

اثر انواع سویه‌های ساکارومایسس و شرایط تخمیر در تولید ماءالشعیر

سارا سهراب وندی¹، سید محمد موسوی²، سیده‌ادی رضوی²، شیرین مال گنجی³، کیانوش خسروی دارانی⁴، سید امیر مرتضویان⁵

- 1- استادیار گروه تحقیقات صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران
- 2- استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی و فناوری کشاورزی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج، ایران
- 3- گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، واحد خوراسگان، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران
- 4- دانشیار گروه تحقیقات صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران
- 5- نویسنده مسئول: دانشیار گروه تحقیقات صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران، پست الکترونیکی: mortazvn@sbmu.ac.ir

تاریخ دریافت: 92/5/20

تاریخ پذیرش: 92/8/25

چکیده

سابقه و هدف: آبجو یکی از انواع نوشیدنی‌های پرطرفدار در دنیا به‌شمار می‌آید. به دلیل معایب آبجوی الکلی مانند اثر سوء بر زنان باردار، بیماران قلبی و عروقی و ورزشکاران حرفه‌ای و همچنین بروز سوانح رانندگی و جرایم اجتماعی، تمایل به تولید و مصرف آبجوی کم‌الکل با خواص حسی مطلوب رو به افزایش است. تحقیق حاضر به بررسی اثر انواع سویه مخمر ساکارومایسس و شرایط تخمیر در تولید آبجوی بدون الکل می‌پردازد.

مواد و روش‌ها: چهار سویه مخمر ساکارومایسس (ساکارومایسس سرهویسیه 70424، ساکارومایسس لودویگیی 3447، ساکارومایسس روکسیی 70535 و ساکارومایسس روکسیی 70531) به طور جداگانه با میزان تلقیح در دو سطح به ورت خام با درجه گرانش مشخص اضافه شدند. تخمیر ورت به مدت زمان 48 ساعت در شرایط بی‌هوازی یا شرایط هوادهی دوره‌ای (هر 12 ساعت) و در سه دمای مختلف انجام پذیرفت. شاخص‌های اندازه‌گیری نظیر دانسیته نوری با استفاده از روش اسپکتروفتومتری، گرانش ورت و مقدار اتانول با دستگاه دیجیتالی آنالیزگر آبجو (در فواصل زمانی 12 ساعته طی دوره تخمیر) به مدت 48 ساعت مورد ارزیابی قرار گرفتند. ارزیابی حسی توسط گروهی متشکل از 6 ارزیاب آموزش‌دیده انجام شد. طراحی آزمایشات در قالب طرح کاملاً تصادفی - فاکتوریل انجام شد و تفاوت معنی‌دار میان تیمارها با استفاده از آزمون ANOVA و مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت.

یافته‌ها: تیمارهای با تلقیح 4×10^7 cfu/mL در دمای تخمیر 24°C در شرایط هوادهی دوره‌ای بیشترین سرعت رشد و در شرایط بی‌هوازی بیشترین تولید اتانول را نتیجه دادند. بیشترین گرانش ورت در تیمارهای با تلقیح 10^7 cfu/mL هوادهی دوره‌ای و دمای تخمیر 4°C مشاهده شد ($p < 0/05$). تیمارهای دارای تلقیح 10^7 cfu/mL دمای تخمیر 4°C و شرایط بی‌هوازی کمترین سرعت رشد و در شرایط هوادهی دوره‌ای کمترین تولید اتانول را نتیجه دادند ($p < 0/05$). کمترین گرانش ورت مربوط به تیمارهای با تلقیح 4×10^7 cfu/mL، شرایط بی‌هوازی و دمای تخمیر 24°C بود ($p < 0/05$). در میان مخمرها، بیشترین و کمترین میزان سرعت رشد، تولید اتانول و گرانش ورت به ترتیب به مخمر ساکارومایسس سرهویسیه و ساکارومایسس روکسیی مربوط بود ($p < 0/05$). مطلوب‌ترین خواص حسی (از نظر طعم) در ماءالشعیر تولید شده با استفاده از ساکارومایسس سرهویسیه مشاهده شد.

نتیجه‌گیری: استفاده از مخمر ساکارومایسس سرهویسیه به دلیل ویژگی‌های طعمی مطلوب با استفاده از روش تخمیر محدود شده در شرایط تخمیر با تلقیح 10^7 cfu/mL، هوادهی دوره‌ای و دمای تخمیر 4°C (میزان اتانول کمتر از 0/5%) پیشنهاد می‌شود.

واژگان کلیدی: آبجو بدون الکل (ماءالشعیر)، اتانول، ساکارومایسس

• مقدمه

می‌توان به انواع کلاسیک (Classical Beer)، نوظهور (Novel-Type Beer) و نوشیدنی‌های شبه-ماءالشعیر (Beer-like) طبقه‌بندی نمود. آبجوی کلاسیک برپایه مالت جو است، درحالی‌که ماءالشعیرهای نوظهور و نوشیدنی‌های

آبجوی مرسوم (Normal beer)، یک نوشیدنی (محللول آبی) حاصل از مالت و حاوی دست‌کم 3-5/5% اتانول، گاز دی اکسید کربن، نمک‌های غیرآلی و حدود 800 نوع ترکیب آلی است (1، 2). گزارش‌ها نشان می‌دهند که آبجو را

(Immobilized yeast) است استفاده می‌شود. لازم به یادآوری است که در تولید ماء‌الشعیر بدون الکل، باید شرایط تخمیر طوری تنظیم شوند که آلدئیدهای ورت با فعالیت الکل دهیدروژناز مخمر احیا شده و طعم ماء‌الشعیر بدون تولید مقادیر بالای اتانول و نیز بدطعمی ناشی از دی استیل در حد مطلوب حفظ شود (8, 9).

در مطالعه‌ای که در زمینه کاهش 3- متیل بوتانال و هگزانال در شربت شیرین مالت در اثر فرآیند سرد صورت گرفت مشاهده شد فرآیند تماس سرد (Cold contact) باعث ایجاد طعم مطلوب در ماء‌الشعیر می‌شود و این امر در اثر کاهش آلدئیدهای بدطعم و شاخص چون 2- متیل بوتانال، 3- متیل بوتانال و هگزان پدید می‌آید. در مطالعه یاد شده نشان داده شد که فرآیندهای تماس سرد، تخمیر الکلی و فاقد تخمیر به ترتیب توانایی حذف 65، 85 و 20% آلدئیدهای نامطلوب و بد مزه را از محیط دارند (10). در گزارش دیگری نشان داده شد که بهترین شرایط فرآیند تماس سرد با تلقیح مستقیم مخمر در دمای صفر درجه سانتی‌گراد، میزان تلقیح 10^7 CFU/ml و pH=4 است (11).

با توجه به این موضوع که در کشورهای اسلامی روش الکل‌زدایی مورد تایید دین مقدس اسلام نیست، استفاده از روش تخمیر محدود شده پیشنهاد می‌شود (12، 13). بنابراین هدف تحقیق حاضر بررسی اثر سویه ساکارومایسس و شرایط تخمیر در تولید آبجوی بدون الکل با خواص حسی مطلوب است.

• مواد و روش‌ها

آماده‌سازی نمونه‌ها: در ابتدا آغازگرهای مخمری (ساکارومایسس سره‌ویسیه 70424، ساکارومایسس لودوگی‌یی 3447، ساکارومایسس روکسی‌یی 70535 و ساکارومایسس روکسی‌یی 70531) از شرکت DSMZ (Braunschweig, Germany) تهیه شدند. سپس مخمرهای یاد شده به طور جداگانه در دو درصد مختلف تلقیح (10^7 cfu/mL و 4×10^7 cfu/mL) به ورت خام اضافه شدند. ورت در شرایط بی‌هوازی یا شرایط هوادهی دوره‌ای (هر 12 ساعت) و در دماهای گوناگون (4°C ، 12°C و 24°C) به مدت زمان 48 ساعت مورد تخمیر قرار گرفت.

تجزیه‌های شیمیایی: رشد مخمرها طی تخمیر در ورت با استفاده از شاخص "دانسیته نوری" با دستگاه اسپکتروفتومتر (Hatch، آمریکا) بررسی شد (13). pH نمونه‌ها با استفاده از pH متر (Mettler، MA 235، سوئیس)

شبه ماء‌الشعیر به ترتیب از غلات و مواد طبیعی غیرغله‌ای تهیه می‌شوند. شواهد علمی بر جنبه‌های سلامت -بخش مصرف آبجو دلالت دارند. ترکیبات فنلی با دارا بودن خاصیت پاداکسیدانی و افزایش قابلیت پاداکسیدانی پلاسما، از یک سو با کاهش اکسایش LDL مانع بروز آترواسکلروز شده و از سوی دیگر با بی اثر کردن رادیکال‌های آزاد ریسک ابتلا به سرطان را کاهش می‌دهند (3-5). همچنین سبب بازدارندگی رشد سلول‌های سرطانی پروستات، پستان، روده و خون می‌شوند (6).

از روش‌های تولید آبجوی بدون الکل / کم الکل می‌توان به حذف تخمیر، رقیق سازی (Dilution method)، تخمیر محدود شده (Restricted fermentation) و الکل‌زدایی (Dealcoholization) شامل تقطیر در خلاء (Vaccum distillation) و دیالیز (Dialysis) اشاره نمود. تخمیر محدود شده در دو سیستم سوسپانسیونی ناپیوسته و راکدسازی شده (Immobilized system) قابل انجام است. روش‌های مورد استفاده در سیستم سوسپانسیونی ناپیوسته شامل مواردی نظیر کاهش نسبت اجزای تخمیری به اجزای غیر تخمیری، کاهش مقدار گلوکز در ورت، فشارسازی طی تخمیر، استفاده از گونه‌ها و سویه‌های ویژه مخمر، گرمادهی ورت، تخمیر سرد / تماس سرد (Cold contact/cold fermentation)، مالت خیسانی با دمای بالا، نگهداری خیساندهی مالت در دمای حدود 80°C به مدت 30 دقیقه و هوادهی دوره‌ای ورت تخمیری هستند. یکی از روش‌های مورد استفاده در تخمیر محدود شده استفاده از گونه و سویه‌های ویژه مخمر است. برخی از سویه‌های جهش یافته (اصلاح ژنتیکی شده) ساکارومایسس سره‌ویسیه اتانول تولید نمی‌کنند، زیرا فاقد آنزیم الکل دهیدروژناز هستند. برخی دیگر از سویه‌های جهش یافته ساکارومایسس قادرند مقادیر نسبتاً زیادی گلیسرول و الکل‌های قندی و در مقابل مقدار بسیار کم اتانول تولید کنند (7). استفاده از گونه ساکارومایسس لودوگی‌یی به تولید اتانول اندک می‌انجامد، زیرا این مخمر به رغم توانایی تخمیر قندهای گلوکز، ساکاروز و فروکتوز، در تخمیر قند مالتوز موجود در ورت ناتوان است و سبب شیرین شدن ماء‌الشعیر نهایی می‌شود. روش دیگر تخمیر محدود شده، تخمیر سرد (دما 10°C - 0°C عمدتاً 4°C - 0°C و مدت زمان تخمیر 24-48 ساعت) است که در این روش از واکنش‌گرهای ستون - بستر (Packed column reactor) که غالباً دارای سلول‌های مخمر راکدسازی شده

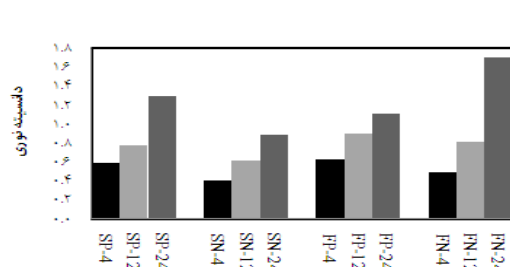
• یافته‌ها

سرعت رشد مخمرها (چگالی نوری): شکل 1 شاخص سرعت رشد مخمرها را نشان می‌دهد. بیشترین و کمترین سرعت رشد در سرتاسر دوره تخمیر به ترتیب به تیمارهای با تلقیح 4×10^7 cfu/mL، هوادهی دوره‌ای و دمای تخمیر 24°C (تیمار FP-24) و تلقیح 10^7 cfu/mL بی‌هوازی و دمای تخمیر 4°C (تیمار SN-4) اختصاص داشت. در تمامی تیمارهای مربوط به چهار سویه مخمری، با افزایش دمای تخمیر، سرعت رشد به طور معنی‌دار افزایش یافت ($p < 0/05$). بیشترین سرعت افزایش رشد مخمرها در ساعات 24 تا 48 تخمیر مشاهده شد ($p < 0/05$). این محدوده زمانی نشانگر دوره لگاریتمی از مراحل رشد مخمرها است. در میان مخمرها، بیشترین سرعت رشد به مخمر س. سره ویسیه 70424 و کمترین آن به مخمر س. روکسی‌یی 70531 مربوط بود ($p < 0/05$). مقدار چگالی نوری مخمر س. روکسی‌یی 70531 در بیشترین مقدار، حدود یک سوم مخمر س. سره ویسیه 70424 بود. س. روکسی‌یی 70531 نسبت به سویه دیگر همان جنس از سرعت رشد کمتری برخوردار بود ($p < 0/05$).

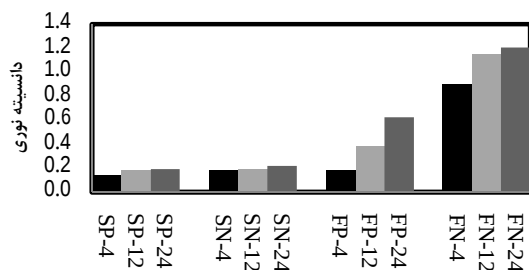
و میزان اتانول و گرانش ورت (پس از خنک کردن و گاززدایی نمونه‌ها با استفاده از فرا صوت) توسط دستگاه دیجیتالی آنالیزگر ماء‌الشعیر (Anton par، اتریش) اندازه‌گیری شد.

ارزیابی حسی: به منظور مقایسه حسی تیمارها (اساساً از نقطه نظر طعم)، از آزمون هدونیک سه نقطه‌ای استفاده شد. شاخص‌های مورد مقایسه، جا افتادگی طعم (Flavor maturity/fullness)، بدطعمی (Off flavor/taint) و پذیرش کلی (Overall acceptability) بودند. مشخصات سه نقطه شاخص‌های اول و سوم به صورت 0= غیرقابل مصرف، 1= قابل قبول و 2= رضایت بخش و مشخصات نقاط شاخص بدطعمی به صورت 0= فاقد بدطعمی قابل تشخیص، 1= بدطعمی محسوس و مشهود و 2= بدطعمی شدید در نظر گرفته شد. برای ارزیابی حسی از گروه 6 نفره ارزیاب حسی آموزش دیده استفاده شد و میانگین داده‌ها مورد تحلیل آماری قرار گرفت (14).

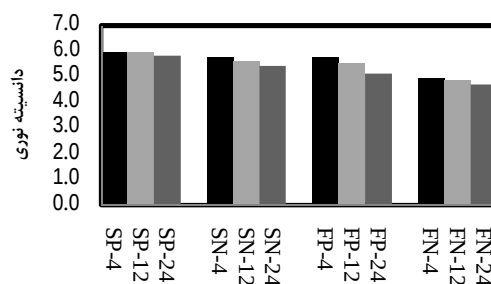
تجزیه و تحلیل آماری: تمامی آزمایشات در قالب طرح کاملاً تصادفی - فاکتوریل و سه تکرار انجام شدند. تفاوت معنی‌دار میان تیمارها با استفاده از آزمون ANOVA و نرم‌افزار Minitab - نسخه 13، 2002 مورد تحلیل قرار گرفت. نمودارها با استفاده از نرم‌افزار Excel ترسیم شدند.



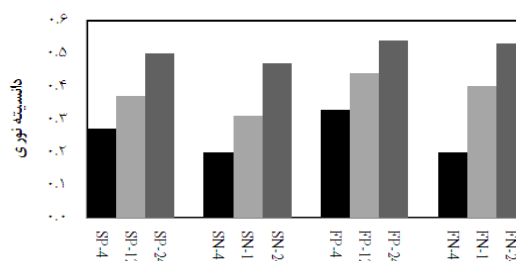
ب) مخمر س. لودویگی 3447



ت) مخمر س. روکسی‌یی 70531



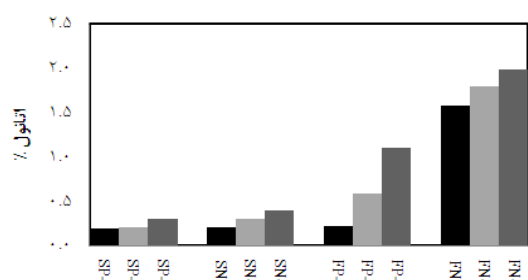
الف) مخمر س. سره ویسیه 70424



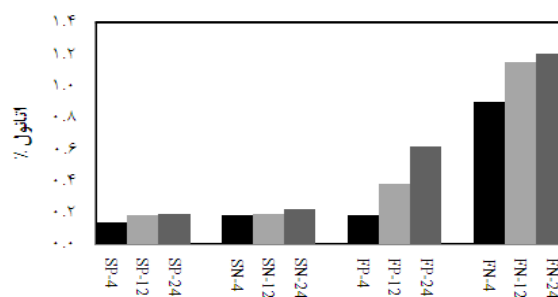
ب) مخمر س. روکسی‌یی 70535

شکل 1. شاخص مقدار رشد در شرایط مختلف فرآیند طی تخمیر (متغیرهای F، S، P، N و اعداد به ترتیب تلقیح 4×10^7 cfu/mL، تلقیح 10^7 cfu/mL، شرایط هوادهی دوره‌ای، شرایط بی‌هوازی و دماهای تخمیر هستند).

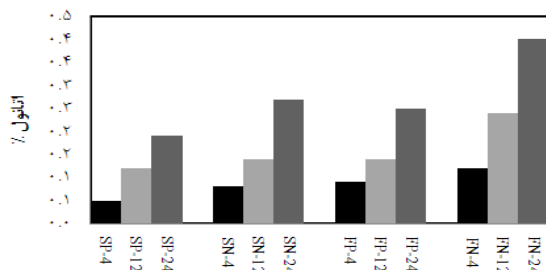
میزان تولید اتانول: شکل 2 رویه تولید اتانول مخمرها را نشان می‌دهد. بیشترین مقادیر اتانول در تیمارهای تولید شده در شرایط بی‌هوازی با تلقیح 4×10^7 cfu/mL و کمترین آن در تیمارهای تولید شده در شرایط هوادهی دوره‌ای (هوازی - بی‌هوازی) با تلقیح 10^7 cfu/mL مشاهده شد ($p < 0/05$). مخمر س. سرهویسیه 70424 در شرایط نخست، میان تمامی تیمارها، در پایان دوره تخمیر بیشترین مقدار اتانول را تولید نمود (1/96% حجمی؛ داده، به طور دقیق نشان داده نشده است). کمترین مقدار اتانول در بین تمامی تیمارها در تیمار تخمیر شده با مخمر س. روکسی بی 70531 در شرایط تلقیح 10^7 cfu/mL، هوادهی دوره‌ای و 4°C مشاهده شد (0/04% حجمی). تیمارهای با تلقیح



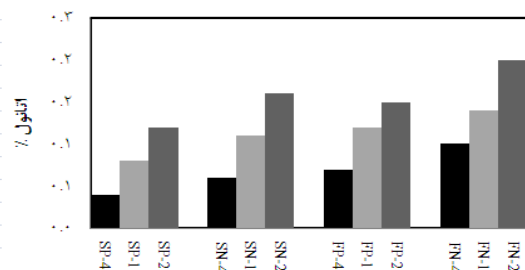
ب) مخمر س. لودویگی بی 3447



الف) مخمر س. سرهویسیه 70424



ت) مخمر س. روکسی بی 70531



ب) مخمر س. روکسی بی 70535

شکل 3. میزان گرانش ورت در شرایط مختلف فرآیند طی تخمیر (متغیرهای F، S، P، N و اعداد به ترتیب نشانگر تلقیح 4×10^7 cfu/mL، تلقیح 10^7 cfu/mL، شرایط هوادهی دوره‌ای، شرایط بی‌هوازی و دماهای تخمیر هستند).

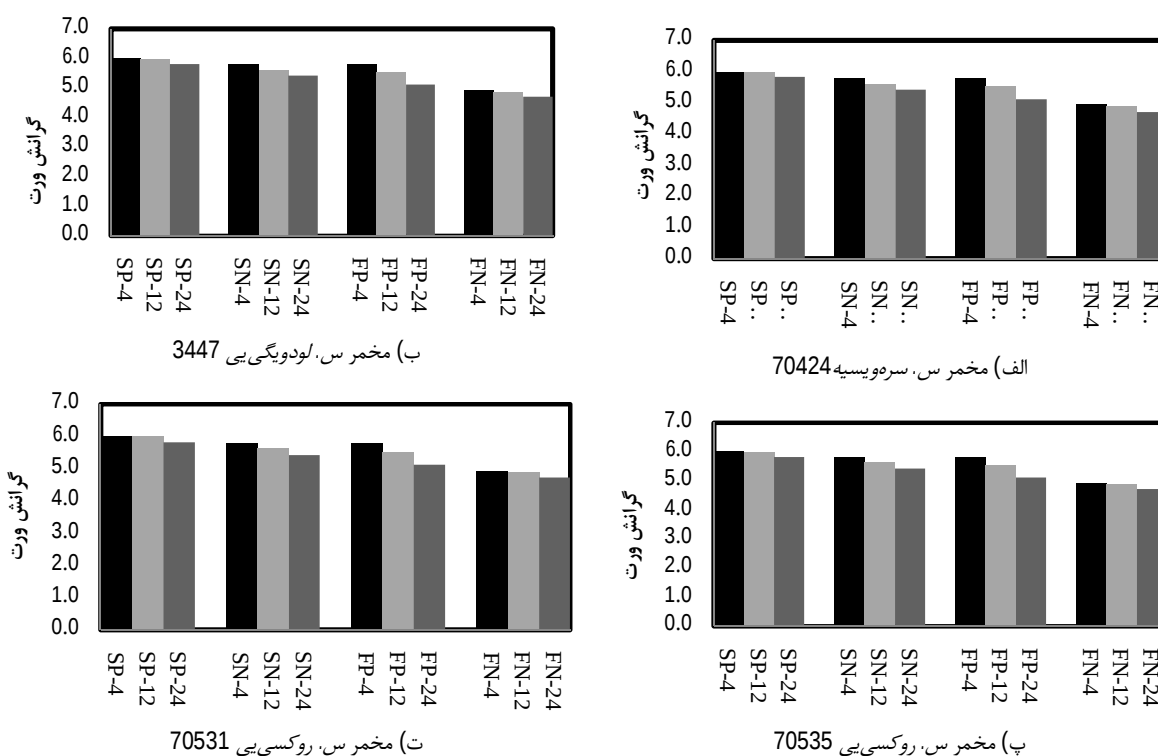
مقدار گرانش ورت پایین‌تری را نشان دادند. تیمارهای مربوط به مخمر س. سرهویسیه 70424 و س. روکسی بی 70531 به ترتیب بیشترین و کمترین کاهش شاخص گرانش ورت را نشان دادند ($p < 0/05$).

ارزیابی حسی: در ارتباط با مخمر ساکارومایسس سرهویسیه، دو تیمار «تلقیح 4×10^7 cfu/mL - هوادهی دوره‌ای 12°C = FP-12» و «تلقیح 10^7 cfu/mL - بی‌هوازی 24°C = SN-24» به‌طور یکسان ($p > 0/05$) از

شاخص گرانش ورت: شکل 3 نمایان‌گر شاخص گرانش ورت در انواع تیمارهای مربوط به چهار سویه مخمری می‌باشد. کمترین مقدار گرانش ورت در ارتباط با هر یک از سویه‌های مخمری، در تیمار FN-24 (با تلقیح cfu/mL 4×10^7 ، بی‌هوازی و دمای تخمیر 24°C) و بیشترین آن در تیمار با تلقیح 10^7 cfu/mL و تولید شده در شرایط هوادهی دوره‌ای مشاهده شد ($p < 0/05$). همچنین، تیمارهای با تلقیح 4×10^7 cfu/mL، شرایط بی‌هوازی نسبت به شرایط هوازی

تخمیر شده این مخمر در دماهای بالاتر (24°C) در قیاس با سایر دماها) از ترشی لاکتیکی نامطلوب و تیمارهای تخمیر شده در دماهای پایین تر (4 و 12°C) در قیاس با 24°C) از شیرینی محسوس نامطلوب و طعم جا-ناافتاده (Unaged) برخوردار بودند. مخمر ساکارومایسس روکسی بی به دلیل ویژگی های تخمیری و سرعت بسیار پایین رشد در مقایسه با 2 مخمر دیگر از نظر طعم مطلوبیت کمتری را نشان داد. تیمارهای مربوط به مخمر ساکارومایسس سره-ویسیه در مقایسه با دو مخمر دیگر از ویژگی های طعمی مطلوب تر برخوردار بودند ($p < 0/05$).

جافتادگی طعم و پذیرش کلی بیشتر برخوردار بودند. میزان جافتادگی طعم در سایر تیمارها به طور معنی دار کمتر از دو تیمار مورد بحث بود. در تمامی تیمارهای مربوط به مخمر ساکارومایسس سره-ویسیه، شدت بد-طعمی ورت مانند (ورتی) بسیار خفیف بود. در تمامی تیمارهای مربوط به مخمر ساکارومایسس لودوگی بی، نوعی بدطعمی ورتی-لاکتیکی تشخیص داده شد و میزان جافتادگی طعم و پذیرش کلی آن ها به طور معنی دار و قابل ملاحظه کمتر از تیمارهای مربوط به مخمر ساکارومایسس سره-ویسیه بود ($p < 0/05$). نتایج ارزیابی حسی نشان داد که تیمارهای



شکل 3. میزان گرانش ورت در شرایط مختلف فرآیند طی تخمیر (متغیرهای F، S، P، N و اعداد به ترتیب نشانگر تلقیح 4×10^7 ، تلقیح 10^7 cfu/mL، شرایط هوادهی دوره ای، شرایط بی-هوازی و دماهای تخمیر هستند).

جدول 1. نتایج کلی حاصل از تحقیق انجام شده *

تیمار	میزان تلقیح (cfu/mL)	شرایط هوادهی	دمای تخمیر ($^{\circ}\text{C}$)	نتایج
FP-24	4×10^7	هوادهی دوره ای	24	بیشترین سرعت رشد
FP-24	4×10^7	بی-هوازی	24	بیشترین تولید اتانول
SP-4	10^7	هوادهی دوره ای	4	بیشترین گرانش ورت
SN-4	10^7	بی-هوازی	4	کمترین سرعت رشد
SP-4	10^7	هوادهی دوره ای	4	کمترین تولید اتانول
FN-24	4×10^7	بی-هوازی	24	کمترین گرانش ورت

* (متغیرهای F، S، P، N و اعداد به ترتیب نشانگر تلقیح 4×10^7 ، تلقیح 10^7 cfu/mL، شرایط هوادهی دوره ای، شرایط بی-هوازی و دماهای تخمیر هستند).

• بحث

بر اساس نتایج به دست آمده در این مطالعه، تیمارهای تولیدشده تحت شرایط هوادهی دوره‌ای در مقایسه با تیمارهای تولیدشده در شرایط بی‌هوازی به‌طور معنی‌دار از رشد بیشتری برخوردار بودند. این تفاوت به ویژه از ساعت 24 تخمیر به بعد مشهود بود. سلول‌های مخمر در شرایط بی‌هوازی از قندهای قابل تخمیر محیط، محصولات اصلی اتانول و گاز دی‌اکسیدکربن پدید می‌آورند (تخمیر الکلی). در شرایط هوازی، منابع قندی به مصرف تولید زیست-توده (جسم سلولی مخمرها)، انواع اسیدهای آلی و انرژی (به مقدار بسیار بیشتر در قیاس با تخمیر الکلی) می‌رسد (17-15). در شرایط هوادهی دوره‌ای، هر دو امکان یاد شده فراهم می‌شود و کم و کیف آن از سایر عوامل مثل درصد تلقیح و دمای تخمیر تأثیر می‌پذیرد. به طوری که یک مطالعه در خصوص تولید آبجوی کم‌الکل با استفاده از فرآیند تماس سرد مخمر ساکارومایسس سرروزیه نشان داد که کمترین میزان تولید اتانول و بیشترین کاهش کدورت به ترتیب به غلظت مخمر 10^6 cfu/mL و 10^7 cfu/mL وابسته است (11). وجود شرایط هوازی در تولید ماء‌الشعیر از راه هوادهی دوره‌ای سبب می‌شود که سلول‌های مخمر در مقایسه با حالت دیگر ماء‌الشعیر از رشد بیشتری برخوردار شوند. باید توجه داشت که با تغییر در سرعت رشد سلول‌های مخمر، پروفیل طعم ایجاد شده طی تخمیر نیز تفاوت معنی‌دار پیدا می‌کند و سرعت‌های رشد بالا سبب ایجاد پروفیل مطلوب نمی‌شود (18). بیشترین اثر دمای تخمیر طی تخمیر ورت بر متابولیسم سلول‌های مخمر ظاهر می‌شود (18). روشن است هم‌گام با افزایش دمای تخمیر، بر سرعت رشد این سلول‌ها افزوده می‌شود. البته باید توجه داشت که دمای بهینه رشد اغلب مخمرها بالاتر از 30°C نیست و از آن پس ممکن است اثر افزایش دما معکوس شود (18). نمایه طعم ماء‌الشعیر به موازات افزایش دما و در نتیجه آن بیشتر شدن رشد سلول‌های مخمر، نامطلوب می‌شود. نکته با اهمیت دیگر، کاهش غلظت اکسیژن ورت (به دلیل کاهش حلالیت این گاز) هم‌گام با افزایش دمای تخمیر است. این موضوع بر میزان تخمیر الکلی می‌افزاید (18). مطالعه جوبه و همکاران نشان داد که دما به عنوان مهم‌ترین عامل بر روی میزان اتانول و طعم به شمار می‌رود، به طوری که دمای 0°C کمترین میزان اتانول و بهترین طعم را در مقایسه با سایر دماها ایجاد می‌کند (11).

شایان ذکر است که پایین بودن غلظت ورت (شانس ورت) باعث بالاتر بودن حلالیت اکسیژن در آن می‌شود. این ویژگی (هم‌چنان که در این پژوهش صادق بود) گرانش حدود 6 طی تخمیر بر سرعت رشد می‌افزاید. بر اساس نتایج حاصل، در ارتباط با مخمرهای گوناگون، مقایسه تیمارهای تولیدشده در شرایط بی‌هوازی و هوادهی دوره‌ای آشکار ساخت که نوع شرایط محیطی در تیمارهای با تلقیح 10^7 cfu/mL و دماهای یکسان تخمیر، بر مقادیر تولید اتانول اثر معنی‌دار ندارد ($p>0/05$). برای مثال، مقدار اتانول در تیمارهای SN-4 و SP-4 یا SN-24 و SP-24 در ارتباط با تمامی مخمرها از نظر آماری یکسان بود ($p>0/05$). در مقابل، مقادیر اتانول در تمامی تیمارها، با تلقیح 4×10^7 cfu/mL در همه دماهای تخمیر به طور معنی‌دار متفاوت بود. میزان معنی‌داری در مقدار اتانول در دماهای سره‌ویسیه 70424 و شرایط تلقیح 4×10^7 cfu/mL، مقادیر اتانول به ترتیب در تیمارهای تولید شده تحت هوادهی دوره-ای و بی‌هوازی، در 4°C به ترتیب 0/27 و 1/52 (1/25 اختلاف) و در 24°C برابر 1/09 و 1/96 (0/87 اختلاف) (داده‌ها، به‌طور دقیق نشان داده نشده‌اند) بود. این موضوع بر اهمیت درصد تلقیح دلالت دارد. در دماهای بالاتر تخمیر، به‌ویژه در شرایط با تلقیح 4×10^7 cfu/mL و بی‌هوازی، سرعت تولید اتانول به طور قابل ملاحظه افزایش یافت. در تیمارهای تخمیرشده در شرایط هوادهی دوره‌ای (در قیاس با شرایط بی‌هوازی)، افزایش دمای تخمیر بر سرعت تولید اتانول اثر معنی‌دار داشت. برای مثال، در ساعت 48 تخمیر، در تیمارهای تولید شده تحت شرایط بی‌هوازی (در خصوص تمامی مخمرها و با تلقیح 4×10^7 cfu/mL)، مقادیر اتانول در دماهای تخمیر 12°C و 24°C به ترتیب 0/53 و 1/03 (0/50 اختلاف) و در تیمارهای تولید شده تحت شرایط بی‌هوازی، به ترتیب 1/75 و 1/96 (0/21 اختلاف) بود. علت این موضوع این است که در شرایط هوادهی دوره-ای در مقایسه با شرایط بی‌هوازی، مدت زمان قرارگرفتن سلول‌های مخمر در شرایط بی‌هوازی کمتر است، دماهای بالاتر تخمیر فرصت بهره‌گیری بیشتر از این مدت زمان‌های دوره‌ای را در ساخت اتانول فراهم می‌آورند. شایان ذکر است که دماهای بالاتر تخمیر (برای مثال 12°C در قیاس با 24°C) سبب کاهش معنی‌دار حلالیت اکسیژن در ورت

دمای بهینه تخمیر بهتر از شرایط فرآیند تماس سرد انجام می‌شود (10).

در تمامی تیمارهای مربوط به مخمر ساکارومایسس سره‌ویسیه، شدت بد-طعمی ورت-مانند (ورتی) بسیار خفیف بود. گزارش شده است مخمر ساکارومایسس لودویگی‌بی در جریان متابولیسم خود، اسید لاکتیک تولید می‌کند (20). وجود این اسید در ورت بیش از اندازه سبب برهم خوردن توازن نمایه طعم ماء‌الشعیر می‌شود. همچنین، مخمر یادشده در تخمیر قند مالتوز ورت ناتوان است و این ویژگی سبب می‌شود که علاوه بر سرعت رشد اندک و ناکامل بودن تخمیر (و در نتیجه آن ایجاد طعم جا-ناافتاده)، ورت تخمیرشده از طعم نسبتاً شیرین برخوردار باشد (7). میزان بد-طعمی در تیمارهای مرتبط با مخمر ساکارومایسس لودویگی‌بی به طور میانگین، در محدوده محسوس و مشهود قرار داشت. نتایج ارزیابی حسی نشان داد که تیمارهای تخمیر شده این مخمر در دماهای بالاتر (24°C) در قیاس با سایر دماها (از ترشی لاکتیکی نامطلوب و تیمارهای تخمیرشده در دماهای پایین‌تر (4°C و 12°C) در قیاس با 24°C) از شیرینی محسوس نامطلوب و طعم جا-ناافتاده‌تر برخوردار بودند. به نظر می‌رسد به دلیل سرعت پایین فعالیت متابولیکی مخمر ساکارومایسس لودویگی‌بی، میان تیمارهای تخمیر شده در دماهای 4°C و 12°C این مخمر بر خلاف مخمر ساکارومایسس سره‌ویسیه، تفاوت معنی‌دار در شاخص جافتادگی طعم مشاهده نشد.

بر اساس نتایج حاصل، شرایط محیطی اثر معنی‌داری در تیمارهای با تلقیح 4×10^7 cfu/mL دارد. تمامی تیمارهای دارای مخمر ساکارومایسس سره‌ویسیه از شدت بد طعمی بسیار خفیفی برخوردار بوده و دماهای بالاتر تخمیر و شرایط با تلقیح 4×10^7 cfu/mL و بی‌هوازی منجر به افزایش سرعت تولید اتانول شد. اگرچه تمامی تیمارهای ساکارومایسس روکسی‌بی به دلیل تولید مقادیر اتانول کمتر از 0/05% برای تولید ماء‌الشعیر مناسب بودند اما میزان بد-طعمی در این تیمارها محسوس بود. بنابراین می‌توان از انواع ترکیبات رایحه‌دار برای پوشاندن بد طعمی‌های ورتی (شبه ورت) و لاکتیکی ناشی از ساکارومایسس روکسی‌بی و ساکارومایسس لودویگی‌بی به منظور تولید ماء‌الشعیر با خواص حسی قابل قبول استفاده نمود.

می‌شوند (18). این ویژگی بر شدت تخمیر الکلی در این دماها می‌افزاید. تمامی تیمارهای مربوط به دو سویه مخمری ساکارومایسس روکسی‌بی مقادیر اتانول کمتر از 0/5% (حجمی) داشتند و بنابراین، مناسب برای تولید ماء‌الشعیر بودند. مقدار اتانول مخمرهای ساکارومایسس سره‌ویسیه 70424 و ساکارومایسس لودویگی‌بی 3447، به جز تیمارهای با تلقیح 4×10^7 cfu/mL بی‌هوازی (در تمامی دماهای تخمیر) و تیمار با تلقیح 4×10^7 cfu/mL -هواذهی دوره‌ای- دمای تخمیر 24°C ، در سایر تیمارها کمتر از 0/5% (حجمی) بود.

نتایج حاصل نشان داد که مقدار گرانش ورت با مقدار قند قابل تخمیر محیط همبستگی مستقیم و با مقدار اتانول محیط همبستگی معکوس دارد (19). از آنجا که در تیمارهای تولیدشده در شرایط بی‌هوازی (به ویژه انواع با تلقیح 4×10^7 cfu/mL مقدار اتانول از تیمارهای تولید شده در شرایط هواذهی دوره‌ای به طور معنی‌دار بالاتر است، میزان گرانش ورت نیز در آنها کمتر بود ($p < 0/05$). مقدار شاخص گرانش در تیمارهای مشابه (از نظر تمامی متغیرها به جز دمای تخمیر) که در دمای 24°C تخمیر شده بودند کمتر از دو دمای دیگر بود. این موضوع بر مصرف بیشتر قند در مسیر متابولیسم هوازی یا بی‌هوازی و تولید بیشتر اتانول در شرایط بی‌هوازی دلالت دارد.

دو تیمار مخمر ساکارومایسس سره‌ویسیه «با تلقیح 4×10^7 cfu/mL -هواذهی دوره‌ای- $12^{\circ}\text{C} = \text{FP-12}$ » و «تلقیح 10^7 cfu/mL -بی‌هوازی- $24^{\circ}\text{C} = \text{SN-24}$ » به‌طور یکسان ($p < 0/05$) از جافتادگی طعم و پذیرش کلی بیشتر برخوردار بودند. این مشاهده را می‌توان به انجام تخمیر الکلی کامل‌تر در این تیمارها در قیاس با سایر تیمارها نسبت داد (مقدار اتانول بالاتر در آن‌ها گواه این مدعا است)، اگرچه درصد اتانول در دو تیمار یاد شده از 0/5% (حجمی) فراتر نرفته است. در خصوص تیمار «با تلقیح 10^7 cfu/mL -هواذهی دوره‌ای- $24^{\circ}\text{C} = \text{SP-24}$ »، از آنجا که شرایط هواذهی دوره‌ای و دمای تخمیر بالاتر، ورت را در مقایسه با تیمار FP-12 به میزان بیشتر در معرض شرایط هوازی قرار می‌دهد، از کیفیت نمایه (پروفیل) طعم محصول نهایی می‌کاهد. دماهای بالاتر تخمیر و حضور اکسیژن، نمایه طعمی مناسب به دست نمی‌دهد (18). در این خصوص سیف کردی و همکاران گزارش دادند که حذف آلدئیدها در

• References

1. Fillaudeau L, Boissier B, Moreau A, Blanpain-avet P, Ermolaev S, Jitariouk N, et al. Investigation of rotating and vibrating filtration for clarification of rough beer. *J Food Eng* 2007; 80(1): 206-217.
2. Moll MM. Water. In: Hardwick WA, editor. *Handbook of Brewing*. Marcel Dekker: New York, USA; 1995: 133-156.
3. Gorinstein S, Caspi A, Zemser M, Tarkthenberg S. Comparative content of some phenolics in beer, red and white wines. *Nutr Re* 2000; 20(1): 131-139.
4. Nardini M, Ghiselli A. Determination of free and bound phenolic acids in beer. *Food Chem* 2004; 84: 137-143.
5. Ghiselli A, Natella F, Guidi A, Montanari L, Fantozzi P, Scaccini C. Beer increases plasma antioxidant capacity in humans. *J Nutr Biochem* 2000; 11(2): 76-80.
6. Lapcik O, Hill M, Hampl R, Wahala K, Adlercreutz H. Identification of isoflavonoids in beer. *Steroids* 1998; 63(1): 14-20.
7. Huige, N.J, Sanchez G.W, Leidig A.R. Process for preparing a nonalcoholic (less the 0.5 volume percent alcohol) malt beverage. US Patent No. 4,970,082. 1990.
8. Vanbeneden N, Delvaux F, Delvaux F.R. Determination of hydroxycinnamic acids and volatile phenols in wort and beer by isocratic high-performance liquid chromatography using electrochemical detection. *J Chrom* 2006; 1136(2): 237-242.
9. Buzrul S. A suitable model of microbial survival curves for beer pasteurization. *LWT- food Sci Tech* 2007; 40(8): 1330-1336.
10. Seifkordi AA, Hosseini Joobeh M, Kheyr ol omum A, Bastani D. Reducing 3- methyl butanal and hexanal in sweet malt syrup by cold contact process Iranian *J Chem Chem Eng* 2006; (1): 59-65 [in Persian].
11. Hosseini Joobeh A.M, Seifkordi A, Kheyr ol omum A, Bastani D. Optimization of Ma-al-shaer production with cold contact process by *Saccharomyces cerevisiae*. Iranian *J Chem Chem Eng* 2004; (1): 43-49 [in Persian].
12. Khalkhali S, Fazeli M.R, Norouzi J, Salehi M. The study of Enrichment of probiotic Ma-al-shaer by four *Lactobacillus*. *Microbiol Knowledge* 2008; (1): 59-63 [in Persian].
13. Van-Iersel MFM, Van Dieren B, Rombouts FM, Abee T. Flavor formation and cell physiology during the production of alcohol-free beer with immobilized *Saccharomyces cerevisiae*. *Enzym Microbiol Technol* 1999; 24(7): 407-411.
14. Institute of standards and Industrial Research of Iran, Sensory analysis – methodology evaluation of food products by methods using scales. ISIRI no 3443.
15. Hardwick W.A. An overview of beer making. In: Hardwick W.A, editor. *Handbook of brewing*. Marcel Dekker: New York, USA; 1995: 87-96.
16. Yuan C, Blok K. Conversion of oleic acid to linoleic acid. *J Biol Chem* 1961; 236(5): 1277.
17. Bloomfield D.K, Bloch K. The formation of Δ^9 -unsaturated fatty acids. *J Biol Chem* 1960; 235: 337-341.
18. Briggs D.E, Boulton C.A, Brookes P.A, Stevens R. Metabolism of wort by yeast. *Brew Sci Practice* 2004; 87-92.
19. Ogbonna A.C, Obasi C.N. A qualitative assessment of some Nigerian lager beer brands. *Nigerian Food J* 1995; 13: 49-53.
20. Dziondziak K. Method for the production of low-alcohol or alcohol-free beer. US Patent No. 4,814,188. 1989.

The effect of *Saccharomyces* strain and fermentation conditions on production of Ma-al-Shaeer

Sohrabvandi ^{S1}, Mousavi SM², Razavi SH², Malganji Sh³, Khosravi-Darani K⁴, Mortazavian AM^{5*}

- 1- Assistant prof, Dept. of Food Science and Technology, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition Sciences and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran
- 2- prof, Dept. of Food Science, Faculty of Agricultural Engineering and Technology, Campus of Agriculture and Natural Resources, University of Tehran, Karaj, Iran
- 3- Dept. of Food Science and Technology, Khorasegan Branch, Islamic Azad University, Esfahan, Iran
- 4- Associate Prof. Research Dept. of Food Technology, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition Sciences and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran
- 5- *Corresponding author: Associate prof, Dept. of Food Science and Technology, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition Sciences and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran, Email: mortazvn@sbmu.ac.ir

Received 11 Aug, 2013

Accepted 16 Nov, 2013

Background and objective: Beer is a popular drink worldwide. Due to the disadvantages of alcoholic beer consumption on pregnant women, those with cardiovascular diseases, professional athletes, driving accidents, traffic events, and work-place considerations, there has been being a trend among population to consume non-alcoholic beer with pleasant sensory characteristics. This research investigates the effects of different *saccharomyces* strains and fermentation conditions on production of non-alcoholic beer.

Materials and methods: Four strains of *saccharomyces* (*S. cerevisiae* 70424, *S. ludwigii* 3447, *S. rouxii* 70535 and *S. rouxii* 70531) were added to the wort with defined gravity in two levels. The wort was fermented in three temperatures for 48 h under anaerobiosis or under periodic aeration (each 12 h). Optical density was assessed by spectrophotometry, and wort gravity and ethanol content by beer analyzer (at 12-h intervals during fermentation) over 48 h. Sensory analysis was performed by a panel group consists of 6 trained panelists. Experiments were performed in triplicate and the ranked orders of means were determined in significance level of 0.05 ($p < 0.05$) using two-way ANOVA test from Minitab software (State College, PA, USA). The design was 'completely randomized design'.

Results: Treatments with 4×10^7 (cfu/mL) inoculation rate and fermentation temperature of 24°C resulted in the greater growth rate under periodic aeration and the higher ethanol production under anaerobic condition. The greatest wort gravity was seen in treatments with inoculation rate of 10^7 (cfu/mL), periodic aeration and fermentation at 4°C ($p < 0.05$). Treatments with 10^7 (cfu/mL) inoculation level, fermentation at 4°C possessed the lowest growth rate under anaerobiosis and the lowest ethanol production under periodic aeration. Among the yeasts used, the highest and lowest amounts of growth rate, ethanol production and wort gravity were related to *S. cerevisiae* and *S. rouxii*, respectively. The greatest scores for flavor in sensory analysis was observed for the sample fermented with *S. cerevisiae*.

Conclusion: Using *S. cerevisiae* in restricted fermentation methodology under the conditions of 10^7 (cfu/mL) inoculation level, periodic fermentation and fermentation temperature of 4°C were found suitable for production of non-alcoholic beer due to its acceptable sensory properties and the alcohol amount less than 0.5%.

Keywords: Non-alcoholic beer, Ethanol, *Saccharomyces*