

اثرات نسبت شیر گاو به شیرسویا و نوع کشت آغازگر تجاری بر ویژگی‌های بیوشیمیایی، میکروبی و حسی دوغ سویای پروبیوتیک

رضا محمدی^۱، میلاد روحی لنگرودی^۲، سید امیرمحمد مرتضویان^۳، مریم سلیمانی^۱، صمد صبوری^۴

۱- کمیته تحقیقات دانشجویان، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

۲- دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی و فناوری کشاورزی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران

۳- نویسنده‌ی مسئول: دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران، پست الکترونیکی: mortazvn@sbmu.ac.ir

۴- مؤسسه تحقیقات برنج کشور، رشت، گیلان، ایران

چکیده

سابقه و هدف: در سال‌های اخیر، مصرف غذاهای فراسودمند به دلیل افزایش آگاهی مردم و ارزش تغذیه‌ای این محصولات، افزایش یافته است. تولید دوغ سویای پروبیوتیک پتانسیل فراسودمند بودن آن را دوچندان خواهد کرد. هدف از این پژوهش، بررسی ویژگی‌های بیوشیمیایی، میکروبی و حسی دوغ سویای پروبیوتیک می‌باشد.

مواد و روش‌ها: در این پژوهش، اثر متغیرهای نسبت شیر گاو به شیرسویا (۱:۱۰۰، ۲۵:۷۵، ۵۰:۵۰، ۷۵:۲۵ و ۱۰۰:۰) و نوع کشت آغازگر تجاری (کشت ABY-1 شامل از شرکت هنسن، کشت MY-720 از شرکت DSM یا کشت YO-Mix-210 از شرکت دنیسکو) بر ویژگی‌های بیوشیمیایی، میکروبیولوژیک و حسی دوغ سویای پروبیوتیک مورد بررسی قرار گرفت. شاخص‌های pH، اسیدیته قابل تیتر، پتانسیل احیا، مقادیر اسیدهای لاکتیک و استیک، قابلیت زیستی و خصوصیات حسی طی تخمیر و یا نگهداری یخچالی، جهت تعیین تیمار بهینه اندازه‌گیری شدند.

یافته‌ها: کوتاه‌ترین زمان تخمیر در تیمار با نسبت شیر گاو به شیر سویای ۵۰:۵۰ و کشت آغازگر ABY-1 شرکت هنسن مشاهده شد. بیشترین و کمترین مقدار قابلیت زیستی ب. بیفیدوم و *L. اسیدوفیلوس* در دوره نگهداری یخچالی در تیمارهای با نسبت شیر گاو به شیر سویا ۲۵:۷۵ با کشت آغازگر ABY-1 شرکت هنسن و ۲۵:۷۵ با کشت آغازگر MY-720 شرکت DSM دیده شد. اثر نوع ترکیب کشت آغازگر بر خواص حسی معنی‌دار نبود ($p > 0.05$) و صرف نظر از نمونه شاهد (۱:۱۰۰)، نسبت شیر گاو به شیر سویا ۷۵:۲۵ از بیشترین قابلیت پذیرش برخوردار بود.

نتیجه‌گیری: با توجه به مجموع شاخص‌های کیفی (قابلیت زیستی و خواص حسی) نسبت ۵۰:۵۰ در هر سه نوع کشت آغازگر تجاری به عنوان تیمارهای بهینه انتخاب شد.

واژگان کلیدی: کشت آغازگر، قابلیت زیستی، دوغ سویای پروبیوتیک

مقدمه

خواص ضد سرطان‌زایی، ضد جهش‌زایی، ضد عفونتی، تحریک سیستم ایمنی، کاهش دهنده‌ی کلسترول سرم، افزایش ارزش تغذیه‌ای غذا و هم‌چنین درمان انواع اسهال، عفونت‌های دستگاه گوارش و دستگاه ادراری تناسلی به این ریزنده‌ها نسبت داده می‌شود (۳). در میان فراورده‌های غذایی پروبیوتیک، فراورده‌های لبنی پروبیوتیک به ویژه فراورده‌های تخمیری لبنی از پذیرش و مصرف بیشتری برخوردار هستند. امروزه فراورده‌های تخمیری پروبیوتیک حدود ۲۵٪ از کل فراورده‌های تخمیری را شامل می‌شوند. در کشور ما در میان نوشیدنی‌های بر پایه ماست، دوغ مورد

امروزه، مقبولیت و مصرف فراورده‌های پروبیوتیک در کشورهای جهان به ویژه اروپا، ایالات متحده و ژاپن رواج چشم‌گیر یافته است. پروبیوتیک‌ها ریزنده‌های (باکتری و مخمر) زنده‌ای می‌باشند که با استقرار در بخش‌های مختلف بدن (اساساً روده)، با عمل زیستی خود، عمدتاً از طریق حفظ و بهبود توازن میکروبی روده، سبب ایجاد خواص سلامت بخش برای میزبان می‌شوند. گونه *لاکتوباسیلوس* / *اسیدوفیلوس* مهم‌ترین و پرمصرف‌ترین گونه *لاکتوباسیلوس* به همراه *بیفیدوباکتریوم*، مهم‌ترین ریزنده پروبیوتیک به شمار می‌آید (۱، ۲). ویژگی‌های سلامت بخشی هم‌چون

چشم‌گیری افزایش می‌دهد و می‌تواند به عنوان یک ماده غذایی سلامت بخش در رژیم غذایی روزانه مردم به کار رود (۸).

هدف این مطالعه، مطالعه اثرات دو فاکتور مهم نسبت شیر گاو به شیر سویا و هم‌چنین نوع کشت آغازگر تجاری در تولید دوج سویای پروبیوتیک بر زنده مان‌ی ریزنده‌های پروبیوتیک در فراورده نهایی ضمن دستیابی به خواص حسی بهینه است.

مواد و روش‌ها

کشت‌های منجمد شده تجاری DVS شامل کشت ABY-1 شامل *L. اسیدوفیلوس* LA-5، *B. بیفیدوم* Bb-12 و باکتری‌های سنتی ماست (*لاکتوباسیلوس بولگاریکوس* و *استرپتوکوکوس ترموفیلوس*) از شرکت هنسن دانمارک، کشت MY-720 شامل *L. اسیدوفیلوس* LA-10، *B. بیفیدوم* Bb-94 و باکتری‌های سنتی ماست از شرکت DSM آلمان یا کشت YO-Mix-210 شامل *L. اسیدوفیلوس* NCFM، *B. بیفیدوم* HN019 و باکتری‌های سنتی ماست از شرکت دنیسکو فرانسه می‌باشد. روش تهیه نمونه‌ها به شرح زیر می‌باشد:

در این پژوهش، ۱۵ تیمار در سه تکرار بررسی شد. ابتدا شیر سویا را با شیر گاو بازسازی شده به نسبت‌های معین (۱۰۰:۰، ۵۰:۵۰، ۲۵:۷۵ و ۰:۱۰۰) مخلوط و سپس پایدار کننده و نمک (۰/۵ درصد) اضافه کرده و ماده خشک بدون چربی تا ۶٪ رسانیده و سپس هموژن کرده و مورد فرایند حرارتی (90°C به مدت زمان ۱۵ دقیقه) قرار گرفتند. در مرحله بعد، سرد شده و کشت‌های آغازگر حاوی پروبیوتیک (Danisco، DSM و Chr-Hansen) اضافه شده و گرمخانه گذاری در 40°C تا رسیدن به pH ۴/۴ انجام گرفت (شاخص‌های آزمایشی حین تخمیر (هر نیم ساعت) و در پایان آن مورد اندازه گیری قرار گرفتند) و سپس اسانس (۰/۰۲ درصد) به نمونه اضافه شد. پس از هموژنیزاسیون، نمونه‌ها را تا دمای نگهداری یخچالی (5°C) سرد کرده و شاخص‌های آزمایشی در پایان تخمیر و طی ۲۱ روز نگهداری یخچالی (هر هفت روز) اندازه گیری شدند.

آزمون میکروبی: شمارش زنده پروبیوتیک‌ها (*لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس* LA-5 و *بیفیدوباکتریوم* لاکتیس Bb-12) با استفاده از محیط کشت MRS-bile آگار (MRS) آگار و bile به ترتیب ساخت شرکت Merck از کشور آلمان و شرکت Sigma-Aldrich از کشور آمریکا) مطابق با

توجه خاص قرار گرفته است. مقبولیت دوج نه فقط به عنوان فراورده‌ای با ویژگی‌های حسی مطلوب به عنوان نوشیدنی تخمیری سالم و سلامت بخش سبب شده است که به عنوان نوشیدنی ملی ایران پذیرفته شود (۴). میزان مصرف سرانه و تولید صنعتی دوج در سال‌های اخیر رشد قابل توجه داشته است. در تمامی فراورده‌های پروبیوتیک، «ارزش زیستی-BV»، یعنی تعداد سلول‌های زنده و فعال پروبیوتیک در گرم یا میلی لیتر فراورده، ارزش اساسی آن‌ها محسوب می‌شود. شاخص BV باید به اندازه کافی بالا باشد تا پس از مصرف تعداد کافی سلول زنده به محیط روده راه یابد. به منظور دستیابی به اثرات سلامت بخش پروبیوتیک‌ها، کمینه ارزش دارویی 10^6 ml cfu در فراورده نهایی پیشنهاد شده است (۲). دوج به دلیل اسیدیته بالا و pH پایین، محیط مناسبی برای انتقال پروبیوتیک‌ها به بدن نیست (۵). این موضوع به ویژه در خصوص بیفیدوباکتریوم‌ها از اهمیت ویژه برخوردار است (۲). بنابراین، یکی از مسائل این تحقیق دستیابی به قابلیت زیستی قابل قبول پروبیوتیک‌ها در محصول نهایی می‌باشد. لوبیای سویا به دلیل خواص سلامت بخش تغذیه‌ای (ارزش پروتئینی و املاح) و دارویی (نظیر کاهش سطح کلسترول سرم، کاهش میزان تری گلیسیریدها، خواص ضدسرطانی، بهبود متابولیسم چربی‌ها، پیشگیری از عوارض پوکی استخوان و اختلالات یائسگی) و هم‌چنین ویژگی‌های عملکردی مناسبی که پروتئین‌های آن به ساختار غذا می‌دهند (همانند ژلاتینه شدن، امولسیون سازی، ایجاد کف و آب گیری) سبب می‌شود که تولید دوج بر پایه شیر سویا با استفاده از میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک، به خاطر افزایش پتانسیل فراویژه بودن آن، از جذابیت تکنولوژیک و صنعتی بالایی برخوردار باشد (۶). مزایای دیگری مانند کاهش قندهای نفخ زای سویا و افزایش مقدار ایزوفلاون‌های آزاد در سویا پس از تخمیر (۵)، هم‌چنین ویژگی‌هایی نظیر سوبسترای مناسب برای رشد و تکثیر پروبیوتیک‌ها در محصول و هم‌چنین قابلیت پروبیوتیک-حفاظ مناسب از نظر ساختاری در برابر عوامل خطرزای محیط (شرایط اسیدی/ pH پایین فراورده، معده و صفرای روده) نیز به فراورده‌های تخمیری پروبیوتیک تهیه شده از شیر سویا نسبت داده شده است (۷). بنابراین تولید فراورده‌های تخمیری از جمله دوج بر پایه شیر سویا با استفاده از میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک، ضمن رفع نقایص مربوط به طعم لوبیایی ناشی از ترکیبات هگزانال و پنتانال و نفخ ناشی از الیگوساکاریدهای غیر قابل هضم، پتانسیل فراویژه بودن آن را به طور

DM کشت آغازگر حاوی پروبیوتیک‌ها خریداری شده از شرکت DSM/آلمان
DO کشت آغازگر حاوی پروبیوتیک‌ها خریداری شده از شرکت دنیسکو/فرانسه
قابل ذکر است که نسبت‌های شیر گاو به شیر سویا از سمت چپ به راست می‌باشد.

یافته‌ها

تأثیر نسبت شیر گاو به شیر سویا و نوع کشت آغازگر تجاری بر تغییرات بیوشیمیایی: جدول ۱ نشان‌گر میانگین سرعت متوسط افت pH، افزایش اسیدیته قابل تیترا و پتانسیل احیا، مدت زمان گرمخانه‌گذاری، اسیدیته قابل تیترا نهایی و مقادیر اسیدهای لاکتیک و استیک (درصد) در تیمارهای گوناگون در پایان تخمیر می‌باشد. بر اساس جدول ۱، تیمار ۵۰:۵۰/HN کمترین زمان گرمخانه‌گذاری (۲۶۰ دقیقه) را داشته و این تیمار دارای کوتاه‌ترین فاز کمون در بین تمامی تیمارهای مورد بررسی است. بیشترین زمان گرمخانه‌گذاری در بین تمامی تیمارها مربوط به تیمار DM:۱۰۰:۰ بود که زمان آن ۴۲۰ دقیقه می‌باشد. هم‌چنین طولانی‌ترین زمان دوره کمون را نیز دارد. به طور کلی در تمامی تیمارها با افزایش نسبت شیر سویا تا نسبت ۵۰:۵۰ زمان گرمخانه‌گذاری کم شده و سپس بعد از این نسبت دوباره زمان گرمخانه‌گذاری طولانی شده ولی هیچ‌گاه به نسبت ۱۰۰:۰ اولیه نمی‌رسد. بر اساس جدول ۱، تیمار ۵۰:۵۰/HN بیشترین میانگین سرعت افت pH را در بین تمامی تیمارها نشان داد و بیشترین میانگین سرعت افزایش اسیدیته و پتانسیل احیا بدون اختلاف معنی‌دار ($p > 0.05$) مربوط به تیمارهای ۵۰:۵۰/HN و ۷۵:۲۵/HN و ۵۰:۵۰/DO بود. کمترین میانگین سرعت افت pH و پتانسیل احیا مربوط به تیمارهای DM:۱۰۰:۰ و HN:۱۰۰:۰ بود. بیشترین میزان اسیدیته نهایی مربوط به تیمار HN:۱۰۰:۰ و کمترین آن هم مربوط به تیمار DO:۱۰۰:۰ بود. به طور کلی با افزایش نسبت سویا در سوبسترا از میزان اسیدیته نهایی کاسته می‌شود و میزان شیر سویای اضافه شده تأثیر بیشتری نسبت به نوع استارتر مورد استفاده در ویژگی‌های بیوشیمیایی طی تخمیر داشته است. بالاترین زمان گرمخانه‌گذاری مربوط به تیمار DM:۱۰۰:۰ (۴۲۰ دقیقه) و کمترین زمان هم مربوط به تیمار HN:۵۰:۵۰ (۲۶۰ دقیقه) بود. تیمار HN:۱۰۰:۰ بالاترین میزان اسید لاکتیک (۰/۳۵ درصد) را دارا بود. هم‌چنین کمترین میزان اسید لاکتیک هم مربوط به تیمار DO:۱۰۰:۰ (۰/۲۸ درصد)

روش مرتضویان و همکاران (۲۰۰۶) انجام شد (۹). پلیت‌ها در شرایط هوازی و بی‌هوازی در دمای (۳۷°C) به مدت زمان دست کم ۷۲ ساعت گرمخانه‌گذاری شدند. شرایط بی‌هوازی با استفاده از جار بی‌هوازی و گازپک تیپ A ایجاد شد.

آزمون شیمیایی

pH و پتانسیل احیا: در دمای اتاق با استفاده از pH متر HANNA مجهز به الکتروود MA235 ساخت کشور ایتالیا اندازه‌گیری شد. سرعت متوسط افت pH و افزایش پتانسیل احیا طی تخمیر بر طبق روش مرتضویان و همکاران در سال ۲۰۱۰ اندازه‌گیری شد (۱۰).

اسیدیته قابل تیترا: ۱۰ میلی لیتر نمونه با ۱۰ میلی لیتر آب مقطر مخلوط و با سود ۰/۱ نرمال در حضور معرف فل فتالین تیترا شد. مقدار این شاخص برحسب درجه دورنیک تعیین شد (۱۰).

مقادیر اسید استیک و اسید لاکتیک: درصد اسید استیک و اسید لاکتیک نمونه‌ها توسط دستگاه HPLC مدل Cecil، CE4200 ساخت کشور آمریکا اندازه‌گیری شد (۱۰).

ارزیابی حسی: ویژگی‌های حسی شامل طعم، احساس دهانی و ظاهر (رنگ و دو فاز شدن) مورد ارزیابی قرار گرفتند. این آزمون توسط ۱۰ نفر ارزیاب آموزش دیده کارخانه مکسوی جهت تعیین تیمار بهینه انجام گرفت. امتیازدهی به شیوه مقیاس ۵ نقطه‌ای شامل: غیر قابل مصرف = ۰، غیر قابل قبول = ۱، قابل قبول = ۲، مطلوب = ۳ و عالی = ۴ انجام شد. ضرایب ۶ برای طعم، ۵/۵ برای احساس دهانی و ۲ برای ظاهر هر یک از تیمارها در نظر گرفته شد (۱۱).

ارزیابی آماری: برای بررسی آماری نتایج از آزمون فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی استفاده شد و کلیه آزمون‌ها در سه تکرار انجام شدند. تجزیه و تحلیل آماری با استفاده از نرم افزار minitab 14 و آزمون آماری دانکن انجام شد. $p < 0.05$ به معنی وجود اختلاف معنی دار بین تیمارها در نظر گرفته شد. نمودارها به کمک نرم افزار Excel رسم شدند.

اختصارات اسامی تیمارها بدین شرح می‌باشد: اسم هر تیمار از دو بخش تشکیل شده است که بخش اول آن مربوط به نسبت‌های شیر گاو به شیر سویا و بخش دوم آن مربوط به نوع کشت پروبیوتیک است:

HN کشت آغازگر حاوی پروبیوتیک‌ها خریداری شده از شرکت هنسن دانمارک

داشت که تیمارهای $DO/100:0$ و $HN/100:0$ به ترتیب بیشترین و کمترین قابلیت زیستی را داشتند و اختلاف معنی‌دار بود ($p < 0.05$).

در جدول ۴ قابلیت زیستی گونه‌های پروبیوتیک‌ها در تیمارهای گوناگون طی دوره نگهداری یخچالی بررسی شده است. تیمار $HN/25:75$ در روزهای هفتم و چهاردهم و در روز بیست و یکم تیمار $DM/25:75$ بیشترین قابلیت زیستی برای *L. اسیدوفیلوس* بین تمامی تیمارها دارد ($6/30 \text{ Log cfu/ml}$) و این اختلاف معنی‌دار می‌باشد و کمترین قابلیت زیستی آن مربوط به نسبت $100:0$ است که بین انواع کشت‌های آغازگر این نسبت مربوط به تیمار $HN/100:0$ و $HN/25:75$ که در روز بیست و یکم رخ می‌دهد که مقدار آن‌ها $5/77 \text{ Log cfu/ml}$ است. بیشترین قابلیت زیستی بین زیر گونه‌های *B. بیفیدوم* در انواع کشت‌های آغازگر روز هفتم و چهاردهم دوره نگهداری یخچالی مربوط به تیمار $HN/50:50$ می‌باشد و در روز بیست و یکم مربوط به تیمار $DO/25:75$ که مقدار آن $6/4 \text{ Log cfu/ml}$ است. کمترین ماندگاری بین زیر گونه‌های *B. بیفیدوم* در پایان روز هفتم در تیمار $DM/100:0$ ($6/70 \text{ Log cfu/ml}$)، روز چهاردهم در تیمار $DO/100:0$ ($5/92 \text{ Log cfu/ml}$) و در روز بیست و یکم در تیمارهای $DO/100:0$ و $DO/100:0$ ($5/30 \text{ Log cfu/ml}$) می‌باشد.

ویژگی‌های حسی تیمارها: جدول ۵ نتایج حاصل از ارزیابی حسی تیمارها در پایان دوره نگهداری یخچالی را نشان می‌دهد. نوع کشت آغازگر تجاری اثری بر قابلیت پذیرش تیمارها در پایان دوره نگهداری یخچالی نداشت. با این حال، نسبت شیر لبنی به شیرسویا بر ویژگی‌های طعم، ظاهر و احساس دهانی تیمارها تأثیر قابل توجهی داشت. به طوری که از لحاظ ظاهر، طعم و احساس دهانی، بیشترین پذیرش مربوط به نسبت $75:25$ بود ولی با این وجود، از لحاظ ویژگی ظاهر با نسبت $50:50$ تفاوت معنی‌داری نداشت و کمترین پذیرش مربوط به نسبت $100:0$ بود. با توجه به این‌که در تمامی این تیمارها به مقدار $0/2$ اسانس نعنا اضافه شده بود نسبت به تیمارهای بدون اسانس، در نسبت‌های مشابه از شیر گاو به شیرسویا اختلاف معنی‌داری در طعم و احساس دهانی مشاهده شد ولی از لحاظ ظاهری در نسبت‌های مشابه، اختلاف معنی‌داری وجود نداشت ($p > 0.05$).

می‌باشد. بیشترین میزان اسید استیک مربوط به تیمارهای $HN/100:0$ و $DO/100:0$ و کمترین هم مربوط به تیمارهای $HN/25:75$ و $DM/25:75$ بود.

جدول ۲ میانگین سرعت‌های افت pH، افزایش اسیدیته قابل تیتراژ، پتانسیل احیا و مقادیر اسید لاکتیک و اسید استیک تیمارها در پایان دوره نگهداری یخچالی را نشان می‌دهد. با توجه به جدول ۲، طی دوره نگهداری یخچالی در تمامی تیمارها بیشترین میزان افت pH، افزایش اسیدیته و پتانسیل احیا طی هفت روز اول نگهداری یخچالی و در نسبت $100:0$ در هر سه نوع کشت آغازگر می‌باشد که تیمار $HN/100:0$ بیشترین مقدار و تفاوت معنی‌داری با دیگر تیمارهای کشت آغازگر را دارد. هم‌چنین در پایان دوره نگهداری کمترین میزان pH ($4/08$) و بیشترین مقدار اسیدیته قابل تیتراژ نهایی در بین تمامی تیمارها را دارد و بیشترین میزان pH مربوط به نسبت $100:0$ هر سه نوع کشت آغازگر است که اختلاف معنی‌داری بین این سه تیمار وجود ندارد. به طور کلی با افزایش نسبت شیر سویا و کاهش نسبت شیر گاو در هر سه نوع کشت آغازگر مقدار شاخص‌های بیوشیمیایی کاهش می‌یابد و بنابراین نسبت $100:0$ در هر سه نوع کشت آغازگر کمترین مقدار را دارد و بین تیمارهای آن‌ها تفاوت معنی‌داری وجود ندارد ($p > 0.05$). تیمار $HN/100:0$ بیشترین مقدار اسید لاکتیک و اسید استیک را دارد و با تیمارهای $DM/100:0$ ، $HN/25:75$ و $DO/100:0$ تفاوت معنی‌داری در مقدار اسید لاکتیک وجود ندارد ($p > 0.05$). اما در این تیمار مقادیر اسید استیک تفاوت معنی‌داری با تمامی تیمارها دارد. کمترین مقدار اسید لاکتیک و اسید استیک در نسبت‌های $100:0$ در هر سه نوع کشت آغازگر مشاهده شده و تفاوت معنی‌داری بین این مقادیر وجود ندارد ($p > 0.05$).

تأثیر نسبت شیر گاو به شیرسویا و نوع کشت آغازگر تجاری بر قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها: جدول ۳ قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها و ظرفیت رشد (GPI) آن‌ها در تیمارها بلافاصله پس از تخمیر را نشان می‌دهد. نسبت $50:50$ در تمامی کشت‌های آغازگر در پایان تخمیر بیشترین قابلیت زیستی برای هر دو گونه پروبیوتیک را داشت و اختلاف معنی‌دار نبود ($p < 0.05$). تیمارهای $DM/50:50$ و $HN/50:50$ به ترتیب بیشترین قابلیت زیستی برای *L. اسیدوفیلوس* و *B. بیفیدوم* باکتریوم بیفیدوم را داشتند. در تمامی تیمارها نسبت $100:0$ کمترین قابلیت زیستی برای *L. اسیدوفیلوس* و *B. بیفیدوم* باکتریوم بیفیدوم

جدول ۱. مدت زمان تخمیر، مقدار اسیدیته قابل تیترو پتانسیل احیا در پایان تخمیر و مقدار اسید لاکتیک و اسید استیک تیمارها در پایان تخمیر *

شاخص‌ها					تیمارها				
درصد اسید استیک	درصد اسید لاکتیک	درجه اسیدیته نهایی (درجه دورنیک)	زمان اوج تخمیر (دقیقه)	زمان گرمخانه‌گذاری (دقیقه)	سرعت میانگین افزایش پتانسیل احیا (میلی ولت/دقیقه)	سرعت میانگین افزایش اسید (درجه دورنیک/دقیقه)	pH	سرعت میانگین افزایش اسید (دقیقه)	نسبت شیر گاوپه شیر سویا
a./۱۴	b./۳۵	a۴۹/۴	a۱۸۰-۲۱۰	۴۹۰	c./۳۴	bc./۱۱	c./۰۰۵	c./۰۰۵	۱۰۰ :۰/ HN
b./۱۱	b./۳۴	b۴۵/۱	b۱۵۰-۱۸۰	۶۸۵	b./۴۴	ab./۱۳	b./۰۰۸	b./۰۰۸	۷۵:۲۵/ HN
cd./۰۸	a./۳۸	c۴۳/۲	c۱۲۰-۱۵۰	b۲۶۰	a./۴۸	a./۱۴	a./۰۰۹	a./۰۰۹	۵۰:۵۰/ HN
c./۰۶	b./۳۵	d۴۱/۶	b۱۵۰-۱۸۰	f۳۰۰	bc./۴۲	b./۱۲	c./۰۰۷	c./۰۰۷	۲۵:۷۵/ HN
de./۰۷	cd./۳۱	f۳۸/۵	b۱۵۰-۱۸۰	c۳۳۰	d./۳۸	bc./۱۱	d./۰۰۶	d./۰۰۶	۰:۱۰۰/ HN
ab./۱۲	ab./۳۶	a۴۸/۵	a۱۸۰-۲۱۰	a۴۲۰	g./۲۸	d./۰۹	c./۰۰۵	c./۰۰۵	۱۰۰ :۰/ DM
bc./۱۰	b./۳۴	b۴۵/۳	b۱۵۰-۱۸۰	c۳۳۰	d./۳۷	bc./۱۱	c./۰۰۷	c./۰۰۷	۷۵:۲۵/ DM
c./۰۹	bc./۳۳	cd۴۲/۵	c۱۲۰-۱۵۰	f۳۰۰	c./۴۱	ab./۱۳	c./۰۰۷	c./۰۰۷	۵۰:۵۰/ DM
e./۰۶	ab./۳۶	de۴۰/۴	b۱۵۰-۱۸۰	d۲۶۰	de./۳۵	c./۱۰	d./۰۰۶	d./۰۰۶	۲۵:۷۵/ DM
cd./۰۸	d./۳۰	f۳۸/۰	a۱۸۰-۲۱۰	b۴۰۵	f./۳۱	d./۰۹	c./۰۰۵	c./۰۰۵	۰:۱۰۰/ DM
a./۱۳	b./۳۴	ab۴۷/۳	a۱۸۰-۲۱۰	c۴۹۰	ef./۳۲	c./۱۰	d./۰۰۶	d./۰۰۶	۱۰۰ :۰/ DO
b./۱۱	bc./۳۳	bc۴۴/۵	b۱۵۰-۱۸۰	f۳۰۰	c./۴۱	b./۱۲	c./۰۰۷	c./۰۰۷	۷۵:۲۵/ DO
bc./۱۰	c./۳۳	c۴۳/۵	c۱۲۰-۱۵۰	g۲۸۵	d./۳۸	ab./۱۳	b./۰۰۸	b./۰۰۸	۵۰:۵۰/ DO
d./۰۸	c./۳۲	de۴۰/۵	b۱۵۰-۱۸۰	c۴۳۰	c./۳۵	c./۱۱	c./۰۰۷	c./۰۰۷	۲۵:۷۵/ DO
c./۰۹	c./۲۸	f۳۷/۳	b۱۵۰-۱۸۰	d۲۶۰	de./۳۶	c./۱۰	d./۰۰۶	d./۰۰۶	۰:۱۰۰/ DO

* میانگین‌هایی که در یک ستون با حروف متفاوت نشان داده شده‌اند، به طور معنی‌دار با یکدیگر متفاوتند ($p < ۰/۰۵$).

جدول ۲. اندازه گیری شاخص های بیوشیمیایی طی نگهداری یخچالی*

شاخص ها				تیمارها			
درصد اسید	درصد اسید	اسیدیتته نهایی (درجه دورنیک)	اسیدیتته نهایی (درجه دورنیک)	روز صفر	روز ۲۱	روز ۲۱ نهایی pH	نسبت شیر گاو به شیر سویا
استیک	لاکتیک	درجه دورنیک	درجه دورنیک	روز صفر	۲۱	۲۱	نسبت شیر گاو به شیر سویا
a./۱۶	a./۴۳	a۵۹/۴	a۴۰/۸	a۴۹/۴	a۴۰/۸	a./۵۲	a./۱۶
c./۱۲	a./۴۲	b۵۴/۲	c۴۵/۸	b۴۵/۱	c./۴۳	c./۴۳	c./۱۲
de./۱۰	bc./۴۰	bc۵۰/۴	de۴۲/۱	c۴۳/۲	d./۳۸	d./۳۸	d./۰۹
cd./۱۱	d./۳۷	cd۴۸/۵	b۴۳۰	d۴۱/۶	f./۳۹	f./۳۹	ef./۰۶
e./۰۹	ab./۴۱	c۴۲/۳	a۴۳۷	f۳۸/۵	h./۲۱	h./۲۱	j./۰۲
b./۱۴	a./۴۳	a۵۷/۲	f۴۱/۴	a۴۸/۵	c./۴۳	c./۴۳	bc./۰۱۳
c./۱۲	ab./۴۱	b۵۳/۳	d۴۲/۲	b۴۵/۳	e./۳۵	e./۳۵	d./۰۹
de./۱۰	c./۳۹	cd۴۹/۲	bc۴۲/۸	cd۴۲/۵	ef./۳۲	ef./۳۲	e./۰۷
e./۰۹	c./۳۵	c۴۴/۶	ab۴۳/۳	de۴۰/۴	jh./۳۴	h./۳۴	f./۰۴
de./۱۰	f./۳۰	f۴۰/۲	a۴۲۶	f۳۸/۰	h./۱۸	h./۱۸	j./۰۲
b./۱۴	a./۴۲	a۵۶/۴	۱۴/۱۰	ab۴۷/۳	b./۴۷	b./۴۷	b./۰۱۴
cd./۱۱	ab./۴۱	bc۵۲/۷	d۴۲/۱	bc۴۴/۵	d./۳۹	d./۳۹	c./۰۱۱
e./۰۹	c./۳۹	cd۴۹/۳	c۴۱/۶	c۴۳/۵	de./۳۶	de./۳۶	de./۰۰۸
de./۱۰	c./۳۵	c۴۵/۱	b۴۳۰	de۴۰/۵	j./۳۵	j./۳۵	f./۰۰۵
de./۱۰	f./۲۹	f۳۹/۲	a۴۳/۵	f۳۷/۳	h./۱۸	h./۱۸	j./۰۰۲

* میانگین هایی که در یک ستون با حروف متفاوت نشان داده شده اند، به طور معنی دار با یکدیگر متفاوتند ($p < ۰/۰۵$).

جدول ۳. قابلیت زیستی و ضریب نسبت رشد GPI پروبیوتیک‌ها بلافاصله بعد از تخمیر*

تیمارها			جمعیت اولیه (log cfu/mL)			جمعیت نهایی (log cfu/mL)			ضریب نسبی رشد (GPI)		
نسبت شیر گاو به شیر سویا			A	B	A+B	A	B	A+B	A	B	A+B
۱۰۰:۰/HN	۶/۲۲	۶/۴۴	۶/۶۳	۷/۳۰ ^{dA}	۷/۳۷ ^{cA}	۷/۳۳ ^{de}	۱/۱۷	۱/۱۴	۱/۱۰		
۷۵:۲۵/HN	۶/۲۲	۶/۴۴	۶/۶۳	۷/۳۳ ^{deB}	۷/۴۵ ^{bA}	۷/۳۶ ^d	۱/۱۸	۱/۱۶	۱/۱۱		
۵۰:۵۰/HN	۶/۲۲	۶/۴۴	۶/۶۳	۷/۴۴ ^{bB}	۷/۶۵ ^{aA}	۷/۵۶ ^a	۱/۲۰	۱/۱۹	۱/۱۴		
۲۵:۷۵/HN	۶/۲۲	۶/۴۴	۶/۶۳	۷/۲۵ ^{deB}	۷/۴۰ ^{bcA}	۷/۳۴ ^{de}	۱/۱۶	۱/۱۵	۱/۱۱		
۰:۱۰۰/HN	۶/۲۲	۶/۴۴	۶/۶۳	۷/۱۲ ^{fB}	۷/۴۷ ^{bA}	۷/۳۳ ^{de}	۱/۱۴	۱/۱۶	۱/۱۰		
۱۰۰:۰/DM	۶/۲۰	۶/۱۸	۶/۵۰	۷/۴۷ ^{abA}	۷/۳۸ ^{bcB}	۷/۴۴ ^c	۱/۲۰	۱/۱۹	۱/۱۴		
۷۵:۲۵/DM	۶/۲۰	۶/۱۸	۶/۵۰	۷/۴۷ ^{abA}	۷/۳۹ ^{cB}	۷/۴۴ ^c	۱/۲۰	۱/۱۹	۱/۱۴		
۵۰:۵۰/DM	۶/۲۰	۶/۱۸	۶/۵۰	۷/۵۳ ^{aA}	۷/۴۵ ^{bA}	۷/۴۹ ^b	۱/۲۱	۱/۲۰	۱/۱۵		
۲۵:۷۵/DM	۶/۲۰	۶/۱۸	۶/۵۰	۷/۳۷ ^{cdA}	۷/۳۱ ^{dA}	۷/۳۴ ^{de}	۱/۱۹	۱/۱۸	۱/۱۳		
۰:۱۰۰/DM	۶/۲۰	۶/۱۸	۶/۵۰	۷/۱۳ ^{fA}	۷/۱۰ ^{fgA}	۷/۱۱ ^{fg}	۱/۱۵	۱/۱۵	۱/۱۰		
۱۰۰:۰/DO	۶/۲۲	۶/۲۰	۶/۵۳	۷/۴۲ ^{bcA}	۷/۳۲ ^{cdB}	۷/۳۷ ^d	۱/۱۹	۱/۱۸	۱/۱۳		
۷۵:۲۵/DO	۶/۲۲	۶/۲۰	۶/۵۳	۷/۳۸ ^{cA}	۷/۲۳ ^{cB}	۷/۳۱ ^c	۱/۱۸	۱/۱۶	۱/۱۲		
۵۰:۵۰/DO	۶/۲۲	۶/۲۰	۶/۵۳	۷/۴۰ ^{cA}	۷/۳۲ ^{dA}	۷/۳۶ ^d	۱/۱۹	۱/۱۸	۱/۱۳		
۲۵:۷۵/DO	۶/۲۲	۶/۲۰	۶/۵۳	۷/۲۴ ^{eA}	۷/۱۵ ^{fB}	۷/۲۰ ^f	۱/۱۶	۱/۱۵	۱/۱۰		
۰:۱۰۰/DO	۶/۲۲	۶/۲۰	۶/۵۳	۷/۳۰ ^{dA}	۷/۱۷ ^{efB}	۷/۲۴ ^{ef}	۱/۱۷	۱/۱۶	۱/۱۱		

* میانگین‌هایی که با حروف کوچک و بزرگ متفاوت نشان داده شده اند، به ترتیب نشان‌دهنده تفاوت‌های

معنی‌دار میان میانگین‌ها در ستون‌ها و سطرها هستند ($p < 0.05$).

** A=ل، اسیدوفیلوس، B=بیفیدوباکتریوم

جدول ۴. قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها طی ۲۱ روز نگهداری یخچالی*

تیمارها			جمعیت نهایی پروبیوتیک‌ها d_0 (log cfu/mL)			جمعیت نهایی پروبیوتیک‌ها d_7 (log cfu/mL)			جمعیت نهایی پروبیوتیک‌ها d_{14} (log cfu/mL)			جمعیت نهایی پروبیوتیک‌ها d_{21} (log cfu/mL)		
			A	B	A+B	A	B	A+B	A	B	A+B	A	B	A+B
۱۰۰:۰/HN	۷/۳۰ ^{dA}	۷/۳۷ ^{cA}	۷/۳۳ ^{de}	۶/۸۸ ^{bA}	۶/۷۳ ^{cdA}	۶/۸۱ ^c	۶/۲۴ ^{eA}	۵/۹۷ ^{deA}	۱/۳۶ ^{de}	۵/۷۷ ^{cA}	۵/۶۳ ^c			
۷۵:۲۵/HN	۷/۳۳ ^{deB}	۷/۴۵ ^{bA}	۷/۳۶ ^d	۶/۸۰ ^{bcA}	۶/۷۱ ^{dA}	۶/۷۶ ^{cd}	۶/۱۷ ^{eA}	۶/۰۰ ^{deA}	۶/۰۹ ^{de}	۵/۷۷ ^{cA}	۵/۶۹ ^c			
۵۰:۵۰/HN	۷/۴۴ ^{bB}	۷/۶۵ ^{aA}	۷/۵۶ ^a	۶/۹۷ ^{aA}	۷/۰۲ ^{aA}	۷/۰۰ ^a	۶/۷۴ ^{aA}	۶/۷۰ ^{aA}	۶/۷۲ ^{ab}	۶/۰۷ ^{cdA}	۵/۹۳ ^b			
۲۵:۷۵/HN	۷/۲۵ ^{deB}	۷/۴۰ ^{bcA}	۷/۳۴ ^{de}	۶/۹۶ ^{aA}	۶/۸۳ ^{bcAB}	۶/۹۲ ^b	۶/۸۸ ^{aAB}	۶/۶۸ ^{aAB}	۶/۲۲ ^a	۶/۲۷ ^{aA}	۶/۱۷ ^a			
۰:۱۰۰/HN	۷/۱۲ ^{fB}	۷/۴۷ ^{bA}	۷/۳۳ ^{de}	۶/۸۷ ^{bA}	۶/۹۰ ^{abA}	۶/۸۳ ^b	۶/۶۸ ^{bcA}	۶/۵۷ ^{abA}	۶/۶۳ ^b	۶/۰۰ ^{dA}	۵/۹۳ ^b			
۱۰۰:۰/DM	۷/۴۷ ^{abA}	۷/۳۸ ^{bcB}	۷/۴۴ ^c	۶/۸۸ ^{bA}	۶/۷۱ ^{dA}	۶/۸۰ ^c	۶/۲۳ ^{eA}	۶/۰۰ ^{deA}	۱/۳۵ ^{de}	۵/۸۷ ^{cA}	۵/۶۸ ^c			
۷۵:۲۵/DM	۷/۴۷ ^{abA}	۷/۳۹ ^{cB}	۷/۴۴ ^c	۶/۹۴ ^{abA}	۶/۸۴ ^{bcA}	۶/۸۹ ^b	۶/۳۷ ^{dA}	۶/۲۰ ^{dA}	۱/۹۷ ^d	۵/۹۳ ^{bcA}	۵/۷۷ ^c			
۵۰:۵۰/DM	۷/۵۳ ^{aA}	۷/۴۵ ^{bAB}	۷/۴۹ ^b	۶/۹۳ ^{abA}	۶/۸۷ ^{bA}	۶/۹۰ ^b	۶/۸۰ ^{abA}	۶/۶۳ ^{aA}	۵/۳۴ ^{ab}	۵/۷۴ ^{cB}	۶/۰۴ ^{ab}			
۲۵:۷۵/DM	۷/۳۷ ^{cdA}	۷/۳۱ ^{dA}	۷/۳۴ ^{de}	۶/۹۴ ^{abA}	۶/۸۳ ^{bcA}	۶/۸۹ ^b	۶/۶۷ ^{bcA}	۶/۵۵ ^{bA}	۴/۱۸ ^b	۶/۲۹ ^{aA}	۵/۹۸ ^{aB}			
۰:۱۰۰/DM	۷/۱۳ ^{fA}	۷/۱۰ ^{fgA}	۷/۱۱ ^{fg}	۶/۷۷ ^{cA}	۶/۷۰ ^{dA}	۶/۷۴ ^d	۶/۶۰ ^{cA}	۶/۲۸ ^{dAB}	۲/۹۹ ^c	۵/۸۷ ^{cA}	۵/۷۷ ^{bc}			
۱۰۰:۰/DO	۷/۴۲ ^{bcA}	۷/۳۲ ^{cdB}	۷/۳۷ ^d	۶/۸۲ ^{bcA}	۶/۷۱ ^{dA}	۶/۷۹ ^c	۶/۱۴ ^{eA}	۵/۹۳ ^{eAB}	۶/۰۴ ^c	۵/۹۷ ^{bA}	۵/۷۵ ^c			
۷۵:۲۵/DO	۷/۳۸ ^{cA}	۷/۲۳ ^{eB}	۷/۳۱ ^e	۶/۸۸ ^{bA}	۶/۸۲ ^{cA}	۶/۸۵ ^b	۶/۴۲ ^{dA}	۶/۲۶ ^{dA}	۶/۳۵ ^c	۵/۸۴ ^{cA}	۵/۷۱ ^c			
۵۰:۵۰/DO	۷/۴۰ ^{cA}	۷/۳۲ ^{dAB}	۷/۳۶ ^d	۶/۸۷ ^{bA}	۶/۷۳ ^{cdA}	۶/۸۰ ^c	۶/۶۸ ^{bcA}	۶/۵۴ ^{bA}	۶/۶۲ ^b	۶/۰۴ ^{bA}	۵/۹۳ ^b			
۷۵:۲۵/DO	۷/۲۴ ^{eA}	۷/۱۵ ^{fAB}	۷/۲۰ ^f	۶/۸۶ ^{bA}	۶/۷۹ ^{cA}	۶/۸۳ ^{bc}	۶/۶۲ ^{cA}	۶/۵۹ ^{bc}	۶/۵۹ ^{bc}	۶/۰۹ ^{abA}	۵/۸۸ ^{bA}			
۰:۱۰۰/DO	۷/۳۰ ^{dA}	۷/۱۷ ^{efB}	۷/۲۴ ^{ef}	۶/۷۷ ^{cA}	۶/۷۰ ^{dA}	۶/۷۳ ^d	۶/۵۴ ^{cD}	۶/۳۵ ^{cA}	۲/۸۷ ^c	۵/۸۱ ^{cdA}	۵/۶۲ ^{dAB}			

* میانگین‌هایی که با حروف کوچک و بزرگ متفاوت نشان داده شده اند، به ترتیب نشان‌دهنده تفاوت‌های معنی‌دار میان میانگین‌ها در ستون‌ها و سطرها هستند ($p < 0.05$).

** A=ل، اسیدوفیلوس، B=بیفیدوباکتریوم

جدول ۵. ارزیابی حسی تیمارهای مختلف در پایان دوره نگهداری یخچالی *

تیمار ها		شاخص ها		
نسبت شیر گاو به شیر سویا	طعم	ظاهر	احساس دهانی	امتیاز نهایی
۱۰۰:۰/HN/M	^a ۲۳/۸	^a ۸/۹	^a ۱۳/۵	^a ۴۶/۲
۷۵:۲۵/HN/M	^b ۲۰/۸	^{bc} ۷/۸	^b ۱۱/۴	^b ۴۰
۵۰:۵۰/HN/M	^d ۱۸/۶	^b ۷/۶	^c ۱۰	^c ۳۶/۲
۲۵:۷۵/HN/M	^c ۱۷/۸	^c ۶/۶	^{cd} ۹/۴	^d ۳۳/۸
۰:۱۰۰/HN/M	^f ۱۶	^d ۵/۷	^d ۸/۵	^e ۳۰/۵
۱۰۰:۰/HN	^c ۱۹/۸	^a ۸/۸	^b ۱۱/۳	^b ۳۹/۹
۷۵:۲۵/HN	^e ۱۷/۳	^b ۷/۹	^c ۹/۸	^d ۳۴/۹
۵۰:۵۰/HN	^f ۱۵/۳	^{bc} ۷/۵	^d ۸/۶	^e ۳۱/۳
۲۵:۷۵/HN	^g ۱۴/۷	^c ۶/۴	^d ۸/۳	^e ۲۹/۴
۰:۱۰۰/HN	^j ۱۳/۴	^d ۵/۴	^e ۷/۷	^f ۲۶/۵

* میانگین‌هایی که در یک ستون با حروف متفاوت نشان داده شده اند، به طور معنی‌دار با یکدیگر متفاوتند ($p < 0.05$).
M = تیمارهایی که به آن اسانس نعنا اضافه شده است

بحث

در تمامی انواع کشت آغازگر نسبت ۱۰۰:۰ طولانی‌ترین فاز کمون و زمان تخمیر را دارد که به دلیل فعالیت پروتئین کافتی ضعیف باکتری‌ها و عدم وجود ترکیبات مغذی رشد پروبیوتیک به صورت قابل استفاده در شیر و از سوی دیگر بالا بودن ظرفیت بافری شیر گاو به شیر سویا است. بالا بودن ظرفیت بافری به معنای آن است که یون‌های هیدروژن تولید شده به وسیله باکتری‌ها (عمدتاً) جذب پروتئین‌های باردار شیر شده و از حالت آزاد و قابل سنجش با pH متر خارج می‌شود، حال آن که مولکول‌های اسیدهای آلی تولید شده، افزایش اسیدیته قابل تیتراژ را در پی دارند و بر مبنای اصل لوشاتلیه در شیمی کلاسیک چنین وضعیتی حتی باید بر سرعت اسید سازی بیفزاید؛ علت آن است که اتم‌های پروتون آزاد شده از اسیدهای آلی جذب مولکول‌های پروتئین شیر شده و سامانه زیستی برای حفظ و ثبات خود باید مولکول‌های بیشتری از اسیدهای آلی را تولید کند (افزایش مولکول‌های یونیزه شده اسیدهای آلی بایستی اثر میکروب کشی کمتری بر سلول‌های باکتریایی داشته باشند زیرا بر خلاف مولکول‌های یونیزه نشده وارد سلول باکتری نمی‌شوند). همچنین با کاهش نسبت شیر گاو و افزایش نسبت شیر سویا تا نسبت ۵۰:۵۰ به طور کلی زمان تخمیر کوتاه شده به طوری که نسبت ۵۰:۵۰ در انواع کشت آغازگر پروبیوتیک، کوتاه‌ترین زمان تخمیر را دارد. علت طولانی

بودن فاز لگاریتمی رشد و کوتاه بودن فازهای کمون و ثابت در این تیمار، بالا بودن مواد کمکی رشد در شیرسویا و کربوهیدرات‌های شیر خصوصاً لاکتوز می‌باشد که باعث تحریک رشد باکتری‌های سنتی ماست و پروبیوتیک‌ها و در نتیجه افزایش جمعیت سلولی آن‌ها می‌شود، که به نظر می‌رسد این نسبت بیشترین اثر سینرژیستی بین نسبت‌های شیر گاو و شیر سویا در مورد ویژگی‌های بیوشیمیایی و میکروبی در دوغ سویا باشد. در نسبت‌های ۲۵:۷۵ و ۱۰۰:۰ انواع کشت آغازگر، که نسبت شیر سویا افزایش می‌یابد، دوباره زمان تخمیر افزایش یافته به طوری که بعد از نسبت ۱۰۰:۰ بیشترین زمان تخمیر تا رسیدن به pH نهایی را دارد. علت آن است که با کم شدن نسبت شیر گاو و کمبود کربوهیدرات‌های قابل تخمیر به ویژه لاکتوز، مواد مغذی رشد باکتری‌ها کاهش می‌یابد، در نتیجه باکتری‌های آغازگر قادر به رشد و افزایش جمعیت سلولی نمی‌باشند. بنابراین می‌توان نتیجه گرفت که میانگین سرعت افت pH، میانگین سرعت افزایش اسیدیته و پتانسیل احیا در این تیمارها، تابع نسبت شیرگاو به شیرسویا است. در تمام تیمارها، با افزایش نسبت شیرسویا، اسیدیته نهایی و مقادیر اسیدهای لاکتیک و استیک کاهش می‌یابد. علت آن کاهش لاکتوز شیر و عدم توانایی *L. بولگاریکوس* به عنوان عامل اصلی تولید اسید در تخمیر ساکارز موجود در شیرسویا می‌باشد. Murti و همکاران (۱۹۹۳) طی تحقیقات خود دریافتند که *L. بولگاریکوس* در شیرسویا، به دلیل عدم توانایی در تخمیر ساکارز و سایر کربوهیدرات‌های سویا به کندی رشد کرده و اسید کمی تولید می‌کند (۱۳). در تحقیقی دیگر که توسط Donkor و همکاران (۲۰۰۶) بر شیر سویای تخمیری و شیرگاو تخمیری صورت گرفت مشخص شد که تولید پایین اسیدهای آلی در شیرسویا در مقایسه با شیرگاو محیط بهتری را جهت رشد سلولی باکتری‌های پروبیوتیک فراهم می‌نماید (۱۴). Liu (۱۹۹۷) گزارش کرد که شیرسویا به دلیل تولید غلظت‌های پایین اسیدهای آلی، محیط مناسبی برای رشد باکتری‌های اسید لاکتیک به شمار می‌آید (۱۵). با بررسی جدول ۱ مشاهده شد که در تمام تیمارها مقدار اسید لاکتیک بیشتر از اسید استیک است. Donkor (۲۰۰۷) گزارش کرد که اسید استیک به دلیل ایجاد طعم سرکه ای، فراورده نهایی نامطلوبی به شمار می‌آید (۵). بنابراین تولید بالای اسید لاکتیک نسبت به اسید استیک توسط *L.*

اسیدوفیلوس، *ل. کازئی* و بیفیدوباکتریوم‌ها در شیر سویای تخمیری مطلوب می‌باشد.

نوع کشت‌های پروبیوتیک به طور معنی‌دار بر مقدار شاخص‌های میانگین سرعت افت pH، میانگین سرعت افزایش اسیدیته و پتانسیل احیا، مدت زمان گرمخانه‌گذاری، اسیدیته قابل تیترا نهایی و مقادیر اسیدهای لاکتیک و استیک مؤثر می‌باشد. به طوری که در میان سه نوع کشت آغازگر (HN، DO و DM) کشت آغازگر HN در نسبت‌های برابر شیر گاو به سویا بیشترین سرعت افت pH، میانگین سرعت افزایش اسیدیته و پتانسیل احیا، اسیدیته قابل تیترا نهایی، مقادیر اسیدهای لاکتیک و استیک و کمترین زمان گرمخانه‌گذاری را دارد. علت آن فعالیت بیشتر باکتری‌های سنتی ماست و پروبیوتیک در این نوع کشت آغازگر می‌باشد. در پایان ۲۱ روز دوره نگهداری، تیمارهای حاوی کشت آغازگر HN، بیشترین میزان اسیدیته نهایی و کم‌ترین pH در نسبت‌های برابر شیر گاو به شیر سویا دارند که به علت فعالیت پس-اسید سازی بیشتر *ل. بولگاریکوس* این نوع کشت آغازگر طی دوران نگهداری یخچالی است. ویژگی این باکتری این است که رشد آن بر خلاف باکتری *استریپتوکوکوس ترموفیلوس* در pH کمتر از ۴/۵ متوقف نمی‌شود و حتی تا pH ۳/۸ رشد و فعالیت می‌نماید و همچنین این باکتری سرعت اسید سازی بالایی دارد. در هر سه نوع کشت آغازگر نسبت ۰:۱۰۰ کمترین تغییرات در ویژگی‌های بیوشیمیایی طی دوره نگهداری یخچالی دارد که در این میان تیمارهای HN/۰:۱۰۰ و DO/۰:۱۰۰ به ترتیب بیشترین و کمترین مقدار را نشان می‌دهند. دلیل آن این است که در شیر سویا مهم‌ترین کربوهیدرات‌های آن توسط *ل. بولگاریکوس* تجزیه نمی‌شود و کمترین تغییرات بیوشیمیایی طی نگهداری یخچالی رخ می‌دهد.

به طور کلی، رشد پروبیوتیک‌ها در محصول لبنی تخمیری به فاکتورهای متعددی از جمله: نوع گونه استفاده شده، روابط زیستی بین گونه‌های موجود، ترکیبات شیمیایی محیط تخمیر (مثل منبع کربوهیدرات و...)، اسیدیته نهایی، مواد جامد شیر، سهولت و قابلیت دسترسی به مواد مغذی، محرک‌های رشد و مهارکننده‌ها، غلظت قندها (فشار اسمزی)، اکسیژن محلول (مخصوصاً برای بیفیدوباکتریوم ها)، سطح تلقیح، دمای گرمخانه‌گذاری، مدت زمان تخمیر و دمای نگهداری بستگی دارد (۱۶). طبق جدول ۲ بیشترین قابلیت زیستی برای هر دو گونه پروبیوتیک در بین هر سه

نوع کشت آغازگر در پایان تخمیر، در نسبت ۵۰:۵۰ مشاهده شده و همان طور که قبلاً ذکر شد علت این موضوع، حضور ترکیبات محرک رشد موجود در شیرسویا و همچنین کربوهیدرات‌های قابل تخمیر شیر به ویژه لاکتوز می‌باشد که موجب تحریک رشد باکتری‌های سنتی ماست و پروبیوتیک می‌شود. در بین سه نوع کشت آغازگر به دلیل فعالیت پروتئولیتیک بیشتر *ل. بولگاریکوس* در کشت آغازگر HN بیشترین قابلیت زیستی در هر دو گونه پروبیوتیک در نسبت ۵۰:۵۰ فراهم می‌سازد. بعد از نسبت ۵۰:۵۰ به ترتیب نسبت‌های شیر گاو به سویا ۱۰۰:۰، ۷۵:۲۵ و ۲۵:۷۵ و ۰:۱۰۰ بیشترین قابلیت زیستی در مجموع هردو گونه پروبیوتیک را دارند. در واقع، با افزایش نسبت شیر سویا به دلیل کاهش لاکتوز شیر گاو و افزایش کربوهیدرات‌های غیر قابل تخمیر در شیر سویا، قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها کاهش می‌یابد.

جدول ۴ قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها را در تیمارهای مختلف طی ۲۱ روز دوره نگهداری یخچالی در دمای ۵°C نشان می‌دهد. به طور کلی رشد پروبیوتیک‌ها طی نگهداری یخچالی در این پژوهش به فاکتورهای متعددی از جمله: نوع گونه استفاده شده، روابط زیستی بین گونه‌های موجود، ترکیبات شیمیایی محیط تخمیر (نسبت شیر گاو به شیرسویا)، اسیدیته نهایی، مقدار اسانس نعنا، مقدار نمک اضافه شده، اکسیژن محلول (مخصوصاً برای بیفیدوباکتریوم ها) و دمای نگهداری بستگی دارد. در هفت روز اول نگهداری یخچالی بیشترین افت قابلیت زیستی در بین تمامی تیمارها مشاهده می‌شود که به دلیل باقیمانده مواد مغذی (لاکتوز، رافینوز، استاکیوز و...) و رشد باکتری‌ها به خصوص *ل. بولگاریکوس* که خاصیت پس-اسید سازی بیشتری دارد، مقدار اسیدهای آلی تفکیک نشده (اسید لاکتیک و اسید استیک) افزایش می‌یابد که تجمع این اسیدهای آلی و افت زیاد pH باعث پدیده گرسنگی اسیدی می‌شود که در اثر این پدیده، به دلیل کاهش انرژی سلول، پمپ یون هیدروژن از درون به بیرون متوقف می‌شود. به دلیل آن که pH داخلی باکتری خنثی و عمده فعالیت‌های سلول (آنزیم‌ها، DNA و...) در این pH انجام می‌گیرد بنابراین، تجمع یون هیدروژن و صرف انرژی بیشتر برای خارج شدن این یون‌ها باعث مرگ سلول می‌شود. با این تفاسیر، در تمامی تیمارها نسبت ۵۰:۵۰ بیشترین میزان افت در قابلیت زیستی و همچنین بیشترین قابلیت زیستی در پایان روز هفتم را برای *ل.*

اسیدوفیلوس دارد. این به دلیل آن است که نسبت ۵۰:۵۰ طی تخمیر تا رسیدن به pH ۴/۴، به دلیل اثر سینرژیستی شیر سویا و شیر گاو بیشترین رشد سلولی را داشته است. کمترین افت و کمترین میزان قابلیت زیستی برای *اسیدوفیلوس* در هر سه نوع کشت آغازگر مربوط به نسبت ۱۰۰:۰ است، زیرا این نسبت در پایان تخمیر کمترین رشد سلولی را داشته و دلیل افت کم را می‌توان به رشد بسیار کم *ل. بولگاریکوس* و در نتیجه اسیدیته نهایی کم نسبت داد. قابلیت زیستی *ل. اسیدوفیلوس* در پایان بیست و یک روز دوره نگهداری در هر سه نوع کشت آغازگر با توجه به جدول ۴ در نسبت ۲۵:۷۵ مشاهده می‌شود که تیمارهای ۲۵:۷۵/HN و ۲۵:۷۵/DM هر دو بیشترین قابلیت زیستی را داشتند (بین دو تیمار تفاوت معنی‌دار نبود).

در مورد قابلیت زیستی *ب. بیفیدوم* در هر سه نوع کشت آغازگر به طور کلی نسبت‌های بالای شیر سویا (۱۰۰:۰ و ۲۵:۷۵) به علت سرعت افت pH کم و کاهش اسیدیته، بالا می‌باشد و علت این موضوع آن است که پروتئین‌های سویا به دلیل قابلیت پروبیوتیک - حفاظتی بالا مانع از کاهش قابلیت زیستی بیشتر می‌شود و همچنین باکتری *ل. بولگاریکوس* به دلیل کاهش کربوهیدرات قابل تخمیر مانند لاکتوز و عدم توانایی تخمیر ساکارز در شیر سویا نمی‌توانند به خوبی رشد کنند. افزایش بیشتر اسید استیک در پایان تخمیر در نسبت‌های ذکر شده گواه بر قابلیت زیستی بیشتر است. این نتایج با یافته‌های Donkor و همکاران در سال ۲۰۰۷ هم‌خوانی داشت (۵). در پایان دوره نگهداری (روز بیست و یکم) تیمار ۲۵:۷۵/HN بیشترین قابلیت زیستی را برای *ب. بیفیدوم* Bb-12 را دارد که یک لگاریتم بیشتر از استاندارد دوغ ساده پروبیوتیک است. دو دلیل می‌تواند باعث این افزایش قابلیت زیستی در این تیمار باشد. اول، میزان اسیدیته نهایی کم در این تیمار. دوم، نسبت ۲۵:۷۵ به اندازه کافی دارای یک محیط مغذی و قابلیت پروبیوتیک - حفاظتی پروتئین‌های سویا می‌باشد. کمترین قابلیت زیستی *ب. بیفیدوم*ها مربوط به نسبت‌های ۱۰۰:۰ است که به دلیل pH نهایی پایین و اسیدیته بالا در این نسبت است که در این میان، تیمار ۱۰۰:۰/HN کمترین قابلیت زیستی *ب. بیفیدوم*ها را دارد. علت آن به دلیل فعالیت پس - اسید سازی بیشتر باکتری *ل. بولگاریکوس* در این نوع کشت آغازگر است. قابلیت زیستی بین دو گونه پروبیوتیک در پایان دوره نگهداری یخچالی به گونه‌ای است که در تمامی تیمارها گونه

ل. اسیدوفیلوس در هر سه نوع کشت آغازگر بیشتر از گونه *ب. بیفیدوم*ها است. علت آن مقاومت بالای گونه‌ای و نژادی *ل. اسیدوفیلوس* است و همچنین پراکسید هیدروژن تولید شده توسط باکتری *ل. دلبرواکی*ی زیرگونه *بولگاریکوس* عامل اصلی افت شگرف باکتری *ب. بیفیدوم* به‌ویژه طی نگهداری یخچالی در کشت‌های مخلوط است. این نتایج با Medina و Jordano (۱۹۹۴) سازگار است. آنها گزارش کردند میزان افت بیفیدوباکتریوم‌ها در کشت‌های مخلوط پروبیوتیک بیشتر از *ل. اسیدوفیلوس* است (۱۷)، حال آن که مرتضویان و همکاران در سال ۲۰۰۶ به نتیجه‌ای متناقض در ماست ABY دست یافتند (۹). این تناقض بر تفاوت در ویژگی‌های گونه‌ای و نژادی پروبیوتیک‌ها و باکتری‌های سنتی ماست دلالت دارد.

نکته قابل توجه که می‌تواند جدا از متغیرهای پژوهش، باعث افزایش قابلیت زیستی در این پژوهش شده باشد و در مجموع، تعداد پروبیوتیک‌ها حدود یک لگاریتم از حد استاندارد بیشتر باشد، اضافه کردن ۰/۵ درصد نمک و ۰/۰۲ درصد اسانس نعنا به تمامی تیمارها می‌باشد.

اسانس نعنا در غلظت افزوده شده باعث تحریک رشد پروبیوتیک‌ها به خصوص بیفیدوباکتریوم‌ها می‌شود. این مسئله ناشی از میزان منگنز موجود در آن هاست. اغلب باکتری‌های هوازی دارای مقادیر میلی مولی از آنزیم سوپراکسید دیسموتاز (SOD) هستند که موجب از بین رفتن رادیکال آنیون سوپراکسید سمی حاصل از احیاء تک الکترون اکسیژن مولکولی می‌شود. پروبیوتیک‌ها دارای SOD نیستند اما یک مکانیسم حفاظتی دیگر بر اساس تجمع غلظت مولی یون منگنز (Mn^{+2}) ایجاد نموده اند.

$$H^+ + O^{2-} + Mn^{+2} \longrightarrow H_2O_2 + Mn^{+3}$$

 Mn^{+2} در مرحله احیاء مجدداً تولید می‌شود. افزایش میزان منگنز محیط موجب تحریک رشد پروبیوتیک‌ها می‌شود.

افزودن نمک احتمالاً سبب کاهش قابل ملاحظه فعالیت باکتری‌های سنتی ماست در مقایسه با پروبیوتیک‌ها شده و کاهش اسیدسازی این باکتری‌ها با افزایش اسیدسازی پروبیوتیک‌ها جبران می‌شود. کاهش رشد فعالیت باکتری‌های سنتی ماست امکان موفق‌تر بودن پروبیوتیک‌ها در رقابت با این باکتری‌ها را فراهم می‌آورد. این نتایج با آن‌چه مرتضویان در رساله دکتری سال ۱۳۸۶ به دست آورده بود (۱۸)، هم‌خوانی داشت که در این مطالعه بیشتر بودن مقدار اسید استیک تولیدی در نمونه‌های دارای نمک

را کسب کردند. این نتایج نشان می‌دهد که اسانس نعنا علاوه بر اینکه قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها را بالا می‌برد، باعث پذیرش کلی بیشتر محصول از لحاظ ویژگی‌های حسی می‌شود.

پژوهش حاضر نشان داد که متغیرهای نوع کشت پروبیوتیک و نسبت‌های مختلف شیر گاو به شیرسویا، اثرات قابل توجهی بر ویژگی‌های بیوشیمیایی و قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها طی تخمیر و نگهداری یخچالی داشتند و بهترین تیمار از لحاظ قابلیت زیستی و همچنین خواص حسی، دوغ‌های تولید شده با نسبت‌های شیر گاو به شیر سویا ۵۰:۵۰ و تلقیح شده با هرکدام از سه نوع کشت آغازگر تجاری پیشنهاد می‌شود.

در مقایسه با بدون نمک، گواه بر فعالیت بیشتر بیفیدوباکتریوم هاست.

ظهور بد طعمی لوبیایی در فراورده‌های با پایه سویا (ناشی از ترکیباتی هم‌چون هگزانال و پنتانال که در اثر شکست اسیدهای چرب غیراشباع پدید می‌آید) باعث پذیرش کم بین مصرف کننده می‌شود. نتایج ارزیابی حسی نشان داد که نوع کشت آغازگر تجاری اثر معنی‌داری بر ویژگی‌های حسی محصول نداشتند. بنابراین فقط اثر نسبت‌های شیر گاو به شیر سویا در دو حالت با یا بدون اسانس نعنا با یکدیگر مقایسه شدند. با توجه به جدول ۵، بهترین تیمار صرف نظر از نمونه شاهد (۱۰۰:۰) تیمارهای ۷۵:۲۵/HN/M و ۵۰:۵۰/HN/M هستند که بیشترین امتیاز

References

- Wang HA, Murphy P. Mass balance study of isoflavones during soybean processing. *J Agri Food Chem* 1996; 44: 2377-83.
- Mortazavian AM, Sohrabvandi S, editors. Probiotics and food probiotic products; based on dairy Probiotic products. Tehran: Eta Publication 2006. p. 54-155 [In Persian].
- Champagne CP, Gurdner H. Effect of storage in fruit drink on subsequent survival of probiotic lactobacilli to gastro-intestinal stresses. *Food Res Int* 2008; 41: 539-543.
- Institute of Standards and Industrial Research of Iran, Probiotic doogh – Specifications and test methods. ISIRI no 11324. 1st edision, Karaj: ISIRI; 2009 [in Persian].
- Donkor ON, Henrikson A, Shah NP. α -galactosidase and proteolytic activities of selected probiotic and dairy cultured in fermented soymilk. *Food Chem* 2007; 104: 10-20.
- Coward LB. Genistein, daidzein, and their diets. *J Agri Food Chem* 1993; 41: 1961-1967.
- Lee SY, Morr CV, Seo A. Comparison of milk-based and soymilk-based yogurt. *J Food Sci* 1990; 55: 532-36.
- Shah NP. Probiotic bacteria: Selective enumeration and survival in dairy foods. *J of Dairy Sci* 2000; 83: 849-907.
- Mortazavian AM, Ehsani M R, Mousavi S M, Reinheimer J, Emamdjomeh A, Sohrabvandi S, Rezaei K. Preliminary investigation of the combined effect of heat treatment and incubation temperature on the viability of the probiotic micro-organisms in freshly made yogurt. *Int J Dairy Tech* 2006; 59: 8-11.
- Mortazavian AM, Khosrokhavar R, Rastgar H. Effect of dry matter standardization order on biochemical and microbiological characteristics of Doogh (Iranian fermented milk drink). *Ital J Food Sci* 2010; 22: 99-103.
- Institute of Standards and Industrial Research of Iran, Milk and milk products; Types of flavoured yoghurt. ISIRI no 4046. 1st edition, Karaj: ISIRI; 1997 [In Persian].
- Mortazavian AM, Khosrokhavar R, Rastgar H, Mortezaei GR. Effects of dry matter standardization order on biochemical and microbiological characteristics of Doogh (Iranian fermented milk drink). *Ital J Food Sci* 2009; 22: 97-104.
- Murti TW, Lamberet G, Bouillanne C, Desmazeaud MJ, Landon M. Croissance des lactobacilles dans l'extrait de soja. Effets sur la viscosite', lescompose's volatils et la prote'olyse. *Sciences Des Aliments* 1993; 13: 491-500.
- Donkor O, Henrikson A, Shah NP. Probiotic strain as starter cultuer Improve Anjiotansin-converting Enzyme Inhibitory activity in soy yoghurt. *Food Microbiol Saf* 2006; 45-53.
- Liu K, editor. Soybeans: Chemistry, Technology and Utilization. 2nd ed. New York: Chapman & Hall 1997. P. 25-113.
- Hattingh AL, Viljoen BC. Yoghurt as a probiotic carrier food (Review). *Int Dairy J* 2001; 11: 11-17.
- Medina LM, Jordano R. Survival of constitutive microflora in commercially fermented milk containing bifidobacteria during refrigerated storage. *J Food Protect* 1994; 56: 731-733.
- Mortazavian AM. Effects of fundamental compositional factors and microencapsulation of probiotics on qualitative parameters of probiotic Doogh [dissertation]. Tehran: University of Tehran. Faculty of Agricultural Engineering and Technology; 2007 [in Persian].

Effects of cow's milk to soy milk proportion and the type of commercial culture composition on biochemical, microbiological and sensory characteristics of probiotic soy-Doogh

Mohammadi R¹, Rouhi M², Mortazavian AM^{3*}, Soleimani M¹, Sabouri S⁴

1. Students' Research Committee, 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. PhD Student, Dept. of Food Science, Engineering and Technology, Faculty of Agricultural Engineering and Technology, College of Agriculture & Natural Resources, University of Tehran, Iran.
3. *Corresponding author: Associate prof, Dept. of Food Science and Technology, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran. Email: mortazvn@sbmu.ac.ir
4. Rice Research Institute of Iran, Rasht, Gilan, Iran

Abstract

Background and Objectives: Recently, the demand for consumption of functional foods is growing rapidly due to the increased awareness of the consumers from the impact of these foods on health. Production of soy based probiotic Doogh will improve the functional potential of products. The aim of this study was to assess qualitative aspects of soy based probiotic Doogh.

Materials and Methods: In this research, the effects of cow's milk to soy milk proportion (100:0, 75:25, 50:50, 25:75, 0:100) as well as the type of commercial culture composition (ABY-1, MY-720, YO-Mix-210) on biochemical, microbiological and sensory characteristics of probiotic soy-Doogh was investigated. pH, Titrable acidity and redox potential, lactic and acetic percentage as well as viability of probiotics and sensory properties of final product during fermentation and/or refrigerated storage were assessed.

Results: results showed that the shortest fermentation time was observed in treatment with cow's milk to soy milk proportion of 50:50 and culture composition of ABY-1. The highest and lowest viable count of *B. bifidum* and *L. acidophilus* during 21 days of refrigerated storage were observed for the treatments with cow's milk to soy milk proportion of 25:75/ ABY-1 and 25:75/ MY-720, respectively. The influence of type of starter culture composition on sensory properties of final products was not significant, while the cow's milk to soy milk proportion 75:25 resulted in the most satisfactory sensory properties.

Conclusion: Considering the results, the cow's milk to soy-milk proportion of 50:50 with any of the types of culture composition was selected as the best treatments from viability and sensory points of view.

Keywords: Starter culture, Viability, Probiotic soy-Doogh