

تولید آزمایشگاهی چیپس سیب‌زمینی کم چربی با استفاده از پوشش هیدروکلوریک

مریم جوکار^۱، هوشنگ نیکوپور^۲، محمود امین لاری^۳، رقیه رمضانی^۴، محمد تقی مظلومی^۵

- Email: mjokar1978@yahoo.com
- ۱- نویسنده مسئول: کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، پست الکترونیکی:
 - ۲- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
 - ۳- استاد گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیاراز
 - ۴- مری گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیاراز
 - ۵- کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

تاریخ پذیرش: ۸۵/۱۲/۱

تاریخ دریافت: ۸۴/۴/۱۲

چکیده

سابقه و هدف: سیب‌زمینی، بعد از گندم، برنج و ذرت چهارمین ماده غذایی اصلی ساکنان روی زمین است و چیپس سیب‌زمینی در بین غذاهای میان‌وعده، سهم بازار قابل توجهی دارد که به دلیل محتوای بالای روغن (۴۰٪) در این محصول، مصرف آن از جنبه تغذیه‌ای، مطلوب نیست. هدف از این تحقیق، تولید چیپس سیب‌زمینی کم چربی با استفاده از پوشش‌های هیدروکلوریک و بررسی تاثیر آنها بر مشخصات شیمیایی، حسی و عمر نگهداری چیپس سیب‌زمینی بود.

مواد و روشها: سیب‌زمینی واریته اگریا (Agria) پس از ورقه شدن در محلولهای ۱٪ و ۳٪ و ۵٪ پکتین و ۵٪ و ۱٪ و ۱٪ آلرینات سدیم و ۰٪ و ۱٪ و ۱٪ کربوکسی متیل سولز (CMC) به روش غوطه وری پوشش داده شد. این نمونه‌ها به همراه یک گروه شاهد پوشش نشده در روغن سرخ کردنی، سرخ شدند. میزان رطوبت و روغن و پذیرش کلی نمونه‌ها، مورد ارزیابی قرار گرفت و سپس، عدد اسیدی و عدد پراکسید نمونه‌ها در زمانهای انبارداری صفر، هفته دوم، هفته ششم و هفته هشتم اندازه‌گیری شد.

یافته‌ها: استفاده از پوشش‌های هیدروکلوریک، باعث افزایش میزان رطوبت و کاهش درصد جذب روغن در چیپس سیب‌زمینی شد ($P<0.05$). به طوری که غلظت ۵٪ پکتین، بیشترین کاهش در جذب روغن (۲۸/۶ درصد چربی و ۳۴/۴٪ کاهش) و غلظت ۰٪ CMC با اثرین محتوای رطوبت (۶/۰٪ درصد) را نشان داد. با توجه به نتایج ارزیابی حسی پذیرش کلی و میزان کاهش جذب روغن، غلظت ۵٪ پکتین و ۱٪ آلرینات سدیم و ۱٪ CMC از هر نوع پوشش انتخاب شد. همچنین استفاده از پوشش‌های هیدروکلوریک باعث کاهش معنی داری ($P<0.05$) در عدد پراکسید و عدد اسیدی در طول زمان انبارداری شد. به طوری که پوشش ۵٪ پکتین، کمترین عدد پراکسید (۶۱/۳٪ کاهش) و پوشش ۱٪ CMC کمترین عدد اسیدی (۴۲/۱٪ کاهش) در طول زمان دو ماهه ماندگاری را نشان داد.

نتیجه‌گیری: پوشش ۵٪ پکتین به دلیل بالاترین درصد کاهش جذب روغن و بالاترین پذیرش کلی و بالاترین کاهش در عدد پراکسید و افزایش عمر نگهداری، مناسبترین پوشش تشخیص داده شد.

واژگان کلیدی: چیپس سیب‌زمینی، کم چربی، پکتین، آلرینات سدیم، کربوکسی متیل سولز(CMC)

• مقدمه

قرار داده است (۲). چیپس سیب‌زمینی در میان اسنک‌ها (غذاهای میان‌وعده) سهم بازار قابل توجهی در بین مصرف‌کنندگان به ویژه جوانان به خود اختصاص داده است و با ظرفیت تولید ۳۰ هزار تن در سال نقش به سزاوی در جذب سیب‌زمینی کشور دارد (۱).

سیب‌زمینی بعد از برنج، گندم و ذرت یکی از چهار ماده غذایی اصلی جهان به شمار می‌رود و مقدار تولید آن در سال ۲۰۰۲ در جهان ۳۱۶ میلیون تن بود (۱). تولید سالیانه بیش از ۲/۵ میلیون تن سیب‌زمینی در کشور، این محصول را در ردیف مهمترین ماده غذایی بعد از گندم

منظور کاهش جذب روغن، یکی از این روش‌ها، کاهش جذب روغن با استفاده از پوشاندن این محصولات با مواد مانع جذب روغن به عنوان دیواره (barrier) می‌باشد. فرایند پوشاندن (coating) به روش غوطه‌وری، پاششی و بارشی انجام می‌گیرد. (۷) در فرایند سرخ کردن در اثر تبخیر، رطوبت موجود در ورقه‌ها، روغن جایگزین مولکول‌های آب می‌شود به همین دلیل رطوبت، کاهش یافته و درصد روغن افزایش می‌یابد. در مورد چیپس سیبز مینی رطوبت از ۷۰ به ۲ درصد و روغن به ۴۰٪ می‌رسد (۷). حال اگر ورقه‌ها را با لایه نازک خوراکی پوشش دهیم، این پوشش به عنوان دیواره عمل می‌کند و مانع جذب روغن و تبخیر رطوبت از محصول می‌شود. در نتیجه، محصول پوشش داده شده در مقایسه با محصولات پوشش داده نشده، دارای روغن کمتر و رطوبت بالاتر است (۸). پوششهای خوراکی به دلیل عملکرد خود به عنوان دیواره از انتقال رطوبت و اکسیژن نیز به صورت نسبی جلوگیری می‌کنند و بنابراین، سرعت هیدرولیز و اکسیداسیون روغن در طول انبارداری کاهش می‌یابد. لذا محصولات پوشش داده شده، عمر نگهداری بالاتری دارند (۹). پوششهای خوراکی، جنسهای مختلفی دارند و شامل ترکیبات پلی‌ساقاریدی، پروتئینی، لیپیدی و مرکب هستند. در این تحقیق از پوشش پلی‌ساقاریدی پکتین، آژینات سدیم و کربوکسی متیل سلولز استفاده شد.

مواد و روشها

نمونه‌ها: این تحقیق به روش تجربی (experimental) و تکنیک تحقیق، بر مشاهده (observation) و انجام شد و استفاده از پرسشنامه استوار بود. جامعه مورد بررسی ۱۰ تیمار شامل ۳ تیمار پکتین (غلظتهاي ۱٪ و ۳٪ و ۵٪) و ۳ تیمار آژینات سدیم (غلظتهاي ۰.۵٪ و ۱٪ و ۱.۵٪) و ۳ تیمار CMC (غلظتهاي ۰٪ و ۱٪ و ۱.۵٪) و کنترل بود. کلیه نمونه‌ها به روش تصادفی انتخاب شدند. بر اساس روش تحقیق، روی هر یک از تیمارها ۱۲ آزمون شیمیایی (اندازه گیری روغن + اندازه گیری رطوبت + ۵ آزمون اندازه گیری پراکسید + ۵ آزمون اندازه گیری عدد اسیدی) و با توجه به تکرار ۳۶ بار آزمون شیمیایی برای هر تیمار و در مجموع ۱۰ تیمار ۳۶۰

روغنها و چربیها نقش بسیار مهمی در تغذیه انسان ایفا می‌کنند. زیرا منبع فشرده انرژی و بزرگترین تامین کننده انرژی بدن هستند حاوی ویتامین‌های محلول در چربی (A, D, E, K) و اسیدهای چرب ضروری و همچنین پیش‌ساز برخی هورمون‌ها هستند که در تامین سلامت، نقش مهمی به عهده دارند (۲). از طرف دیگر، بر اساس آمار اداره تحقیقات کشاورزی آمریکا، تغذیه صحیح می‌تواند مرگ و میر ناشی از بیماری‌های قلبی عروقی را ۲۵ درصد، بیماری‌های تنفسی و عفونی را ۲۰ درصد، سرطان را ۲۰ درصد و بیماری دیابت را ۵۰ درصد کاهش دهد (۳). بیماری‌های قلبی عروقی در جهان و کشور ما رو به افزایش است. به گونه‌ای که نزدیک ۴۰ درصد از مرگ و میرها را مربوط به این بیماریها می‌دانند. به دلیل ارتباط میان مصرف بیش از اندازه چربی و بیماری‌های قلبی عروقی، فشارخون، دیابت و برخی انواع سرطان، به خصوص سرطان روده بزرگ، تقاضا برای مصرف مواد غذایی کم‌چربی رو به فرونی است به طوری که در کشورهای پیشرفته، دو سوم مصرف کنندگان از مواد غذایی کم‌چربی و کم‌کالری استفاده می‌کنند (۴).

طبق توصیه سازمان جهانی بهداشت (WHO)، کل چربی دریافتی باید کمتر از ۳۰٪ انرژی مصرفی روزانه و چربی‌های اشباع کمتر از ۱۰٪ انرژی مصرفی روزانه را تامین کند. چربی‌های تک اشباع (یک پیوند دوگانه) و چند اشباعی (چند پیوند دوگانه) نیز باید حداقل دو سوم از کل چربی دریافتی روزانه باشد (۳).

با توجه به میزان بالای روغن (۴۰٪) در چیپس سیبز مینی، تلاش‌های زیادی در سطح دنیا برای تولید چیپس سیبز مینی کم‌چربی صورت گرفته است. می‌توان به تولیدات کمپانی‌های بزرگ جهان مانند Frito Lay و UTZ که در زمینه تولید فراورده‌های سیبز مینی فعال هستند، اشاره کرد که محصول چیپس سیبز مینی کم‌چربی را وارد بازار کردند. برای کاهش میزان روغن چیپس سیبز مینی روش‌های وجود دارد که برخی از آنها عبارتند از: استفاده از سیستم مایکروبو، استفاده از جایگزین‌های چربی مانند السترا (Olestra) و غیره و پوشاندن قطعات سیبز مینی با فیلم‌های خوراکی به

به مدت ۴ دقیقه در روغن سرخ کردنی، سرخ شدند.^۱ چیپس‌ها بعد از روغن‌گیری در بسته‌های OPP بسته‌بندی شدند.

سرانجام، رطوبت و درصد روغن کلیه نمونه‌ها اندازه‌گیری شد و پذیرش کلی (شامل رنگ، تردی و مزه) جهت تعیین ویژگیهای حسی با استفاده ۳۰ ارزیاب خانگی (in house) (با روش رتبه بندی ranking) ارزیابی شد. عدد پراکسید و عدد اسیدی نمونه‌ها در طول انبارداری ۲ ماهه اندازه‌گیری شد که هدف این آزمون، تعیین تاثیر پوشش‌های هیدروکلورئیدی بر ماندگاری محصول بود.

آزمایش‌های شیمیایی انجام شده روی نمونه‌های چیپس سیب‌زمینی عبارت بودند از: اندازه‌گیری رطوبت، روغن، عدد اسیدی، عدد پراکسید که به ترتیب بر اساس روش‌های استاندارد ملی ایران انجام شدند.

در مورد آنالیز آماری برای مقایسه میانگین‌ها، آنالیز واریانس یکطرفه (ANOVA) در سطح $\alpha=0.05$ انجام شد. در صورت معنی دار بودن، برای تعیین تفاوت میانگین‌ها، آزمون توکی (Tukey's test) انجام شد و برای بررسی نتایج ارزیابی حسی از روش رتبه‌بندی و آزمون فریدمن (Friedman test) استفاده شد. برای آنالیز داده‌ها از نرم‌افزار SPSS^{۱۱} استفاده شد.

۰ یافته‌ها

نتایج حاصل از ویژگیهای مواد اولیه سیب‌زمینی و روغن سرخ کردنی در جدول ۱ نشان داده شده است. مشخصات روغن سرخ کردنی با استاندارد ملی ۴۱۵۲ (ویژگیهای روغن‌های خوارکی سرخ کردنی جهت مصرف در صنایع غذایی) مطابقت داشت.

نتایج تاثیر استفاده از پوشش‌های هیدروکلورئیدی (۱۱٪ - ۳٪ - ۵٪ پکتین و ۰/۵٪ و ۰/۱٪ و ۱/۵٪ آلرینات سدیم و ۰/۵٪ و ۰/۱٪ و ۱/۵٪ CMC) بر محتوای رطوبت و روغن نمونه‌های چیپس سیب‌زمینی در جدول ۲ آورده شده است.

آزمون شیمیایی و ۱۶ آزمون ارزیابی حسی انجام گرفت. برای هر تیمار، تقریباً ۱/۵ کیلوگرم چیپس مورد نیاز بود که با در نظر گرفتن مقدار ذخیره‌گیری ۳ کیلوگرم چیپس سیب‌زمینی از هر تیمار تهیه شد. با توجه به راندمان به طور متوسط ۴:۱ تولید چیپس از سیب‌زمینی، تقریباً ۱۲ کیلوگرم سیب‌زمینی واریته اگریا برای هر تیمار (در کل ۱۲۰ کیلوگرم سیب‌زمینی) مورد استفاده قرار گرفت.

دستگاه‌ها و وسائل: در این پژوهش این وسائل آزمایشگاهی استفاده شد:

دستگاه پوست‌گیر مدل Ranko 4165 به روش سایشی برای پوست‌گیری سیب‌زمینی، دستگاه برش مدل Ypto EB12 ساخت آمریکا به منظور ورقه کردن سیب‌زمینی، دستگاه خشک‌کن مدل Ghauses ساخت آلمان برای خشک کردن ورقه‌های سیب‌زمینی، دستگاه سرخ‌کن مدل Moulinex AKE4 46 ورقه‌های سیب‌زمینی، دستگاه مخلوط کن مدل Gerhardt ساخت آلمان برای تهیه محلولهای هیدروکلورئیدی، دستگاه آون فن آزمگستر ساخت ایران برای اندازه‌گیری رطوبت و دستگاه سوکسله مدل Heraeus ساخت آمریکا برای اندازه‌گیری روغن نمونه‌های چیپس سیب‌زمینی.

روشهای: سیب‌زمینی واریته اگریا از منطقه جنوب (خرم بید فارس) تهیه شد. وزن مخصوص، ماده خشک، نشاسته، قند احیا و خاکستر نمونه‌ها و عدد پراکسید، عدد اسیدی، عدد یودی و پایداری روغن سرخ کردنی شرکت "نازگل" اندازه‌گیری شد. پس از آن، محلولهای با غلظت مختلف مواد هیدروکلورئیدی (۹ تیمار) آماده شد.

سیب‌زمینی‌ها شسته شدند و پوست آنها گرفته شد. سپس ورقه‌هایی به قطر ۱/۵ تا ۱/۹ میلی‌متر از آنها تهیه شد. ورقه‌های سیب‌زمینی در محلول ۲٪ متابی سولفیت سدیم در دمای ۸۵°C به مدت ۶ دقیقه آنزیم بَری شدند، و پس از خنک شدن در دمای محیط در محلولهای ۱٪، ۰/۳٪، ۰/۵٪ پکتین و ۰/۰/۵٪ و ۰/۱٪ آلرینات سدیم و ۰/۱٪ و ۰/۵٪ CMC در دمای اتاق به مدت ۳ دقیقه قرار گرفتند. سپس قطعات در دمای ۱۵۰°C به مدت ۵ دقیقه خشک شدند و پس از آن در دمای ۱۷۰±۱۰°C

^۱ Oriented Poly Propylen

تجزیه و تحلیل آماری نشان داد که استفاده از پوشش‌های هیدروکلوریک، باعث افزایش معنی‌داری در رطوبت نمونه‌های چیپس سیب زمینی می‌شود ($P < 0.05$). به طوری که غلظت $0.1\% \text{ CMC}$ بالاترین محتوای رطوبت (6.06%) را داشت. همچنانی استفاده از پوشش‌های هیدروکلوریک، باعث کاهش معنی‌داری در میزان جذب روغن نمونه‌های چیپس سیب زمینی شد ($P < 0.05$) به طوری که غلظت 0.5% پکتین، کمترین درصد محتوای روغن (28.63%) و بالاترین درصد کاهش جذب روغن (34.42% کاهش) را نشان داد.

نتایج ارزیابی حسی (مجموع رتبه‌های پذیرش کلی) نمونه‌های چیپس سیب زمینی برای انتخاب بهترین غلظت تیمارهای پکتین، آلژینات و CMC و مقایسه غلظتهای انتخاب شده در جدول ۳ نشان داده شده است. غلظتهای پکتین 0.5% ، آلژینات 0.1% و $0.1\% \text{ CMC}$ انتخاب شدند.

نتایج تاثیر پوشش‌های هیدروکلوریک انتخاب شده (پکتین 0.5% ، آلژینات 0.1% و $0.1\% \text{ CMC}$) بر عدد پراکسید و عدد اسیدی چیپس سیب زمینی در دوره ماندگاری ۲ ماهه به ترتیب در جدولهای ۴ و ۵ آورده شده است. استفاده از پوشش‌های هیدروکلوریک انتخاب شده، به صورت معنی‌داری باعث کاهش عدد پراکسید و عدد اسیدی در زمانهای صفر، هفته دوم، هفته چهارم و هفته هشتم در مقایسه با شاهد شد ($P < 0.05$) به طوری که غلظت 0.5% پکتین، کمترین عدد پراکسید در هفته هشتم و غلظت $0.1\% \text{ CMC}$ کمترین عدد اسیدی را نشان داد ($P < 0.05$).

جدول ۱- ویژگیهای مواد اولیه

الف- سیب زمینی

| آزمون | مقدار |
|--|--------------------|
| ماده خشک(درصد وزنی) | 32.76 ± 0.09 |
| نشاسته(درصد وزنی) | 21.3 ± 0.1 |
| قند احیا(درصد وزنی) | 0.27 ± 0.002 |
| وزن مخصوص | 1.091 ± 0.0004 |
| ب- روغن سرخ کردنی | |
| آزمون | مقدار |
| (mg/g) | 0.02 ± 0.003 |
| عدد پراکسید (میلی اکی ولان در کیلوگرم) | 0.5 ± 0.002 |
| عدد یودی | 92.6 ± 0.8 |
| آزمون پایداری (رسیمت) | 10.7 ± 0.3 |
| (در دمای 120°C (ساعت) | |

نتایج به صورت میانگین \pm انحراف معیار (Mean \pm S.D.) بیان شده است.

جدول ۲- درصد رطوبت و درصد جذب روغن در تیمارهای مختلف چیپس سیب زمینی

| تیمار | آزمون | رطوبت | چربی |
|--------------|------------------------|-----------------------|---------------------|
| شاهد | | | |
| پکتین | 43.66 ± 0.052^e | 2.88 ± 0.25^a | 0.1% |
| پکتین | 35.57 ± 0.09^b | 4.74 ± 0.19^b | 0.3% |
| پکتین | 31.85 ± 0.42^{ab} | 4.66 ± 0.42^b | 0.5% |
| پکتین | 28.63 ± 0.66^a | 5.15 ± 0.16^{bc} | 0.7% |
| آلژینات سدیم | 41.53 ± 0.11^{de} | 4.73 ± 0.24^b | 0.5% |
| آلژینات سدیم | 39.77 ± 0.68^{cde} | 5.15 ± 0.21^{bc} | 0.6% |
| آلژینات سدیم | 38.33 ± 0.34^{cd} | 5.18 ± 0.64^{bc} | 0.7% |
| CMC | 38.11 ± 0.96^{cd} | 5.34 ± 0.47^{bcd} | $0.5\% \text{ CMC}$ |
| CMC | 37.25 ± 0.95^{cd} | 5.76 ± 0.40^{cd} | $0.6\% \text{ CMC}$ |
| CMC | 37.08 ± 0.31^{cd} | 6.06 ± 0.18^d | $0.6\% \text{ CMC}$ |

- نتایج به صورت میانگین \pm انحراف معیار (Mean \pm S.D.) بیان شده است
- میانگین هایی که در یک ستون با حروف مختلف نشان داده شده اند، براساس آزمون توکی در سطح $p < 0.05$ با یکدیگر، اختلاف معنی‌دار دارند.

جدول ۳-آزمون ارزیابی حسی نمونه‌های چیپس سیب‌زمینی با استفاده از روش فریدمن

| مجموع رتبه های تیمار پکتین | نمونه شاهد | پکتین٪ | پکتین٪ | نمونه شاهد |
|----------------------------|-----------------|-----------------|------------|-----------------|
| ۴۸ ^b | ۹۴ ^a | ۸۱ ^a | ٪ ۳ | ۷۷ ^a |
| ٪ ۱۵ | آژینات٪ | آژینات٪ | ٪ ۰۵ | آژینات٪ |
| ۹۶ ^c | ۵۱ ^a | ۸۰ ^b | ٪ ۰۱ | ۷۳ ^b |
| ٪ ۱۵CMC | ٪ ۱CMC | ٪ ۰/۵CMC | ٪ ۰/۰/۵CMC | نمونه شاهد |
| ۱۰ ^c | ۴۹ ^a | ۷۷ ^b | ٪ ۰ | ٪ ۰ |
| ٪ ۱CMC | آژینات٪ | پکتین٪ | آژینات٪ | نمونه شاهد |
| ٪ ۲۲ | ٪ ۷۷ | ٪ ۵۱ | ٪ ۰/۵ | ٪ ۹۸ |

مجموع رتبه های که در یک ردیف با حروف مختلف نشان داده شده اند ، با آزمون فریدمن در سطح $\alpha=0.05$ با یکدیگر اختلاف معنی دار دارند.

جدول ۴- ارتباط پوشش های هیدروکلوفئیدی انتخاب شده با عدد پراکسید (میلی اکی والان در کیلوگرم) چیپس سیب‌زمینی در زمان ۲ ماهه ماندگاری در دمای 25°C

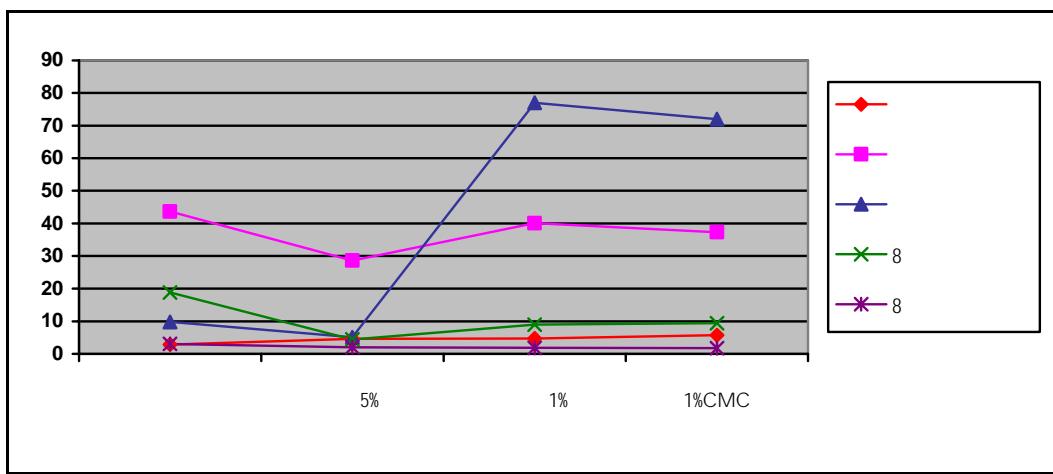
| تیمار | زمان صفر | زمان | هفته دوم | هفته چهارم | هفتہ ششم | هفتہ هشتم |
|----------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| کنترل | ٪ ۷۱ ± ۰/۲۵ ^c | ٪ ۶۰/۵ ± ۰/۳۶ ^c | ٪ ۹/۵۶ ± ۰/۱۹ ^d | ٪ ۱۲/۱۳ ± ۰/۲۲ ^d | ٪ ۱۸/۸۰ ± ۰/۳۸ ^c | ٪ ۱۸/۸۰ ± ۰/۳۸ ^c |
| پکتین٪ ۵ | ٪ ۲/۳۳ ± ۰/۱۷ ^a | ٪ ۳/۱۱ ± ۰/۱۹ ^a | ٪ ۴/۴۱ ± ۰/۰۸ ^a | ٪ ۵/۹۵ ± ۰/۱۷ ^a | ٪ ۷/۲۷ ± ۰/۳۷ ^a | ٪ ۷/۲۷ ± ۰/۳۷ ^a |
| آژینات سدیم٪ ۱ | ٪ ۲/۷۲ ± ۰/۰۸ ^{ab} | ٪ ۴/۷۴ ± ۰/۰۶ ^b | ٪ ۵/۸۴ ± ۰/۰۸ ^b | ٪ ۶/۹۳ ± ۰/۰۷ ^b | ٪ ۸/۹۱ ± ۰/۱۹ ^b | ٪ ۸/۹۱ ± ۰/۱۹ ^b |
| ٪ ۱ CMC | ٪ ۲/۸۹ ± ۰/۱۹ ^b | ٪ ۴/۹۷ ± ۰/۰۷ ^b | ٪ ۶/۹۸ ± ۰/۱۸ ^c | ٪ ۷/۵۲ ± ۰/۱۸ ^c | ٪ ۹/۷۲ ± ۰/۰۶ ^b | ٪ ۹/۷۲ ± ۰/۰۶ ^b |

میانگین هایی که در یک ستون با حروف مختلف نشان داده اند، براساس آزمون توکی در سطح $p<0.05$ با یکدیگر، اختلاف معنی دار دارند.

جدول ۵- ارتباط پوشش های هیدروکلوفئیدی انتخاب شده با عدد اسیدی (mg/g) چیپس سیب‌زمینی در زمان ۸ هفته در دمای 25°C

| تیمار | زمان صفر | زمان | هفته دوم | هفته چهارم | هفتہ ششم | هفتہ هشتم |
|----------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| کنترل | ٪ ۰/۶۱ ± ۰/۰۲ ^c | ٪ ۰/۹۵ ± ۰/۰۴ ^c | ٪ ۱/۶۶ ± ۰/۰۴ ^c | ٪ ۲/۲۳ ± ۰/۰۴ ^d | ٪ ۳/۰/۴ ± ۰/۰۷ ^d | ٪ ۱/۹۹ ± ۰/۰۴ ^c |
| پکتین٪ ۵ | ٪ ۰/۳۹ ± ۰/۰۳ ^b | ٪ ۰/۷۵ ± ۰/۰۲ ^b | ٪ ۱/۲۸ ± ۰/۰۶ ^b | ٪ ۱/۷۶ ± ۰/۰۳ ^c | ٪ ۱/۸۸ ± ۰/۰۱ ^b | ٪ ۱/۹۹ ± ۰/۰۴ ^c |
| آژینات سدیم٪ ۱ | ٪ ۰/۳۴ ± ۰/۰۵ ^b | ٪ ۰/۷۳ ± ۰/۰۱ ^b | ٪ ۱/۲۱ ± ۰/۰۳ ^b | ٪ ۱/۶۸ ± ۰/۰۱ ^b | ٪ ۱/۸۸ ± ۰/۰۱ ^b | ٪ ۱/۷۶ ± ۰/۰۱ ^a |
| ٪ ۱ CMC | ٪ ۰/۲۱ ± ۰/۰۲ ^a | ٪ ۰/۶۹ ± ۰/۰۴ ^a | ٪ ۱/۰۳ ± ۰/۰۴ ^a | ٪ ۱/۵۱ ± ۰/۰۰۲ ^a | ٪ ۲/۰۴ ± ۰/۰۷ ^d | ٪ ۲/۰۴ ± ۰/۰۷ ^d |

میانگین هایی که در یک ستون با حروف مختلف نشان داده اند، براساس آزمون توکی در سطح $p<0.05$ با یکدیگر اختلاف معنی دار دارند.



شکل ۱- مقایسه کلی پوشش های هیدروکلوفئیدی انتخاب شده

اساس نتایج آزمون توکی ۹ تیمار و یک شاهد را می‌توان براساس درصد رطوبت به ترتیب در چهار گروه طبقه‌بندی کرد:

گروه ۱: CMC ۰/۱٪ و ۱/۵٪ و ۱/۱٪ که بالاترین میزان حفظ رطوبت را داشتند و با یکدیگر اختلاف معنی‌داری نشان ندادند، ضمن اینکه ۱/۱٪ و ۰/۵٪ با گروه ۲ نیز اختلاف معنی‌داری نداشت ($P > 0/05$).

گروه ۲: آلژینات ۱٪ و پکتین ۵٪ و آلژینات ۱/۵٪ و ۰/۵٪ CMC و ۱/۱٪.

گروه ۳: آلژینات ۰/۰٪ و پکتین ۱٪ و پکتین ۱/۳٪ و آلژینات ۱٪ و پکتین ۵٪ و آلژینات ۱/۵٪ و ۰/۰٪ بنابراین، آلژینات ۱٪ و پکتین ۵٪ و آلژینات ۱/۵٪ و ۰/۵٪ CMC٪ ضمن اینکه در گروه ۲ گروه می‌گیرد با گروه ۳ نیز اختلاف معنی‌داری ندارد.

گروه ۴: یا شاهد که کمترین میزان رطوبت را داشت و کلیه تیمارها از نظر حفظ رطوبت با گروه شاهد اختلاف معنی‌داری داشتند ($P < 0/05$).

در تحقیق مشابهی که توسط Khalili (۱۰) برای استفاده از پوشش‌های پکتین، آلژینات و CMC برای فرنچ فرایز (خلال سیبز مینی نیمه سرخ شده منجمد) انجام شد، رطوبت کلیه نمونه‌های پوشش داده شده، به طور معنی‌داری افزایش یافت ($P < 0/05$). همچنین نتایج حاصل در این تحقیق با نتایج تحقیق Malikarjuanan و همکاران (۸) که از پوشش متیل سلولز (MC) و هیدروکسی پروپیل متیل سلولز (HPMC) استفاده کردند، منطبق است که همگی نشان دادند، استفاده از پوشش‌های هیدروکلوفیدی باعث افزایش میزان رطوبت نمونه‌های پوشش داده شده می‌شود.

تأثیر پوشش‌های هیدروکلوفیدی بر درصد روغن چیپس سیب زمینی: نتایج حاصل از میانگین درصد روغن نمونه‌ها در جدول ۲ با استفاده از تجزیه و تحلیل آماری نشان داد که استفاده از پوشش‌های هیدروکلوفیدی، باعث کاهش معنی‌داری در میزان جذب روغن نمونه‌های چیپس سیب زمینی می‌شود ($P < 0/05$). این کاهش به ویژگی ممانعت کنندگی فیلم‌های هیدروکلوفیدی در

۰ بحث

در ابتدا ویژگیهای ماده اولیه سیب زمینی و روغن سرخ کردنی مورد استفاده بررسی شد. سپس ارزیابی و تجزیه و تحلیل نتایج حاصل از آزمایش‌های انجام گرفته در دو مرحله صورت گرفت. نخست تاثیر کلیه پوشش‌ها بر مشخصات چیپس سیب زمینی، مورد بررسی قرار گرفت و سپس با توجه به نتایج، بهترین غلظت برای هر نوع پوشش هیدروکلوفیدی (پکتین، آلژینات و CMC) انتخاب شد. در مرحله دوم، تاثیر پوشش‌های انتخاب شده بر ویژگیهای چیپس سیب زمینی، مورد بررسی و مقایسه قرار گرفت.

ویژگیهای مواد اولیه سیب زمینی و روغن سرخ کردنی: نتایج حاصل از جدول ۱ در مورد ویژگیهای سیب زمینی نشان داد که سیب زمینی اگریای منطقه "خرمیبد" که در این تحقیق به عنوان ماده اولیه مورد استفاده قرار گرفت، به علت ماده خشک (۳۲/۷۶٪) و نشاسته (۲۱/۳٪) وزن مخصوص (۱۰/۹۱٪) نسبتاً بالا و قند احیا نسبتاً پایین (۰/۲۷٪) برای تولید چیپس سیب زمینی، مناسب است. واریته‌های با وزن مخصوص، ماده خشک و نشاسته بالاتر مانند اگریا برای صنعت تولید چیپس به دلیل بالاتر بودن راندمان تولید، مصرف کمتر روغن و بهبود طعم و تردی چیپس سیب زمینی، مناسب هستند و سیب زمینی‌های با قند احیای بیشتر از ۲٪ از نقطه نظر تاثیر بر رنگ محصول در اثر واکنش قهقهه‌ای شدن غیر آنزیمی (میلارد) برای صنعت تولید چیپس، نامناسب هستند (۱۲). همچنین، روغن سرخ کردنی نرگس شیراز که در این تحقیق مورد استفاده قرار گرفت، با ویژگیهای روغن سرخ کردنی جهت مصرف در صنایع غذایی (استاندارد ۴۱۵۲) (۶) مطابقت داشت.

تأثیر پوشش هیدروکلوفیدی بر محتواهی رطوبت چیپس سیب زمینی: نتایج حاصل از میانگین رطوبت نمونه‌ها در جدول ۲ با استفاده از تجزیه و تحلیل آماری نشان داد که استفاده از پوشش‌های هیدروکلوفیدی باعث افزایش معنی‌داری در رطوبت نمونه‌های چیپس سیب زمینی می‌شود ($P < 0/05$) در میان کلیه تیمارها، بیشترین حفظ رطوبت در غلظت ۱/۵٪ CMC مشاهده شد. بر

بیشترین کاهش در میزان جذب روغن و بالاتر بودن پذیرش حس، انتخاب شد. از میان غلظتهای ۰/۵، ۱ و ۱/۵ درصد آرثینات سدیم، غلظت ۱٪ آرثینات سدیم، بالاترین پذیرش کلی را داشت؛ با افزایش غلظت به ۱/۵ پذیرش کلی، کاهش یافت پس همان غلظت ۱٪ آرثینات سدیم انتخاب شد. از میان غلظتهای ۰/۵، ۱ و ۱/۵ درصد CMC غلظت ۱٪ CMC به دلیل بالاتر بودن پذیرش کلی انتخاب شد.

بررسی و مقایسه پوشش‌های هیدروکلورئیدی انتخاب شده بر عدد پراکسید روغن چیپس سیب‌زمینی در مدت زمان ۲ ماه ماندگاری: عدد پراکسید کلیه نمونه‌های پوشش داده شده و پوشش داده نشده، از زمان صفر تا هفته هشتم، به تدریج افزایش یافت. استفاده از پوشش‌های هیدروکلورئیدی انتخاب شده، به میزان قابل ملاحظه‌ای، سرعت نفوذ اکسیژن و سرعت تشکیل ترکیبات پراکسیدی در چیپس‌های تولیدی را به تعویق انداخت. نتایج نشان می‌دهد که استفاده از پوشش‌های هیدروکلورئیدی انتخاب شده، در مقایسه با گروه شاهد به صورت معنی‌داری، باعث کاهش عدد پراکسید در زمانهای صفر، هفته دوم، چهارم و هشتم می‌شود ($P < 0.05$). در میان انواع پوشش‌های هیدروکلورئیدی انتخاب شده، پکتین ۱.۵٪ بیشترین تاثیر را در کاهش سرعت تشکیل ترکیبات پراکسیدی داشت (جدول ۴). در طول مدت دو ماهه ماندگاری بجز هفته چهارم و ششم، تفاوت معنی‌داری بین نمونه‌های آرثینات ۱٪ و ۱٪ CMC در عدد پراکسید وجود نداشت ($P > 0.05$). Wanstedt و همکاران (۱۳) نشان دادند که استفاده از پوشش‌های هیدروکلورئیدی به طور موثری، اکسیداسیون چربی و ظهور طعم تنید در اثر تشکیل ترکیبات پراکسیدی را به تعویق می‌اندازد. همچنان Aminlari و همکاران (۹) نشان دادند که استفاده از پوشش‌های پروتئینی برای تولید چیپس سیب‌زمینی کم چرب، عدد پراکسید روغن استخراجی چیپس را در طول زمان ماندگاری (هفته هشتم تا هفته دوازدهم) را به طور موثری کاهش می‌دهد.

مقابل انتقال رطوبت و روغن در طول فرایند سرخ کردن مربوط می‌شود. پوشش‌های هیدروکلورئیدی، ضمن افزایش ظرفیت نگهداری آب با حبس کردن مولکول‌های آب از تبخیر رطوبت و جایگزین شدن آن با روغن در فرایند سرخ کردن، جلوگیری می‌کنند (۸).

از میان کلیه تیمارها، کمترین درصد جذب روغن در پکتین ۱.۵٪ مشاهده شد که در مقایسه با نمونه کنترل ۳۴/۴٪ جذب روغن آن کاهش یافته است. بر اساس نتایج آزمون توکی ۹ تیمار و ۱ شاهد را می‌توان براساس میزان جذب روغن به ترتیب در پنج گروه طبقه‌بندی کرد:

گروه ۱: پکتین ۱٪ و پکتین ۳٪ که پکتین ۳٪ در گروه ۲ نیز قرار می‌گیرد.

گروه ۲: پکتین ۳٪ و پکتین ۱٪ که پکتین ۱٪ ضمن قرار گرفتن در گروه ۲ با گروه ۳ نیز اختلاف معنی‌داری نشان نمی‌دهد.

گروه ۳: پکتین ۱٪ و ۱٪ CMC و ۱٪ CMC و ۰.۱٪ CMC و ۰.۱٪ آرثینات.

گروه ۴: ۱٪ CMC و ۰.۱٪ CMC و ۰.۱٪ آرثینات و ۰.۱٪ آرثینات.

گروه ۵: آرثینات ۱٪ و آرثینات ۰.۵٪ و شاهد. به طوری که آرثینات ۱٪ در گروه ۴ نیز قرار دارد و آرثینات ۰.۵٪ در گروه ۳ و ۴ نیز قرار دارد. بنابراین، می‌توان اظهار داشت که استفاده از پوشش هیدروکلورئیدی باعث کاهش معنی‌داری در جذب روغن می‌شود ($P < 0.05$)

در تحقیقات مشابه، Khalili (۱۰) موفق به کاهش ۴۰٪ در جذب روغن با استفاده از پوشش پکتین روی ۶۱/۶٪ در جذب روغن با استفاده از پوشش Malikarjuanan (۸) موفق به کاهش ۴۰٪ در جذب روغن با استفاده از پوشش HPMC بر پوره Garcia (۱۱) موفق به کاهش ۴۰٪ در جذب روغن با استفاده از پوشش MC بر خلال سیب‌زمینی شدن که با نتایج تحقیق حاضر مطابقت دارد.

انتخاب بهترین غلظت پوشش‌های هیدروکلورئیدی: با توجه به جدول ۳ آزمون ارزیابی حسی، از میان غلظتهای ۱، ۳ و ۵ درصد پکتین، غلظت ۱٪ پکتین به دلیل

نتیجه گیری و پیشنهادات

نتایج این تحقیق نشان داد که استفاده از پوشش‌های هیدروکلوریک پکتین، آژینات سدیم و CMC باعث کاهش درصد جذب روغن در چیپس سیبز مینی می‌شود. اما استفاده از غلظتهای بالای محلول هیدروکلوریک، به پذیرش کلی نمونه‌های چیپس سیبز مینی لطمه می‌زند. در این بررسیها غلظت ۰/۵٪ پکتین با ۳۴/۴٪ کاهش در جذب روغن و غلظت ۰/۱٪ آژینات سدیم با ۸/۹٪ کاهش در جذب روغن و غلظت ۰/۱٪ CMC با ۱۲/۷٪ کاهش در جذب روغن به عنوان بهترین غلظت از هر نوع پوشش تشخیص داده شد. همچنین، استفاده از پوشش‌های هیدروکلوریک با کاهش عدد پراکسید و عدد اسیدی روغن چیپس سیبز مینی باعث افزایش عمر ماندگاری چیپس شد. همانطور که در شکل ۱ نشان داده شده است، غلظت ۰/۵٪ پکتین، بیشترین کاهش در عدد پراکسید و غلظت ۰/۱٪ CMC بیشترین کاهش در عدد اسیدی را نشان داد.

بررسی این تأثیرات نشان داد که دلیل بالاترین کاهش سرانجام، غلظت ۰/۵٪ پکتین به دلیل بالاترین کاهش در جذب روغن و بالاترین کاهش در عدد پراکسید در زمان ماندگاری و بالاترین پذیرش کلی، به عنوان بهترین پوشش هیدروکلوریک تشخیص داده شد. با توجه به میزان بالای روغن در چیپس سیبز مینی و ارتباط مصرف بیش از اندازه روغن با بیماریهای قلبی عروقی، چیپس سیبز مینی تولید شده در این تحقیق می‌تواند جایگزین چیپس‌های سیبز مینی موجود در بازار شود.

• References

- بررسی آماری سیبز مینی، اداره کل آمار و اطلاعات وزارت کشاورزی، انتشارات وزارت کشاورزی، ۱۳۸۱
- نوروزی، ف. ترازnamه غذایی ایران، ارزیابی روند تولید و عرضه مواد غذایی در کشور، معاونت برنامه ریزی جهاد کشاورزی، ۱۳۸۱، صفحه ۵-۲۸
- شریفی سلطانی، نصرت ا... روغنها و چربیها نشر شرکت فراورده‌های روغنی ایران، ۱۳۷۶، صفحات ۱۲-۲۰
- مقصودی، شهرام. فرمولاسیون و تولید فراورده‌های کم چربی، نشر علوم کشاورزی، ۱۳۸۱، صفحه ۷-۳۴

بررسی و مقایسه پوشش‌های هیدروکلوریک انتخاب شده بر عدد اسیدی روغن چیپس سیبز مینی در مدت زمان ۲ ماه ماندگاری: عدد اسیدی کلیه نمونه‌های پوشش داده شده و پوشش داده نشده از زمان صفر تا هفته هشتم، به تدریج افزایش یافت. استفاده از پوشش‌های هیدروکلوریک، سرعت هیدرولیز روغن و افزایش عدد اسیدی را به تعویق انداخت (نمودار ۵). بطوری که عدد اسیدی نمونه‌های چیپس شاهد از هفته ششم از حد استاندارد ملی شماره ۴۱۵۲ بیشتر شد. اما عدد اسیدی کلیه نمونه‌های پوشش داده شده تا پایان هفته ششم در حد استاندارد باقی ماند. ولی در مورد پوشش‌های پکتین ۰/۳٪، پکتین ۰/۵٪، آژینات ۰/۰٪ و CMC ۰/۰٪ در هفته هشتم، بیشتر از حد استاندارد بود.

استفاده از پوشش‌های مختلف هیدروکلوریک انتخاب شده در مقایسه با گروه شاهد به صورت معنی‌داری باعث کاهش عدد اسیدی در زمانهای صفر، هفته دوم، چهارم و هشتم شد ($P<0/05$). در میان انواع پوشش‌های هیدروکلوریک به کار رفته در کلیه زمانهای صفر تا هفته هشتم، پوشش ۰/۱٪ CMC بیشترین تاثیر را در کاهش عدد اسیدی داشت (جدول ۵) و تفاوت معنی‌داری در میان غلظتهای پکتین ۵٪ و آژینات ۱٪ وجود نداشت ($P>0/05$). موثرتر بودن پوشش ۰/۱٪ CMC در کاهش عدد اسیدی در مقایسه با دو پوشش دیگر را می‌توان به خاصیت ممانعت کنندگی پوشش CMC در مقابل انتقال رطوبت در مقایسه با دو پوشش دیگر نسبت داد (۱۴).

بررسی و مقایسه پوشش‌های هیدروکلوریک انتخاب شده بر ویژگیهای حسی چیپس سیبز مینی: نتایج حاصل از جدول ۳ نشان می‌دهد که پذیرش کلی پوشش‌های مختلف هیدروکلوریک توسط ارزیابهای آموزش ندیده با شاهد، اختلاف معنی‌داری دارد ($P<0/05$) هر ۳ پوشش باعث بهبود پذیرش کلی چیپس سیبز مینی در مقایسه با نمونه شاهد شدند. از میان پوشش‌های مختلف، پوشش پکتین ۰/۵٪ بهترین پذیرش کلی را داشت و اختلاف معنی‌داری در میان پوشش ۰/۱٪ آژینات و ۰/۱٪ CMC مشاهده نشد ($P>0/05$).

10. Khalili, A.H. Quality of french fried potatoes as influenced by coating with hydrocolloids . Food Chem. , 1999 , 66 (2) , 201-208
11. Garcia, M.A, Ferrero,C., and Zaritzky, N.. Edible coating from cellulose derivatives to reduce oil uptake in fried products . Innovative Food Science and Emerging Technologies , 2002, 3, 391-397
12. Kita, A.. The influence of potato chemical composition on crisp texture, Food Chem. 2002, 76, 173-179
13. Wanstedt, K.G., Seideman, S.C., Donnelly, L.S.. Sensory attributes of precooked, calcium alginate-coated pork patties . J. Food Protec., 1981, 44, 732
14. Pinthus, E., J., Weinberg, P., and Saguy, I. S. Oil uptake in deep fat frying as affected by porosity , Journal of Food Science, 1995 , 60 (4) :767_769
5. استاندارد ملی شماره ۳۷۶۴ ، ویژگیهای تکه سبیزمنی سرخ شده در روغن، انتشارات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ، ۱۳۸۱
6. استاندارد ملی شماره ۴۱۵۲ ، ویژگیهای روغنها خوراکی سرخ کردنی جهت مصرف در صنایع غذایی ، موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، ۱۳۷۹
7. Kester, J.J., Fennema, O.R. Edible films and coating . Food Technology , 1986 40 (12) , 47-59
8. Malikarjunan, P., Chinan, M.S., and Philips, R.D.. Edible coating for deep-fat frying of starchy products , Food Science and Technology, 1997 , 30(7) :709_714
9. Aminlari, M., Ramezani, R., Khalili, M.H.. Production of protein-coated low-fat potato chips . J. Food Science and Technology International .2004 , 11(3), 2-5