S₃: ژل سووآری قوام‌یافته در 3 ساعت، S₅: ژل سووآری قوام‌یافته در 5 ساعت، S₈: ژل سووآری قوام‌یافته در 8 ساعت، MHC: زنجیره سنگین میوزین، A: اکتین

قدرت ژل: به دلیل نرم بودن بیش از حد ژل‌های سوواری، تست پانچر در این نمونه‌ها قابل اندازه‌گیری نبود. طبق جدول 3، در ژل‌های کامابوکو در دمای متوسط، با افزایش زمان قوام‌یابی، قدرت ژل افزایش یافت و تیمار شاهد کمترین میزان قدرت ژل را نشان داد.

شاخص‌های رنگی: در ژل‌های سوواری بیشترین میزان شاخص‌های L^* و سفیدی به طور معنی‌داری ($p > 0/05$) در زمان یک ساعت مشاهده شد. ژل‌های کامابوکو قوام‌یافته به مدت دو ساعت بیشترین مقدار این شاخص‌ها و تیمار شاهد کمترین میزان را نشان دادند. به طور کلی با افزایش زمان قوام‌یابی این دو شاخص کاهش یافتند اما شاخص b^* افزایش یافت. شاخص a^* میان تیمارها تفاوت معنی‌داری ($p > 0/05$) نشان نداد. (جدول 2)

جدول 2. میزان شاخص‌های رنگی در ژل‌های سوواری و کامابوکوی قوام یافته در دمای 25°C در زمان‌های مختلف

ژل	زمان قوام‌یابی (ساعت)	سفیدی	L^*	a^*	b^*	
سوواری	شاهد	$64/70^c \pm 0/70$	$65/90^s \pm 0/35$	$5/13^a \pm 0/11$	$0/40^d \pm 0/11$	
	1	$69/31^a \pm 0/45$	$72/91^a \pm 0/40$	$4/30^{ab} \pm 0/22$	$1/20^c \pm 0/52$	
	2	$68/43^b \pm 0/74$	$72/03^a \pm 0/11$	$4/83^a \pm 0/46$	$1/21^c \pm 0/43$	
	3	$64/94^c \pm 0/69$	$71/00^c \pm 0/55$	$4/50^{ab} \pm 0/00$	$2/02^b \pm 0/00$	
	5	$64/05^c \pm 0/01$	$70/20^d \pm 0/10$	$4/56^{ab} \pm 0/43$	$2/05^b \pm 0/37$	
	8	$61/48^d \pm 0/45$	$68/86^e \pm 0/72$	$4/30^{ab} \pm 0/15$	$2/46^a \pm 0/31$	
	کامابوکو	شاهد	$67/70^d \pm 0/20$	$71/3^d \pm 0/23$	$4/03^a \pm 0/00$	$1/20^c \pm 0/10$
		1	$74/3^b \pm 0/34$	$80/3^b \pm 0/60$	$3/50^{ab} \pm 0/22$	$2/00^b \pm 0/42$
2		$76/6^a \pm 0/75$	$82/6^a \pm 0/35$	$3/50^{ab} \pm 0/46$	$2/10^b \pm 0/41$	
3		$73/20^c \pm 0/75$	$81/3^a \pm 0/77$	$3/50^{ab} \pm 0/00$	$2/70^a \pm 0/10$	
5		$69/70^d \pm 0/74$	$77/86^c \pm 2/30$	$2/06^{ab} \pm 0/40$	$2/72^a \pm 0/17$	
8		$70/18^d \pm 0/01$	$78/40^c \pm 0/40$	$3/63^a \pm 0/18$	$2/74^a \pm 0/21$	

میانگین \pm انحراف معیار از میانگین، حروف کوچک و غیر مشترک نشان‌دهنده تفاوت معنی‌دار ($p < 0/05$) و حروف مشابه نشان‌دهنده اختلاف غیر معنی‌دار در هر تیمار است

جدول 3. تغییرات قدرت ژل بین تیمارهای کامابوکو قوام یافته در 25°C در زمان‌های مختلف

ژل	زمان قوام‌یابی (ساعت)	نیروی شکست (g)	فاصله شکست (g.mm)	قدرت ژل (g.mm)
کامابوکو	شاهد	223	6/83	$1524/19^f \pm 0/99$
	1	245	7/41	$1818/46^e \pm 1/05$
	2	245	7/43	$1888/51^d \pm 0/94$
	3	259	7/53	$1956/20^c \pm 1/45$

میانگین \pm انحراف معیار از میانگین، حروف کوچک و غیر مشترک نشان‌دهنده تفاوت معنی‌دار ($p < 0/05$) و حروف مشابه نشان‌دهنده اختلاف غیر معنی‌دار است

• بحث

خواص کاربردی پروتئین‌های میوفیبریل در سوریمی (مانند توانایی تولید ژل و ظرفیت نگه‌داری آب) به علت قرار گرفتن پروتئین‌ها تحت بازشدگی ساختار و انبوهش در طی انبارمانی و یا فرایند حرارتی طولانی مدت، کاهش می‌یابد (22). آنزیم ترانس گلوتامیناز باعث القاء تشکیل باندهای کووالانسی غیردی سولفیدی به ویژه پیوند γ -L-glutamyl)lysine می‌شود (10). میزان فعالیت این آنزیم بستگی به گونه ماهی دارد (23). در تحقیقی که روی خواص

فاکتورهای چون pH، قدرت یونی، غلظت پروتئین، زمان و درجه حرارت بر ساختار میکروسکوپی ژل‌های حرارتی پروتئین مؤثرند (11). در سال 2006 شوپک لو کیفیت ایزوله پروتئین ماهی را ارزیابی نمود و گزارش کرد حرارت‌دهی ژل به مدت طولانی باعث تخریب پروتئین‌ها و کاهش ظرفیت نگهداری آب می‌شود (21). نتایج مطالعه حاضر کاهش ظرفیت نگه‌داری آب، در اثر قوام‌یابی ژل در دمای متوسط به مدت طولانی را نشان داد. طبق گزارش Ohkuma (2008)

رنگ سوریمی به عنوان شاخص مهمی جهت میزان پذیرش توسط مصرف کننده اندازه گیری می شود، اگرچه روی طعم و خواص کاربردی آن اثری ندارد (30). کاهش سفیدی سوریمی در پخت دو مرحله ای، می تواند در اثر قهوه ای شدن غیر آنزیمی در حین حرارت دهی بیشتر باشد (24). در مطالعه Chen و Xue (2010) بر تاثیر حرارت دهی روی خواص تولید ژل ماهی *Trachinocephalus myops* مشاهده شد، حرارت دهی طولانی باعث تخریب ژل و کاهش سفیدی آن می شود (1). در نتایج حاصل از این تحقیق نیز، ژل های قوام یافته نسبت به تیمار شاهد میزان سفیدی و شاخص L^* بیشتری نشان دادند، اما با افزایش زمان قوام یابی این دو شاخص کاهش یافتند، در حالی که شاخص b^* افزایش یافت. این نتایج نشان می دهد قوام یابی باعث بهبود رنگ ژل می شود اما اگر مدت زمان حرارت دهی زیاد شود خواص رنگی ژل تنزل می یابد. همچنین در مطالعه حاضر، میزان شاخص a^* بین تیمارها تفاوت معنی داری ($p < 0/05$) نشان نداد. Shie و Park (1999) با مطالعه بر خواص فیزیکی سوریمی غذاهای دریایی تحت شرایط مختلف حرارت دهی بیان کردند، میزان شاخص a^* در شرایط مختلف دمایی تغییری نشان نداد، در حالی که دمای بالا و زمان حرارت دهی طولانی به طور معنی داری ($p > 0/05$) باعث افزایش شاخص b^* شد (31). بافت به عنوان یکی از مهم ترین پارامترهای کیفی گوشت ماهی، در صنایع فراوری آذینان اهمیت زیادی دارد (32). اگر انبوهش نسبت به تخریب پروتئین ها آرام تر اتفاق بیفتد، پروتئین های تخریب شده در اثر حرارت، به صورت منظم برای تشکیل شبکه نهایی ژل در یک دسته قرار می گیرند و ژلی با الاستیسیته بالا را تولید می کنند (12). در مطالعه Nopianti و همکاران (2012) بر تاثیر انواع شکر روی خواص فیزیکی و شیمیایی ژل سوریمی ماهی *Nemipterus spp* بیان شد، قدرت ژل انعکاسی از کیفیت ماده اولیه است (25). در پژوهشی که توسط Morika و Banlue (2010) صورت گرفت مشاهده شد که طی دو مرحله حرارت دهی و نیز با افزایش دمای حرارت دهی ژل، قدرت ژلی افزایش یافت (27). در مطالعه دیگری نیز گزارش شد در ژل های حرارت-دهی شده طی دو مرحله قدرت ژل بیشتر از حرارت دهی طی یک مرحله بود (24). در بررسی های مطالعه حاضر نیز مشاهده شد که در دمای متوسط با افزایش زمان قوام یابی، قدرت ژل افزایش یافت.

تولید ژل سوریمی ماهی *Selaroides leptolepis* توسط Arfat و Benjakul (2012) صورت گرفت بیان شد که کمترین میزان حلالیت پروتئین با بیشترین نیروی شکست و در نتیجه بیشترین قدرت ژل همراه است (24). در مطالعه ای دیگر مشاهده شد که افزایش میزان انبوهش پروتئین باعث کاهش حلالیت پروتئین می شود (25). در این تحقیق نیز با افزایش زمان قوام یابی کاهش حلالیت پروتئین و همچنین افزایش قدرت ژل مشاهده شد که نشان دهنده تشکیل باندهای غیر دی سولفیدی در گستره وسیع تری می باشد. مشاهده پپتید در محلول TCA، بیانگر وجود پروتئازها می باشد، که میزان آن بستگی به تفاوت در نوع و درجه حرارت بهینه برای فعالیت آنزیم دارد (14). در مطالعه Panpipat و همکاران (2010)، به دلیل فعالیت پروتئازها طی حرارت دهی ژل سوریمی ماکرل، مقدار زیادی پپتیدهای محلول مشاهده شد و قدرت ژل کاهش یافت (9). فعالیت پروتئولیتیک در عضله ماهی در حرارت 50 تا 60 درجه سانتی گراد تشدید پیدا می کند (10). طبق نتایج این مطالعه با این که دمای قوام یابی بسیار کمتر از دمای مناسب برای فعالیت حرارتی پروتئازهاست، ولی از هم پاشیدگی پروتئینی اندکی مشاهده شد که نشان می دهد آنزیم های پروتئولیتیک ماهی کپور در این دما نیز فعالیت دارند، اما این فعالیت به اندازه ای نیست که باعث کاهش قدرت ژل شود. پیوندهای نمک، باندهای هیدروژنی، باندهای دی سولفیدی و واکنش های هیدروفوبیک مهم ترین پیوندهای شرکت کننده در تشکیل ساختار شبکه سه بعدی ژل هستند (26، 16، 10). میوزین و اکتین مهم ترین پروتئین های مسئول در تشکیل ژل سوریمی می باشند (7، 2). Balune و همکاران (2010) با مطالعه ای اثر قوام یابی بر خواص تولید ژل ماهی *Walleye pollack* اعلام کردند با افزایش زمان قوام یابی میزان زنجیره سنگین میوزین کاهش یافت (27). طی حرارت دهی آرام، پروتئین ها زمان بیشتری پیدا کرده تا ساختار آن ها باز شده و با هم واکنش دهند، در نتیجه ماتریکس ژل قوی تری ایجاد می شود (28، 9). در مطالعه حاضر نیز با افزایش زمان قوام یابی، میزان زنجیره سنگین میوزین و اکتین کاهش یافتند که با افزایش قدرت ژل همراه بود. در پژوهشی گزارش شد در اثر حرارت، باقی مانده های لیزین دوباره فعال شده، کاهش می یابد و ترانس گلوتامیناز داخلی کپور به عنوان پذیرنده آسپیل، قادر نیست مولکول های اکتین را پیوند دهد (29).

دی سولفیدی، بخاطر انبوهش حرارتی بیشتر پروتئین‌های میوفیبریل و همچنین تثبیت باندهای کووالانت و غیر کووالانت باعث افزایش کیفیت ژل می‌شود. بنابراین برای بهبود خواص تولید ژل سوریمی کپور پرورشی و در نتیجه تولید محصولات ارزش افزوده و غذاهای آماده مصرف با کیفیت بافتی مطلوب، حرارت‌دهی ژل سوریمی طی دو مرحله و نیز افزایش زمان قوام‌یابی در دمای متوسط تا 8 ساعت توصیه می‌گردد.

نتایج حاصل از تحقیق حاضر نشان داد با افزایش زمان قوام‌یابی در دمای 25 °C از صفر تا 8 ساعت میزان فعالیت آنزیم ترانس گلوتامیناز و همچنین تشکیل باندهای غیر دی سولفیدی افزایش یافت، در نتیجه افزایش قدرت ژل، کاهش حلالیت پروتئین و نیز کاهش میزان زنجیره سنگین میوزین و اکتین مشاهده شد. در ماهی کپور دمای 25 °C دمای بهینه برای فعالیت آنزیم‌های پروتئولیتیک نبود، اگرچه در این دما نیز مقدار کمی فعالیت این آنزیم‌ها مشاهده شد. حرارت دهی طی دو مرحله جدا از تشکیل باندهای کووالانت غیر

• References

- Chen H, Xue C. Effects of washing media and thermal treatment on gel properties of painted lizardfish (*Trachinocephalus myops*) surimi food branchjournal. Food Bran J 2010; 31: 3-10.
- Morales O, Demian I, Ramirez J. Surimi of fish species from the Gulf of Mexico: evaluation of the setting phenomenon. Food Chem 2001; 75: 43-48.
- Sung HE, Jung AK, Byoung YS, Dong H, Jeong M, et al. Effects of Carrageenan on the Gelatinization of Salt-Based Surimi Gels. Fish Aquat Sci 2013; 16: 143-147.
- Lou YK, Kuwahara, M, Murata Y, Yokoyama M. Comparison of gel properties of surimi from alaska pollock and three freshwater fish species: Effect of thermal processing and protein concentration. Food sci 2001; 66: 548-554.
- Luo YK, Shen Y, Pan D. Gel forming ability of surimi from grass carp: Influence of treatment and soy protein isolate. Soc of Chem Ind 2006; 86: 687-693.
- Lou YK, Shen Y, Pan D. Gel properties of surimi from silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) as affected by heat treatment and soy protein isolate. Food Hydrol 2008; 22: 1513-1519.
- Phu N, Morioka K, Itoh Y. Microstructure of white croaker surimi protein gels set at low temperature under the inhibition of the polymerization and degradation of protein. biol Sci 2010; 52: 1727-3048.
- Tabilo M, Barbosa C. Color and textural parameters of pressurized and heat-treated surimi gels as affected by potato starch and egg white. Food Res Int 2004; 37: 767-775.
- Panpipat W, Chaijan M, Benjakul S. Gel properties of croaker-mackerel surimi blend. Food Chem J 2010; 122: 1122-1128.
- Benjakul S, Visessanguan W, Chantarasuwan C. Effect of medium temperature setting on gelling characteristic of surimi from some tropical fishes. Food Chem 2003; 82: 567-574.
- Himonides A, Taylor KA, Knowles MJ. The improved whitening of cod and haddock flaps using hydrogen peroxide. Sci of Food and Agric 1999; 79: 845-850.
- Hossain MI, Morioka K, Shikha FH, Itoh Y. Effect of preheating temperature on the microstructure of walleye pollack surimi gels under the inhibition of the polymerisation and degradation of myosin heavy chain. Sci Food Agric 2011; 91(2): 247-252.
- Namulemma A, Muyonga J, Kaaya A. Quality deterioration in frozen Nile perch (*Lates niloticus*) stored at -13 and -27 °C. Food Res 1999; 32: 151-156.
- Amiza MA, Kang WC. Effect of chitosan on gelling properties, lipid oxidation, and microbial load of surimi gel made from African catfish (*Clarias gariepinus*). Inter Food Res J 2013; 20: 1585-1594.
- Tina N, Nurul H, Ruzita A. Review Article Surimi-like material: challenges and prospects. Int Food Res J 2010; 17: 509-517.
- Pan J, Shen H, Luo Y. Cryoprotective effects of trehalose on grass carp (*Ctenopharyngodon idellus*) surimi during frozen storage. J of Food Pro Pres 2010; 34 (4): 715-727.
- Chawla SP, Venugopol V, Nair PM. Gelation of proteins from washed muscle of threadfin bream (*Nemipterus japonicus*) under mild acidic conditions. Food Sci 1996; 54: 362-366.
- Morrissey MT, Wu JW, Lin D, An H. Protease inhibitor effects on torsion measurements and autolysis of Pacific whiting surimi. Food Sci 1993; 58: 1054-1059.
- Laemmli UK. Cleavage of structural proteins during the assembly of head of bacteriophage Food Sci 1970; 227: 680-685.
- Lowry, O. H., Rosebrough, N. J., Fan, A. L., and Randall, R. J. 1951. Protein measurement with Folin phenol reagent. Biol Chem. 193: 256-275
- Shaviklo GZ. Quality assessment of fish protein isolates using surimi standart methods. The United Nations University, fisheries training programme 2006. Ice land.
- Ohkuma C, Kawai K, Viriyarattanasak, C, Mahawanich T, Tantratian S, Takai R. et al. Glass transition properties of frozen and freeze-dried surimi products: Affect of sugar and moisture on the glass transition temperature. Food Hydrol 2008; 22: 255-262.
- Nowsad AA, Kanoh S, Niwa E. Measurement of elastic properties of kamaboko and other food gels by a new simplified rheometer. Asi Fish Sci 2000; 13 (1): 65-74.
- Arfat YA, Benjakul S. Gelling characteristics of surimi from yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*). Int Aqua Res J 2012; 45: 12-25.

25. Nopianti R, Huda N, Fazilah A, Ismail N. Effect of different types of low sweetness sugar on physicochemical properties of threadfin bream surimi (*Nemipterus* spp.) during frozen storage. *Int Food Res J* 2012; 19: 1011-1012.
26. Mohan M, Ramachandran D, Sankar T, Anandan R. Physicochemical characterization of muscle proteins from different region of mackerel. *Food Chem* 2008; 106: 451-457.
27. Banlue K, Morioka Y. Effect of $KBrO_3$ on gel properties of walleye pollack surimi through setting with or without transglutaminase inhibitor. *biol sci* 2010; 13: 1-8.
28. Yongsawatdigul J, Park J. Liner heating rate affects gelation of alaska pollock and pacific whiting surimi. *Food Sci* 1996; 61: 149-153.
29. Numakura T, Seki N, Kimura I, Toyoda K, Fujita T, Takama K, et al. Cross-linking reaction of myosin in the fish paste during setting (suwari). *Nip Sui Gak J* 1999; 53: 633-639.
30. Nopianti R, Huda N, Ismail N. Loss of functional properties of proteins during frozen storage and improvement of gel-forming properties of surimi. *Food and Agric Ind* 2010; 3: 535-547.
31. Shie, JS, Park JW. Physical characteristics of surimi seafood as affected by thermal processing conditions. *Food Sci* 1999; 64: 287-290.
32. Jain D, Pathare P, Manikanta M. Evaluation of texture parameters of Rohu fish (*Labeo rohita*) during iced storage. *Food Eng* 2007; 81: 336-340.

Characterization of Farmed Carp (*Cyprinus carpio*) Surimi Gel in Medium Temperature by Increasing the Setting Time

Zamaninejad SH^{*1}, Shabanpour B², Shabani A²

1. **Corresponding author: M.Sc of Seafood Processing, Faculty of Fisheries and Environment, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran. Email: s.zamaninejad@gmail.com*
2. *Prof, Dept. of Fishery, Faculty of Fisheries and Environment, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran.*
3. *Associate prof, Dept. of Fishery, Faculty of Fisheries and Environment, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran.*

Received 9 Apr, 2014

Accepted 16 Dec, 2013

Background and Objective: Chopped and washed fish meat (surimi) is used to produce ready-to-eat products. We can make products with better textural properties through various setting methods such as changing pH, and applying different heating time and temperature. In the present research, farmed carp surimi was heated in medium temperature at different setting times. The purpose is determining the effect of increasing the heating time during setting in medium temperature on the properties of surimi gels.

Materials and Methods: Experiments were conducted on suwari gels (salty set surimi) and also kamaboko gels (cooked suwari). The gels were heated at 25°C for 1, 2, 3, 5 and 8 hours for setting. The set suwari gels were immediately cooled down for one hour in ice and water, while kamaboko gals were cooked at 90°C for 20 minutes before cooling. The Experiments carried out included water holding capacity, protein solubility, soluble peptides, gel electrophoresis, puncture test, and colorimetry.

Results: The rate of protein solubility, L* and whiteness values decreased in both the suwari and kamaboko gels by increasing of the setting time to 25°C. The rate of water holding capacity and soluble peptides in TCA revealed no significant difference. Electrophoresis gel pattern showed that the increase of setting time led to the decrease of the molecule weight of myosin and actin.

Conclusion: Two-step heating of surimi gel and increasing of the setting time to 8 hours in medium temperature are recommended to improve the gelling characteristics of farmed carp surimi, and increase the texture quality of its products.

Keywords: Farmed carp, Setting, Suwari, Kamaboko