

تأثیر افزودن بتاگلوکان و کربوکسی متیل سلولز بر ویژگی‌های حسی و فیزیکی ناگت میگوی فراسودمند

مهرداد حق‌شناس¹، هدایت حسینی²، کوشان نایب‌زاده²، حمید رضا راشدی³، بهزاد رحمت زاده⁴

- 1- دانش‌آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، کمیته تحقیقات دانشجویان، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران
- 2- نویسنده مسئول: دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران، پست الکترونی: hedayat@sbmu.ac.ir
- 3- دانشیار گروه مهندسی شیمی، دانشکده فنی، دانشگاه تهران، ایران
- 4- کارشناس مهندسی صنایع غذایی، پژوهشکده علوم و فنون تهران، ایران

تاریخ دریافت: 92/3/2

تاریخ پذیرش: 92/6/20

چکیده

سابقه و هدف: در میان انواع روش‌ها جهت کاهش جذب روغن در سرخ‌کن استفاده از صمغ‌های خوراکی مانند مشتقات سلولزی و بتاگلوکان مؤثر بوده است. تاکنون در مورد ناگت میگو مطالعه‌ای در این خصوص صورت نگرفته است. در تحقیق حاضر برای اولین بار امکان سنجی تولید صنعتی ناگت میگوی فراسودمند با استفاده از کربوکسی متیل سلولز و بتاگلوکان مورد مطالعه قرار گرفت.

مواد و روش‌ها: ناگت میگو حاوی بتاگلوکان در هسته و کربوکسی متیل سلولز در لعاب سطحی در چهار فرمول در شرایط صنعتی تولید شد. ارزیابی حسی نمونه‌ها برای یافتن بهترین فرمول از نظر ویژگی حسی به روش هدونیک 9 نقطه‌ای انجام شد. جهت انجام سنجش بافت نمونه‌ها از دستگاه بافت‌سنج استفاده شد و سنجش نیروی برشی نمونه‌ها با استفاده از دستگاه اینستران انجام گرفت.

یافته‌ها: نتایج آزمون بافت سنجی نمونه‌های سرخ شده نشان داد که نمونه شاهد بیشترین شاخص‌های سختی و نیروی برشی را بین تمامی نمونه‌ها داشت و تفاوت آن با سایر نمونه‌ها معنی‌دار بود ($p < 0/05$). از طرف دیگر نمونه حاوی بتاگلوکان و کربوکسی متیل سلولز توانم با یکدیگر، کمترین میزان نیروی برشی و سختی را در مقایسه با سایر نمونه‌ها داشت. از نظر ارزیابی حسی نیز این نمونه کمترین پذیرش کلی را داشت.

نتیجه‌گیری: تحقیق حاضر امکان تولید صنعتی ناگت میگوی فراسودمند با استفاده از هیدروکلوئیدهای کربوکسی متیل سلولز در لعاب و بتاگلوکان در هسته با ویژگی‌های حسی قابل پذیرش و چربی کاهش یافته را تأیید نمود. ناگت میگوی فراسودمند تولید شده ضمن کاهش جذب چربی و به تبع آن انرژی دریافتی، فیبر رژیمی مورد نیاز در سطح پری بیوتیکی را تأمین می‌نماید و محصولی فراسودمند و مؤثر در ارتقاء سلامت با پذیرش کلی قابل قبول است.

واژگان کلیدی: ناگت میگو فراسودمند، ارزیابی حسی، بتاگلوکان، کربوکسی متیل سلولز

• مقدمه

علت داشتن 70 درصد میگو از نظر تغذیه‌ای حائز اهمیت است. فرآورده‌های دریایی از مهم‌ترین تولیدات اقتصادی بسیاری از کشورها می‌باشند و تولید و عرضه آنها بخش عمده‌ای از بازار محصولات آماده مصرف را به خود اختصاص می‌دهد (1). در صنعت غذاهای آماده و نیمه آماده استفاده از صمغ‌های خوراکی به علت ایجاد خواص ویژه حسی، شیمیایی و فیزیکی مطلوب، کاربرد فراوانی دارند. مشتقات سلولزی از جمله کربوکسی متیل سلولز یکی از پر مصرف

امروزه بخش عمده مواد غذایی مورد نیاز جامعه به صورت صنعتی تولید و به صورت آماده مصرف به بازار عرضه می‌شود. این محصولات آماده مصرف با توجه به برآورده ساختن نیازهای مصرف کنندگان مانند خواص حسی مطلوب و سرعت آماده‌سازی بالا، توانسته‌اند جایگاه ویژه‌ای را در سبد غذایی خانواده و جامعه بدست آورند. غذاهای آماده و نیمه آماده از جمله محصولات سوخاری بخش عمده‌ای از این نوع مواد غذایی هستند، که در بین آنها ناگت میگو به

- فرمول دوم : ناگت میگو حاوی 3درصد بتاگلوکان در هسته محصول
- فرمول سوم : ناگت میگو حاوی 3درصد بتاگلوکان در هسته محصول و 1درصد کربوکسی متیل سلولز در پوشش محصول (0/2 درصد از کل محصول)
- فرمول چهارم : ناگت میگو فاقد بتاگلوکان و کربوکسی متیل سلولز (شاهد)
- مقادیر ثابت و متغیر در نظر گرفته شده برای فرمولاسیون های تولیدی ترکیبات بالا در جدول 1 قابل مشاهده می باشد.

جدول 1. مقادیر اجزاء ثابت و متغیر مورد استفاده برای فرمولاسیون های ناگت میگو

درصد اجزای ثابت (%)	درصد اجزای متغیر (%)	
70	بتاگلوکان (سطح 1)	3
5	بتاگلوکان (سطح 2)	صفر
4/5	کربوکسی متیل سلولز (سطح 1)	0/2
1/5	کربوکسی متیل سلولز (سطح 2)	صفر
1/5	نشاسته (سطح 1)	2/8
1	نشاسته (سطح 2)	1/8
0/5	پودر سوخاری (سطح 1)	11/8
0/5	پودر سوخاری (سطح 2)	9/8
1	پودر سوخاری (سطح 3)	9/6
0/2	-	-
0/1	-	-

درصد ها بر حسب وزنی/وزنی می باشد

در مورد بتاگلوکان و کربوکسی متیل سلولز سطح 1. به معنی سطح بالای جزء متغیر در فرمول و سطح 2 به معنی سطح پایین جزء متغیر در فرمول است. در مورد پودر سوخاری سطح 1. به معنی سطح بالای جزء متغیر در فرمول، سطح 2 به معنی سطح متوسط جزء متغیر در فرمول و سطح 3 به معنی سطح پایین جزء متغیر در فرمول است.

ارزیابی حسی: چهار فرمول فوق به روش صنعتی تولید و به روش انجامد سریع بصورت منجمد در آمدند. پس از 24 ساعت، ارزیابی حسی نمونه های ناگت میگو پس از سرخ شدن در دمای 195 درجه سانتی گراد به مدت 30 ثانیه در روغن سرخ کردنی، در پانل ارزیابی حسی دانشکده علوم و صنایع غذایی توسط 10 ارزیاب حسی آموزش دیده که شامل 5 نفر زن و 5 نفر مرد بودند بر اساس روش استاندارد ملی ایران به شماره 7431 انجام شد. اتافک ارزیابی حسی بر اساس استانداردها طراحی شد و مجهز به سیستم روشنایی، کلیدهای برق و دریچه حائل بین محل تهیه نمونه ها و اتافک ارزیاب بود. بین اتافک ها دیوارهای حائل

ترین صمغ های خوراکی هستند (2). کربوکسی متیل سلولز توانایی تشکیل ژل را داراست و می تواند شبکه ژل خود را در طول تمام فرآیندهای حرارتی حفظ کند. پس می تواند به عنوان سدی در برابر خروج آب و ورود روغن به محصول عمل کند (3). بتاگلوکان هیدروکولوئیدی است که از جو دو سر بدست می آید که علاوه بر خواص فراسودمند، توانایی تشکیل و حفظ ژل آن (مانند کربوکسی متیل سلولز) را دارا است. تحقیقات اخیر نشان داده که بتاگلوکان حاصل از منابع مختلف دارای اثرات تغذیه ای مفید است که از آن ها می توان به تقویت سیستم ایمنی بدن، کاهش میزان کلسترول مضر خون، و اثر ضد سرطانی و غیره اشاره نمود (4). این ترکیب علاوه داشتن اثرات تغذیه ای مفید، به دلیل بهبود خواص کیفی و رئولوژیکی مانند سختی و نیروی برشی، پتانسیل بالایی جهت استفاده در تولید فراورده های غذایی دارد. این ماده به علت داشتن خواص فراسودمند تغذیه ای می تواند ناگت میگو را به یک غذای فراسودمند تبدیل کند. مصرف 3 گرم بتاگلوکان روزانه میزان کلسترول خون را کاهش می دهد و علاوه بر آن می تواند به عنوان یک منبع غنی از فیبر عمل کرده و خطر ابتلا به سرطان معده و روده را کاهش دهد که این مقدار حداقل سطح پری بیوتیکی بتاگلوکان را تشکیل می دهد (5). هدف از این تحقیق امکان سنجی تولید صنعتی و ارزیابی خصوصیات حسی، فیزیکی و شیمیایی ناگت میگو حاوی بتاگلوکان و کربوکسی متیل سلولز با خصوصیات فراسودمند است که روغن کمتری در فرآیند سرخ کردن جذب می نماید.

• مواد و روش ها

مواد اولیه و فرمولاسیون نمونه ها: مواد اولیه برای تولید

ناگت میگو شامل میگوی سفید هندی *Penaeus indicus* تازه دریایی به اندازه 25 ± 6 گرم، آرد سوخاری، ایزوله سویا و سایر افزودنی ها می باشد. کربوکسی متیل سلولز از شرکت (Sunrose, Japan) و بتا گلوکان از شرکت (prom Oat, Swedish) تهیه شد. با توجه به وجود هیدروکلوئیدهای بتاگلوکان و کربوکسی متیل سلولز و تولید نمونه شاهد در مجموع 4 فرمولاسیون تولید و بررسی شد. غلظت هیدروکلوئیدها براساس بررسی انجام شده بر منابع و در عین حال رسیدن به حداقل سطح پری بیوتیکی انتخاب شدند.

- فرمول اول : ناگت میگو حاوی 1درصد کربوکسی متیل سلولز در پوشش محصول (0/2 درصد از کل محصول)

و بالاترین نقطه نمودار را به صورت سختی (Hardness) گزارش داد. پس از آن پروب به سمت بالا حرکت نموده و بعد از یک استراحت 10 ثانیه ای مجدداً پروب به سمت نمونه حرکت داده شد و طبق روال قبل نمونه را فشرده کرد. از روی نمودار ثبت شده بر هر نمونه که نیرو در مقابل زمان است شاخص‌های صمغی بودن (Gumminess)، جوش‌پذیری (Chewiness)، فنریست (Springiness) و انسجام (Cohesiveness) محاسبه شد. یاد آوری می‌شود در تمام حالات نمونه‌ها به صورت مکعب های $2 \times 2 \times 2$ بریده شدند و نیز Cell Loud دستگاه 50 کیلوگرم معادل 500 نیوتن بود (8).

روش‌های تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها: تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها و مقایسه میانگین نتایج آزمون‌های رطوبت، چربی و ویژگی‌های فیزیکی بین نمونه‌ها با استفاده از آنالیز واریانس One-Way Anova انجام شد. جهت تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها و مقایسه میانگین نتایج آزمون ارزیابی حسی از آزمون غیر پارامتری Kruskal-Wallis استفاده شد. در این پژوهش سطح معنی داری 5 در صد بود و از نرم افزار آماری SPSS 19 استفاده شد.

• یافته‌ها

همان طور که در جدول شماره 2 مشاهده می‌شود نمونه‌های ناگت میگوی سرخ شده با چهار فرمول مختلف به روش نمره دهی مورد ارزیابی حسی قرار گرفتند که در مورد رنگ و بو بین نمونه‌های حاوی صمغ و شاهد تفاوت معنی داری دیده نشد ($p > 0/05$). در مورد مزه نمونه شاهد بیشترین و نمونه حاوی بتاگلوکان کمترین امتیاز را کسب کرد که این اختلاف معنی دار بود ($p < 0/05$). در مورد بافت، نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز بیشترین امتیاز را داشت و این اختلاف با سایر نمونه‌ها معنی دار بود ($p < 0/05$). در مورد آبدار بودن محصول نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز بیشترین امتیاز را داشت و اختلاف آن با نمونه‌های شاهد و حاوی بتاگلوکان معنی دار بود ($p < 0/05$). در مورد جوش‌پذیری محصول نمونه‌های شاهد و حاوی کربوکسی متیل سلولز بیشترین امتیاز را کسب کردند و اختلاف آنها با سایر نمونه‌ها معنی دار بود ($p < 0/05$). در مورد فاکتور پذیرش، نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز و بتاگلوکان توام با یکدیگر کمترین امتیاز را بدست آورد و اختلاف آنها با سایر نمونه‌ها و شاهد معنی دار بود ($p < 0/05$).

قرار داشت تا از تاثیر ارزیاب‌ها بر روی یکدیگر جلوگیری نماید. در هر اتاقک شیر آب تعبیه شده بود. هم چنین روشنایی اتاقک‌ها با استفاده از نور مهتابی فلورسنت به صورت کاملاً یکنواخت تنظیم شده بود. به منظور انجام ارزیابی حسی، نمونه‌های ناگت میگو به صورت سرخ شده در ظروف یک بار مصرف در اختیار هر یک از ارزیاب‌ها قرار گرفت. به منظور ارزیابی حسی از آزمون هدونیک 9 نقطه‌ای استفاده شد. ارزیابی حسی توسط ارزیاب‌ها به صورت همزمان و در بخش‌های مجزا انجام شد. از ارزیاب‌ها خواسته شد بعد از خوردن هر نمونه دهان خود را با آب شستشو دهند. ارزیابان نتایج ارزیابی خود را در مورد رنگ، بو، مزه، بافت، آبدار بودن، جوش‌پذیری و پذیرش کلی در برگه‌هایی که در اختیار آنها قرار گرفته بود ثبت کردند (جدول 2). در مورد هر یک از ویژگی‌ها امتیاز 9 به نمونه بسیار خوشایند و امتیاز 1 به نمونه بسیار ناخوشایند داده شد.

روش آزمون اندازه‌گیری میزان چربی: آزمون اندازه‌گیری میزان چربی به شیوه استاندارد ملی ایران به شماره 742، روش اندازه‌گیری چربی در گوشت و فرآورده‌های آن، صورت گرفت (6).

روش آزمون اندازه‌گیری میزان رطوبت: آزمون اندازه‌گیری میزان رطوبت به شیوه استاندارد ملی ایران به شماره 745، روش اندازه‌گیری رطوبت در گوشت و فرآورده‌های آن صورت گرفت (7).

روش آزمون فیزیکی سنجش بافت نمونه: آزمون سنجش بافت نمونه با استفاده از دستگاه بافت‌سنج اینستران مدل (Instron Corporation, England) Rochdale، در محل دانشگاه تهران انجام شد. به طوری که جهت انجام آزمون برش پذیری نمونه‌ها (Warner Blatzer Test) از تیغه با زاویه 60 درجه استفاده شد و هنگام شروع آزمون تیغه به صورت مماس بر نمونه قرار گرفت. با استفاده از برنامه نرم افزار دستگاه به محض شروع آزمون، تیغه با سرعت 100 mm/min به سمت پایین شروع به حرکت کرد و نتیجه نهایی را به صورت میزان نیروی لازم جهت برش نمونه بر حسب نیوتن ثبت نمود. همچنین جهت انجام آزمون فشردگی (Compression Test) از پروب صفحه ای به قطر 10 سانتی متر استفاده شد. با اجرای برنامه دستگاه، نمونه به میزان 50 درصد ارتفاع اولیه فشرده شد (با سرعت 60 mm/min)

جدول 2. میانگین و انحراف معیار ارزیابی حسی 4 فرمول مختلف ناگت میگو در روز تولید

فرمول	شاخص	رنگ	مزه	بافت	بو	آبدار بودن	جوش‌پذیری	پذیرش کلی
فرمول 1		6/9±0/91 ^a	6/7±0/99 ^b	7±0/78 ^b	7±0/78 ^a	7/1±0/69 ^c	6/6±0/73 ^b	6/5±0/73 ^b
فرمول 2		7±0/48 ^a	6±0/63 ^a	6/1±0/82 ^a	6/9±0/81 ^a	6/6±0/42 ^b	6/1±0/48 ^a	6/4±0/69 ^b
فرمول 3		6/9±0/73 ^a	6/2±1/07 ^a	5/9±0/73 ^a	6/9±0/87 ^a	7±0/78 ^c	5/9±0/56 ^a	6±0/73 ^a
شاهد		6/9±0/78 ^a	7±0/78 ^b	6/8±0/81 ^b	7±0/78 ^a	6/2±0/84 ^a	6/5±0/78 ^b	6/6±0/73 ^b

حروف کوچک مشابه در هر ستون نشان دهنده عدم وجود تفاوت معنی دار بین تیمارها می‌باشد.

فرمول 1: ناگت میگو شامل 1 درصد کربوکسی متیل سلولز در پوشش

فرمول 2: ناگت میگو شامل 3 درصد بتاگلوکان در هسته

فرمول 3: ناگت میگو شامل 3 درصد بتاگلوکان در هسته و 1 درصد کربوکسی متیل سلولز در پوشش

شاهد: ناگت میگو بدون بتاگلوکان و کربوکسی متیل سلولز

سلولز و بتاگلوکان توام با یکدیگر بود که با سایر نمونه‌ها اختلاف معنی‌دار داشت ($p<0/05$).

نتایج آزمون میزان چربی و رطوبت: با توجه به شکل شماره 1 مشاهده می‌شود که در بین نمونه‌های مورد مطالعه نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز و بتاگلوکان توام با یکدیگر کمترین و نمونه شاهد بیشترین میزان محتوی چربی را داشتند که اختلاف این دو با سایر نمونه‌ها معنی‌دار بود ($p<0/05$). در مورد رطوبت، بیشترین میزان رطوبت مربوط به نمونه حاوی بتاگلوکان و کربوکسی متیل سلولز توام با یکدیگر و کمترین میزان رطوبت مربوط به نمونه شاهد بود که با سایر نمونه‌ها اختلاف معنی‌دار داشت ($p<0/05$).

همان طور که در جدول 3 مشاهده می‌شود نتایج آزمون بافت سنجی نمونه‌های سرخ شده نشان داد که نمونه شاهد بیشترین شاخص‌های سختی و نیروی برشی را بین تمامی نمونه‌ها داشت و تفاوت آن با سایر نمونه‌ها معنی‌دار بود ($p<0/05$). از طرفی کمترین میزان شاخص سختی و نیروی برشی مربوط به نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز و بتاگلوکان توأم با یکدیگر بود که نسبت به سایر نمونه‌ها اختلاف معنی‌دار داشت ($p<0/05$). در مورد شاخص‌های صمغی بودن، انسجام و جوش‌پذیری بیشترین مقدار مربوط به نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز بود و اختلاف این نمونه با سایر نمونه‌ها معنی‌دار بود ($p<0/05$). بیشترین میزان فنری بودن مربوط به نمونه حاوی کربوکسی متیل

جدول 3. میانگین و انحراف معیار نتایج آزمون بافت 4 فرمول مختلف ناگت میگو

شاخص	فرمول 1 شماره 1	فرمول 2 شماره 2	فرمول 3 شماره 3	شاهد
سختی (N/cm^2)	7/4±0/07 ^b	7/6±0/42 ^b	6/1±0/17 ^a	8/3±0/14 ^c
فنری بودن (cm)	1/26±0/02 ^a	1/23±0/03 ^a	1/5±0/02 ^b	1/21±0/03 ^a
صمغی بودن (N/cm^2)	5/69 ± 0/09 ^c	4/25±0/19 ^b	4/02±0/18 ^a	4/31±0/10 ^b
جوش‌پذیری (N/cm)	7/16±0/03 ^c	5/22±0/17 ^a	6/03±0/05 ^b	5/21±0/07 ^a
انسجام	0/77±0/02 ^c	0/56±0/02 ^a	0/66±0/02 ^b	0/52±0/02 ^a
نیروی برشی (N)	4/62±0/11 ^b	4/83±0/07 ^b	4/24±0/07 ^a	5/32±0/07 ^c

حروف کوچک مشابه در هر ستون نشان دهنده عدم وجود تفاوت معنی دار بین تیمارها می‌باشد.

فرمول 1: ناگت میگو شامل 1 درصد کربوکسی متیل سلولز در پوشش

فرمول 2: ناگت میگو شامل 3 درصد بتاگلوکان در هسته

فرمول 3: ناگت میگو شامل 3 درصد بتاگلوکان در هسته و 1 درصد کربوکسی متیل سلولز در پوشش

شاهد: ناگت میگو بدون بتاگلوکان و کربوکسی متیل سلولز

• بحث

ارزیابی حسی: نتایج حاصل از ارزیابی حسی نشان می‌دهد از نظر رنگ و بو بین نمونه‌های شاهد و تیمار اختلاف معنی‌داری وجود ندارد. این موضوع به این علت است که هیدروکلوئیدهای کربوکسی متیل سلولز و بتاگلوکان بدون بو و رنگ هستند و از طرفی چون همه نمونه‌ها دارای پوشش سوخاری بودند، تفاوتی در رنگ نمونه‌ها دیده نشد. این نتایج با نتایج Albert و همکاران در سال 2009 که تأثیر اضافه کردن سه نوع هیدروکلوئید را روی ناگت ماهی بررسی کردند، مطابقت دارد. کاهش جزئی امتیاز مزه در هر دو نمونه حاوی بتاگلوکان نشان می‌دهد که حضور 3 درصدی بتاگلوکان در هسته محصول توانسته بر فاکتور مزه مختصری اثرگذار باشد و ارزیاب‌ها توانستند طعم ویژه آن را احساس کنند. اما این اختلاف در طعم آنقدر زیاد نبوده که بتواند بر امتیاز محصول حاوی بتاگلوکان تأثیر معنی‌داری بگذارد. از طرفی نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز به علت غلظت کم این صمغ در لعاب، اثری در امتیازدهی توسط ارزیاب‌ها نداشته است Albert و همکاران زانتان، نشاسته اکسید شده و مشتقات متیل سلولز را در لعاب ناگت ماهی اضافه نمودند. نتایج این تحقیق نشان داد که هیدرو کلوئیدهای نام برده شده بر مزه تأثیری نداشتند، اما محققان نتیجه‌گیری کردند روش پخت بر پذیرش کلی تأثیر زیادی دارد (13). در مورد بافت و جوش‌پذیری نمونه حاوی بتاگلوکان و کربوکسی متیل سلولز توام با یکدیگر امتیازی کمتری را نسبت به نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز به تنهایی کسب کرد. علت این موضوع محتوای بیش از حد رطوبت این نمونه نسبت به نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز می‌باشد. Perlo و همکاران در سال 2006 نیز مطالعه مشابهی را روی استفاده از خمیر مرغ و صمغ‌ها در ناگت مرغ انجام دادند و مشاهده کردند میزان رطوبت محصول تأثیر زیادی بر کاهش امتیاز ارزیابی حسی از نظر بافت و جوش‌پذیری دارد (14). در مورد شاخص پذیرش کلی، نمونه حاوی بتاگلوکان و نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز اختلاف معنی‌داری با نمونه شاهد نداشتند. بنابراین می‌توان نتیجه گرفت با کنترل غلظت این دو هیدروکلوئید می‌توان محصولی تولید کرد که از نظر پذیرش کلی امتیازی برابر با نمونه شاهد داشته باشد.

ویژگی‌های بافت: نتایج نشان می‌دهد که نمونه ناگت میگوی فراسودمند حاوی کربوکسی متیل سلولز و بتاگلوکان

توأم با یکدیگر کمترین میزان شاخص‌های سختی و نیروی برشی را دارا است. علت این امر را می‌توان به بالا بودن محتوای رطوبت این نمونه نسبت داد. این موضوع از یک طرف به دلیل خاصیت تشکیل و حفظ ژل قوی کربوکسی متیل سلولز در محصول بوده (که مانع از خروج رطوبت بیشتر نسبت نمونه شاهد می‌شود) و از طرف دیگر با حضور بتاگلوکان در هسته فرآورده مرتبط است که می‌تواند با تأثیر بر قدرت اتصال آب و پروتئین منجر به افزایش رطوبت و تولید محصولی با سختی و نیروی برشی کمتر شود (10). Akdeniz و همکاران در سال 2006 تأثیر عملکرد صمغ‌های مختلف را در لعاب استفاده شده روی برش‌های هویج در زمان سرخ شدن مطالعه نمودند و نتیجه‌گیری نمودند که پایین بودن محتوای رطوبت، منجر به سختی بیشتری در نمونه‌ها می‌شود (15).

بالا بودن شاخص صمغی نمونه ناگت حاوی کربوکسی متیل سلولز، ناشی از این است که این هیدروکلوئید جز گروه صمغ‌ها دسته‌بندی می‌شود و به علت تشکیل شبکه ژل دارای خاصیت چسبندگی هستند و می‌توانند باعث افزایش نسبت به نمونه شاهد شوند (10). از آنجا که شاخص جوش‌پذیری از حاصل ضرب شاخص صمغی بودن در فتری بودن بدست می‌آید پس قابل توجیه است که این شاخص برای نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز بیشترین میزان را نشان دهد (8).

Antonova و همکاران در تحقیقی که در سال 2003 روی ناگت مرغ سرخ شده انجام دادند ارتباط بین قدرت تشکیل ژل و شاخص‌های رئولوژی محصول مانند سختی، نیروی برشی و فتری بودن را نشان دادند (16).

نتایج ارزیابی حسی با شاخص‌های بررسی شده بافت ناگت میگو انطباق داشت بطوری که نمونه ناگت میگوی حاوی کربوکسی متیل سلولز و بتاگلوکان کمترین میزان شاخص‌های سختی و نیروی برشی را دارا بود. بطوری که ارزیابی کنندگان حسی نیز کمترین میزان سفتی بافت را در نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز و بتاگلوکان تعیین نمودند. در مورد جوش‌پذیری نیز نتایج ارزیابی حسی ناگت میگوی شاهد حاوی کربوکسی متیل سلولز و بتاگلوکان با شاخص‌های بافتی جوش‌پذیری و فتری بودن این محصولات منطبق بود.

ممانعت از جذب چربی در غذاهای سرخ شده در زمان پخت ارائه دادند (17). نتایج آزمون رطوبت نشان داد نمونه حاوی 1 درصد کربوکسی متیل سلولز و 3 درصد بتاگلوکان بیشترین محتوای رطوبت را داشته و این اختلاف نسبت به نمونه شاهد (در سطح 0/05) معنی دار بود، لذا می توان نتیجه گیری کرد که نمونه حاوی 1 درصد کربوکسی متیل سلولز و 3 درصد بتاگلوکان قادر است در هنگام سرخ کردن رطوبت بیشتری را نسبت به سایر نمونه ها حفظ کند و به همین نسبت روغن کمتری را در زمان سرخ کردن جذب نماید. نمونه ناگت سرخ شده حاوی کربوکسی متیل سلولز با 57/6 درصد رطوبت و نمونه حاوی بتاگلوکان با 55/4 درصد رطوبت، در رتبه بعد از نمونه شاهد از نظر میزان درصد رطوبت قرار داشتند که ارتباط معکوس میزان رطوبت و جذب چربی را در نمونه های ناگت سرخ شده را نشان می دهد Chen و همکاران نیز در سال 2009 نتایج مشابهی را در مطالعه بر روی ناگت ماهی گزارش کردند (18).

نتایج به دست آمده از این تحقیق نشان می دهد که با استفاده از هیدروکلوئیدهای کربوکسی متیل سلولز در لعاب و بتاگلوکان در هسته می توان ناگت میگوی فراسودمند با ویژگی های حسی قابل پذیرش و چربی کاهش یافته به روش صنعتی تولید کرد. بطوری که با کاهش بین 3 تا 7 درصد جذب چربی در فرمول های مختلف، انرژی دریافتی از طریق این ماده غذایی را تا حدود 30 درصد کاهش داد و علاوه بر آن فیبر رژیمی مورد نیاز در سطح پری بیوتیکی را از طریق بتا گلوکان تامین نمود، علاوه بر آن با تولید محصولات متنوع با خواص حسی مطلوب و فراسودمند می توان سرانه مصرف فراورده های دریایی را افزایش داده و سلامت جامعه را ارتقا داد.

رطوبت و چربی: فرآورده های سوخاری به دلیل فرآیند سرخ شدن در روغن و جذب روغن، محتوای چربی بالایی دارند (11). میزان چربی نمونه ناگت میگو شاهد پس از سرخ شدن به 21/7 درصد رسید که نسبت به سایر تیمارها بالاترین در صد چربی را داشت. میزان چربی نمونه های حاوی 1 درصد کربوکسی متیل سلولز در پوشش و 3 درصد بتاگلوکان در هسته، از سایر نمونه های مورد بررسی کمتر بود (14/7 درصد). اختلاف این محتوای چربی در سطح 0/05 درصد معنی دار و قابل توجه بود، بطوریکه با کاهش بین 3 تا 7 درصد جذب چربی در فرمول های مختلف، انرژی دریافتی از طریق این ماده غذایی تا حدود 32 درصد کاهش داده شد. محتوای چربی نمونه ناگت حاوی کربوکسی متیل سلولز و بتاگلوکان توام با یکدیگر به میزان 32/3 درصد کمتر از نمونه شاهد بود. علت این کاهش می تواند از یک سو با باند شدن بتاگلوکان با ملکول های آب و جلوگیری از جایگزینی آن با روغن و ازسوی دیگر با تشکیل شبکه ژل توسط کربوکسی متیل سلولز به کار رفته در پوشش محصول و حفظ این شبکه طی فرآیند سرخ کردن مرتبط باشد که جذب روغن را در زمان سرخ کردن کاهش داده و به تبع آن انرژی کاهش یافته می شود. این نتایج با تحقیق انجام شده توسط Morin و McMullen (2004) و Thongkaew و Singthong (2009) همخوانی داشت (10، 12). لازم به ذکر است که نمونه ناگت سرخ شده حاوی بتاگلوکان با 18/4 درصد چربی و نمونه حاوی کربوکسی متیل سلولز با 15/3 درصد چربی، در رتبه بعد از نمونه شاهد از نظر کاهش در صد چربی و انرژی قرار داشتند که علت این امر حفظ رطوبت در این نمونه ها (بدلیل وجود هیدروکلوئیدها و جلوگیری از جذب روغن) بوده است. Chen و همکاران نیز در سال 2008 نتایج مشابهی را در ارتباط با حفظ رطوبت توسط صمغ ها و

• References

1. Aubourg PS, Lehmann I, Gallardo JM. Effect of previous chilled storage on rancidity development in frozen horse mackerel (*Trachurus trachurus*). Food agri 2002;82(15):1764-71.
2. Goppa W. book of hydrocolloids: woodhead publishing limited and CRC press LLC 2000; p. 137-39.
3. Primo-Martín C, Sanz T, Steringa DW, Salvador A, Fiszman SM, Van Vliet T. Performance of cellulose derivatives in deep-fried battered snacks: Oil barrier and crispy properties. Food Hydrocol 2010;24(8):702-8.
4. Thondre PS, Ryan L, Henry CJK. Barley β -glucan extracts as rich sources of polyphenols and antioxidants. Food Chem 2011;126(1):72-7.
5. Burkus Z, Temelli F. Rheological properties of barley β -glucan. Carbohydr Polym 2005;59(4):459-65.

6. Iranian National Standards (2002). Meat and meat products –determination of total fat - test method, No. 742. Institute of Standards and Industrial Research of Iran, p.9.
7. Iranian National Standards (2001). Meat and meat products - Determination of total ash - test method, No. 744. Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
8. Das AK, Anjaneyulu ASR, Gadekar YP, Singh RP, Pragati H. Effect of full-fat soy paste and textured soy granules on quality and shelf-life of goat meat nuggets in frozen storage. *Meat Sci* 2008;80(3):607-14.
9. Thomas R, Anjaneyulu ASR, Kondaiah N. Quality and shelf life evaluation of emulsion and restructured buffalo meat nuggets at cold storage (4 & 0°C). *Meat Sci* 2006;72(3):373-9.
10. Morin LA, Temelli F. Interactions between meat proteins and barley (*Hordeum spp.*) β -glucan within a reduced-fat breakfast sausage system. *Meat Sci* 2004;68:419-30.
11. Song Y, Liu L, Shen H, You J, Luo Y. Effect of sodium alginate-based edible coating containing different anti-oxidants on quality and shelf life of refrigerated bream (*Megalobrama amblycephala*). *Food Contr* 2011;22(3-4):608-15.
12. Singthong J, Thongkaew C. Using hydrocolloids to decrease oil absorption in banana chips. *LWT - Food Sci Tech* 2009;42(7):1199-203.
13. Alberta A, Perez-Munuera BI, Quilesb A, Salvador A, Fiszmana SM, Hernandob I. Adhesion in fried battered nuggets: Performance of different hydrocolloids as predusts using three cooking procedures. *Food Hydrocol* 2009;23(5):1443-48.
14. Perlo F, Bonato P, Teira G, Fabre R, Kueider S. Physicochemical and sensory properties of chicken nuggets with washed mechanically deboned chicken meat. *Meat Scie* 2006;72(4):785-88.
15. Akdeniz N, Sahin S, Sumnu G. Functionality of batters containing different gums for deep-fat frying of carrot slices. *Food Engin* 2006;75(4):522-526.
16. Antonova I, Mallikarjunan P, Duncan S.E. Correlating objective measurements of crispness in breaded fried chicken nuggets with sensory crispness. *J Food Scie* 2003;68(4):1308-15.
17. Chen HH, Kang HY, Chen SD. The effects of ingredients and water content on the rheological properties of batters and physical properties of crusts in fried foods. *Food Engin* 2008;88(1):45-54.
18. Chen SD, Chen HH, Chao YC, Lin RS. Effect of batter formula on qualities of deep-fat and microwave fried fish nuggets. *Food Engin* 2009;95(2),359-64.

Effect of β -glucan and carboxymethyl cellulose on sensory and physical properties of processed shrimp nuggets

Haghshenas M¹, Hosseini H^{*2}, Nayebzadeh K², Rashedi HR³, Rahmatzadeh B⁴

1- Students' Research Committee, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition Sciences and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran

2- *Corresponding author: Associate Prof, Dept. of Food Sciences and Technology, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran, Email: hedayat@sbmu.ac.ir

3- Associate Prof, Dept. of Chemistry, Faculty of Engineering, Tehran University, Iran

4- Expert of Food Engineering, Sciences and Technology Research Complex, Tehran, Iran

Received 23 May, 2013

Accepted 11 Sept, 2013

Background and Objective: One approach to reduce oil absorption during frying is the application of hydrocolloids such as β -glucan and cellulose derivatives. This has been found to be effective, but has been not studied for shrimp nuggets. The present study investigated the feasibility of prebiotic shrimp nugget production using β -glucan and carboxymethyl cellulose on an industrial scale.

Materials and Methods: Shrimp nuggets were produced using four formulas containing β -glucan in the core and carboxy methyl cellulose in the batter of the product on an industrial scale. Sensory evaluation was carried out based on the hedonic scoring method on nugget samples to find the best organoleptic formula. The textural properties of the nuggets were evaluated using a texture analyzer and the Warner-Bratzler shear force of the fried shrimp nuggets was determined using an Instron universal testing machine.

Results: Textural analysis of the fried samples indicated that the control sample had a significantly higher shear force and hardness than did the other formulations. The shear force and hardness of the CMC+BG product was significantly lower than for the other formulations. Sensory evaluation confirmed that the physical properties and CMC+BG formula had the lowest overall acceptability.

Conclusions: In this study, the feasibility of the industrial manufacture of processed shrimp nuggets with acceptable organoleptic properties and reduced fat using β -glucan and carboxymethyl cellulose was confirmed. The processed shrimp nuggets produced were either low fat and, consequently, low calorie, or provided prebiotic fiber at the recommended level. Processed nuggets are both healthful products and have acceptable sensory properties.

Keywords: Processed shrimp nugget, Sensory evaluation, β -glucan, Carboxy methyl cellulose