

تولید نوشیدنی مالت سین بیوتیک با استفاده از اینولین و برخی گونه های مختلف لاکتوباسیلوس

نیره زکی پور رحیم آبادی¹، سارا سهراب وندی²، لیلا روزبه نصیرائی¹

1- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

2- نویسنده مسئول: گروه تحقیقات علوم و صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران. پست الکترونیکی: sohrabv@sbm.ac.ir

تاریخ دریافت: 96/7/15

تاریخ پذیرش: 96/11/4

چکیده

سابقه و هدف: امروزه فرهنگ مصرف غذایی جوامع تغییر پیدا کرده و در پی آن نیاز به تولید فرآورده های متنوع و نوین مانند نوشیدنی های غنی شده بیشتر شده است. غنی سازی نوشیدنی ها با اجزای فراسودمند، نظیر پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها از پیشرفت های اخیر در زمینه تولید این نوع از نوشیدنی ها است.

مواد و روش ها: در این مطالعه در ابتدا مقادیر مناسب اینولین به عنوان ماده پری بیوتیک انتخاب شد و سپس نوشیدنی های مالت تولید شده به وسیله سویه های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس کارژی و لاکتوباسیلوس پلاتاروم، مورد بررسی قرار گرفتند.

یافته ها: به طور کلی قابلیت زیستی پروبیوتیک ها در محیط نوشیدنی مالت سین بیوتیک، طی دوره نگهداری یخچالی کاهش یافت؛ ولی همه تیمارها در محدوده استاندارد 10^7 بودند. در بین نمونه ها، کمترین و بیشترین قابلیت زیستی باکتری های پروبیوتیک پس از 28 روز نگهداری، به ترتیب مربوط به لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس کارژی بوده است. در اثر افزودن سویه های پروبیوتیک از pH نمونه ها کاسته شد. در این پژوهش با افزایش زمان نگهداری از میزان قند و بریکس نمونه ها کاسته شد. میزان تولید اتانول در تمامی نمونه ها کمتر از 0/1 درصد بود. میزان ترکیبات فنولی با گذشت زمان در تمامی نمونه ها به جز نمونه شاهد افزایش یافت که علت آن موضوع، به هیدرولیز ترکیبات فنولی گلیکوزیل و ایجاد فنول آزاد، نسبت داده شده است. نتایج بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی نمونه ها نشان داد که در طی تخمیر، فعالیت آنتی اکسیدانی نمونه ها افزایش یافت.

نتیجه گیری: بهترین نمونه از نظر استاندارد مربوط به نمونه های با میزان 2/25% اینولین و 2/25% ساکارز بود. بعد از 28 روز نگهداری در دمای یخچال، باکتری های پروبیوتیک دارای در نوشیدنی مالت سین بیوتیک دارای زندهمانی مناسبی بودند. همچنین مشخص شد که نمونه های سین-بیوتیک حاوی میکروارگانیسم های پروبیوتیک در مقایسه با نمونه کنترل دارای فعالیت آنتی اکسیدانی بهتری بودند. در کل نتایج این پژوهش نشان داد می توان با استفاده از سویه های پروبیوتیک مناسب، نوشیدنی مالت سین بیوتیک با خواص بیوشیمیایی و تغذیه ای مناسب تولید کرد.

واژگان کلیدی: نوشیدنی مالت، اینولین، پروبیوتیک ها، سین بیوتیک، خواص فیزیوشیمیایی

• مقدمه

فرآورده های غذایی فراسودمند رهنمون شده است. غذاهای فراسودمند در واقع غذاها و نوشیدنی هایی هستند که علاوه بر دارا بودن ارزش غذایی، می توانند در جلوگیری یا درمان یک بیماری نقش داشته باشند. نوشیدنی های فراسودمند، نسل جدیدی از فرآورده های تخمیری حاوی میکروارگانیسم ها با خواص درمانی هستند که از طریق افزایش ارزش تغذیه ای و

امروزه فرهنگ مصرف غذایی جوامع تغییر پیدا کرده و در پی آن نیاز به تولید فرآورده های متنوع و نوین بیشتر شده است. علاوه بر این در بسیاری از جوامع، نقش غذا در سلامت و تغذیه ای انسان از اهمیت بسیاری برخوردار است. به طوری که نقش اولیه غذا به عنوان منبع انرژی و رشد به نقش بیولوژیک اجزای آن بر سلامت انسان تغییر یافته و بازار تولید و مصرف مواد غذایی به سوی

بهبود خصوصیات حسی - بافتی نقش مؤثری در سلامتی ایفا می کنند (1).

پروبیوتیک ها، میکروارگانیسم های زنده ای هستند که مکان اصلی فعالیت آن ها دستگاه گوارش موجودات زنده، به ویژه روده بزرگ است. از جمله مزایای آن ها می توان به پیشگیری از اختلالات دستگاه گوارش، افزایش سیستم ایمنی بدن، ویژگی های ضد سرطانی، کاهش کلسترول خون، بهبود بخشیدن بیماری های مفصلی، تولید طیف وسیعی از آنزیم ها، اثرات ضد میکروبی و اصلاح و بهبود متابولیسم لاکتوز اشاره کرد. مواد غذایی حاوی پروبیوتیک ها در حال حاضر به عنوان برترین فرآورده های غذایی فراسودمند شناخته می شوند که این مزایای سلامتی بخش آن ها به وسیله پری بیوتیک ها افزایش می یابد. چراکه در برخی موارد یک پروبیوتیک واقعی بدون غذا (پری بیوتیک) در سیستم گوارشی قابلیت زیستی خوبی ندارند (2).

سین بیوتیک ها نوعی مکمل تغذیه ای حاوی ترکیبی از باکتری های پروبیوتیک و اجزاء غذایی پری بیوتیک هستند. پری بیوتیک ها، اجزای غذایی هضم ناپذیر یا هضم پذیر اندک، در برابر آنزیم های گوارشی بدن انسان هستند که رشد و فعالیت میکروارگانیسم های پروبیوتیک را به طور انتخابی تحریک می کنند و باعث بهبود سلامت میزبان می شوند. پری بیوتیک ها عمدتاً ترکیبات الیگوساکاریدی مانند فیبرهای محلول بوده که می توانند تعداد یا فعالیت پروبیوتیک ها را افزایش دهند. با توجه به نقش اثربخش این ترکیبات امروزه علاقه به مصرف مواد غذایی فراسودمند سین بیوتیک ها در حال افزایش است (3). این ترکیبات در سال های اخیر به طور گسترده ای در صنعت لبنیات مورد استفاده قرار گرفته اند. از طرفی امروزه گرایش به استفاده از ترکیبات سین بیوتیک در فرآورده های غیر لبنی، همچون فرآورده های بر پایه ی غلات، آب میوه ها و سبزی ها و سایر نوشیدنی های غیر لبنی به ویژه نوشیدنی های بر پایه غلات، توسط محققان و تولیدکنندگان، در سراسر جهان به طور چشمگیری رو به افزایش است (4). در سال های اخیر مصرف نوشیدنی های بر پایه غلات، از جمله نوشیدنی مالت مورد استقبال گروه های سنی مختلف جامعه قرار گرفته است. شواهد علمی متعددی بر فواید سلامتی بخش مصرف نوشیدنی های مالت دلالت دارند. بالا بودن ترکیبات فنولی با دارا بودن خاصیت آنتی اکسیدانی و افزایش قابلیت آنتی اکسیدانی پلاسما، از یک سو با کاهش اکسایش کلسترول بد مانع بروز سخت شدن رگ ها یا تصلب شرایین شده و از سوی دیگر با

خنثی کردن رادیکال های آزاد، احتمال ابتلا به سرطان را کاهش می دهند. همچنین در جلوگیری از رشد سلول های سرطانی پروستات، پستان، روده و خون نقش دارند. مسئله قابل توجه در این نوشیدنی ها، pH پایین و وجود ترکیب ضد میکروبی رازک می باشد که علاوه بر جلوگیری از رشد میکروارگانیسم های مضر، بر رشد و فعالیت باکتری های پروبیوتیک نیز اثر منفی داشته و برای این باکتری ها هم نقش ضد میکروبی خود را ایفا می کند که محیط مناسبی برای حفاظت از میکروارگانیسم های پروبیوتیک فراهم نمی کند. با وجود این، حضور ترکیبات پری بیوتیک، ممکن است بر قابلیت زیستی پروبیوتیک ها اثرات مثبت فراوانی داشته باشد که درخور توجه و پژوهش است و تاکنون مورد بررسی قرار نگرفته است (5). اخیراً سالاری و همکاران به تولید نوشیدنی های سین بیوتیک بر پایه آرد مالت با استفاده از گونه های لاکتوباسیلوس دلبروکنی و پاراکازی پرداختند و عنوان نمودند که گونه لاکتوباسیلوس دلبروکنی دارای زنده مانی بالایی در نوشیدنی سین بیوتیک مالت بوده است (6). در یک تحقیق دیگر نیز محققین به تولید نوشیدنی مالت پروبیوتیک با استفاده از گونه های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و پلانتاروم پرداخته و عنوان نمودند که این نوشیدنی دارای مقبولیت خوبی نزد مصرف کننده بودند (7).

با توجه به مطالب ذکر شده، هدف مطالعه حاضر تولید نوشیدنی مالت سین بیوتیک با استفاده از اینولین به عنوان یک ماده پری بیوتیک و همچنین باکتری های پروبیوتیک مختلف و بررسی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و آنتی اکسیدانی نوشیدنی تولیدی بوده است.

• مواد و روش ها

آماده سازی نوشیدنی های مالت: در ابتدا با توجه به این مسئله که میزان ساکارز مورد استفاده در نوشیدنی مالت طبق استاندارد ملی ایران شماره 2279 میزان 4/5 % است (8) و با توجه به ارزیابی های اولیه، فرمول بهینه با 2/25 درصد ساکارز و 2/25 درصد اینولین برای فرمولاسیون نوشیدنی های مالت انتخاب گردید و برای تولید نوشیدنی های مالت در مراحل بعدی مورد استفاده قرار گرفت. به منظور تهیه نوعی نوشیدنی مالت سین بیوتیک و امکان سنجی بقای باکتری های پروبیوتیک در نوشیدنی مالت طی دوره 28 روزه نگهداری یخچالی (4°C)، سه باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس پلانتارم، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس کازی زیر گونه پاراکازی (10^9 cfu/mL) به طور جداگانه به نوشیدنی مالت تولید شده، حاوی 2/25 درصد ساکارز و 2/25 درصد اینولین

شد. بدین منظور 0/5 میلی لیتر از نمونه‌ها با 0/5 میلی لیتر از محلول 0/2 میلی مولار اتانولی DPPH مخلوط گردیده و به مدت 15 دقیقه در تاریکی نگهداری شدند. در ادامه با استفاده از اسپکتروفتومتر میزان جذب در طول موج 515 نانومتر خوانده شد. در نهایت فعالیت آنتی اکسیدانی نمونه‌ها به صورت مقادیر EC₅₀ گزارش گردید.

آنالیز آماری: به منظور مطالعه اثر فاکتورهای مختلف پروبیوتیک‌ها، پری‌بیوتیک و دما نگهداری بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی نوشیدنی مالت (متغیرهای وابسته)، طراحی آزمایش‌ها بر اساس طراحی ترکیبی و آنالیز داده‌های مرحله اول با استفاده از نرم‌افزار طراحی آزمایش‌ها (Design Expert) و در مرحله دوم با استفاده از نرم‌افزار SPSS نسخه 24 انجام شد. در تمامی آنالیزهای آماری سطح معنی‌داری ($P < 0.05$) در نظر گرفته شد.

• یافته‌ها

قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها: قابلیت زیستی باکتری‌های پروبیوتیک در نوشیدنی مالت سین بیوتیک حاوی اینولین در جدول 1 نشان داده شده است. تغییرات قابل ملاحظه‌ای در قابلیت زیستی هر تیمار طی 28 روز نگهداری یخچالی مشاهده شد؛ به طوری که جمعیت نهایی پروبیوتیک‌ها در پایان دوره نگهداری یخچالی در تمامی تیمارها کمتر از روز صفر بود. بنابراین قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها در نوشیدنی مالت سین بیوتیک به طور کلی طی دوره نگهداری یخچالی کاهش یافت. با توجه به این که میزان باکتری‌های پروبیوتیک در فرآورده‌های پروبیوتیک باید حداقل 10^7 cfu/ml باشد، همه تیمارها از این نظر در محدوده استاندارد بودند. در بین نمونه‌ها، کمترین قابلیت زیستی باکتری‌های پروبیوتیک پس از 28 روز نگهداری نیز مربوط به لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس بوده است.

افزوده شدند و ویژگی‌های نمونه‌های تولیدی در طی زمان نگهداری بررسی گردیدند.

تعیین ترکیب فیزیکوشیمیایی نمونه‌ها: میزان مواد جامد محلول (بریکس) با استفاده از روش رفرکتومتری تعیین گردید. میزان قند نمونه‌ها شامل قند کل و قند احیا با استفاده از روش لین-آینون اندازه‌گیری شد. اندازه‌گیری اسیدیته با روش تیتراسیون انجام شد. pH نمونه‌ها با pH متر دیجیتال اندازه‌گیری شد. در نهایت میزان اتانول در نوشیدنی‌های تولیدی با استفاده از دستگاه سنجش اتانول (زمرد آزما، ایران، دقت 0/1 درصد) تعیین گردید.

ارزیابی زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک: بررسی قابلیت زیستی باکتری‌های پروبیوتیک با استفاده از محیط کشت MRS آگار بر اساس روش ذکر شده توسط روحی و همکاران انجام شد (9).

اندازه‌گیری ترکیبات فنولی: تعیین کمی فنول کل با استفاده از روش طیف‌سنجی بر اساس واکنش با معرف فولین-سیوکالتیو انجام شد (10). 0/2 میلی لیتر نمونه نوشیدنی با 0/05 میلی لیتر معرف فولین-سیوکالتیو، 0/5 میلی لیتر محلول 20 درصد سدیم کربنات و 4/25 میلی لیتر آب مقطر مخلوط شد. تمام نمونه‌ها به مدت 30 دقیقه در تاریکی قرار گرفتند. سپس میزان جذب رنگ نمونه‌ها توسط اسپکتروفتومتر در طول موج 700 نانومتر اندازه‌گیری شد و میزان کل ترکیبات فنولی با استفاده از منحنی استاندارد اسید گالیک ($R^2 = 0.9912$) به دست آمد. برای رسم نمودار اسید گالیک از غلظت‌های 5 تا 50 میلی گرم بر لیتر از این ماده استفاده شد و در نهایت نتایج به صورت میلی گرم اسید گالیک به ازای 100 میلی گرم نمونه گزارش گردید.

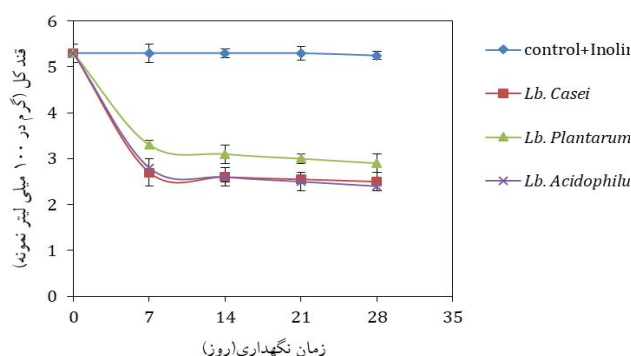
اندازه‌گیری فعالیت آنتی اکسیدانی: فعالیت آنتی اکسیدانی نمونه‌ها از طریق ارزیابی قدرت آن‌ها در مهار رادیکال‌های آزاد 2' - دی فنیل 1-پیکریل هیدرازیل (DPPH) سنجیده

جدول 1. مقایسه قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها در تیمارهای مختلف طی 28 روز نگهداری یخچالی

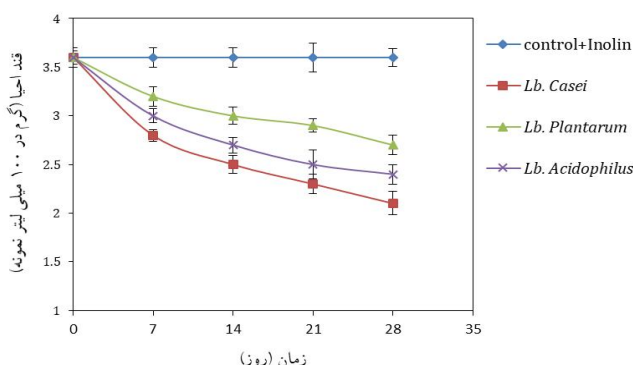
تیمارها	روز صفر	روز 7	روز 14	روز 21	روز 28
نمونه شاهد حاوی اینولین	0 ± 0 ^{ab}	0 ± 0 ^{ad}	0 ± 0 ^{bd}	0 ± 0 ^{ad}	0 ± 0 ^{bd}
نمونه حاوی لاکتوباسیلوس کازئی	9 ± 0/1 ^{aa}	8/5 ± 0/01 ^{cb}	8/72 ± 0/04 ^{bb}	8/49 ± 0/03 ^{cb}	8/40 ± 0/01 ^{db}
نمونه حاوی لاکتوباسیلوس پلاتناروم	9 ± 0/1 ^{aa}	9/06 ± 0/02 ^{aa}	8/96 ± 0/04 ^{aa}	8/94 ± 0/02 ^{aa}	7/80 ± 0/02 ^{ba}
نمونه حاوی لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس	9 ± 0/1 ^{aa}	8/38 ± 0/05 ^{bc}	8/14 ± 0/06 ^{cc}	7/60 ± 0/04 ^{dc}	7/40 ± 0/02 ^{ec}

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

میزان قند کل و قند احیا: با رشد میکروارگانیسم ها میزان قند کل و قند احیا کاهش می یابد؛ چراکه این میکروارگانیسم ها برای رشد، نیاز به منبع کربن داشته و قندها را به عنوان یکی از بهترین منابع کربن مصرف می کنند. همان گونه که در شکل 3 و 4 آورده شده است، با رشد میکروارگانیسم ها میزان قند کل و قندهای احیا، کاهش یافته و این کاهش با شدت رشد میکروارگانیسم ها رابطه مستقیم داشته است. باکتری لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس تقریباً به یک میزان قند مصرف کرده اند و باکتری لاکتوباسیلوس پلاتناروم میزان مصرف قند کمتری داشته است. در بین این سه باکتری، به ترتیب نمونه های حاوی باکتری های لاکتوباسیلوس کازئی، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس پلاتناروم نیز دارای بیشترین میزان مصرف قند احیا بوده است.



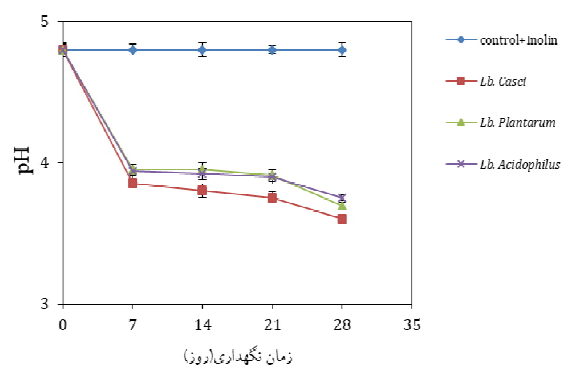
شکل 3. تغییرات قند کل در نمونه های نوشیدنی مالت سین بیوتیک طی نگهداری در دمای یخچال



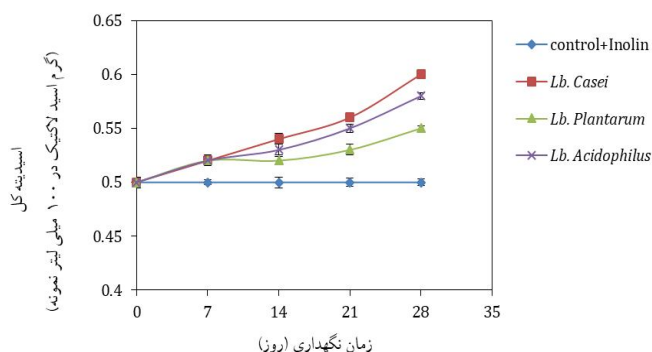
شکل 4. تغییرات قند احیا در نمونه های نوشیدنی مالت سین بیوتیک طی نگهداری در دمای یخچال

تغییرات بریکس: مقادیر بریکس نمونه های مختلف نوشیدنی سین بیوتیک در شکل 5 نشان داده شده است. با افزایش زمان تخمیر از بریکس نمونه ها کاسته شده که این موضوع به دلیل

تغییرات pH و اسیدیته: تغییرات pH و اسیدیته نمونه های نوشیدنی مالت سین بیوتیک به ترتیب در شکل 1 و 2 نشان داده شده است. همان طور که در شکل ها نشان داده شده، در اثر افزودن سویه های مختلف پروبیوتیک، از pH نمونه ها کاسته شده و اسیدیته نمونه ها افزایش یافته است. بر اساس استاندارد ملی ایران، مقادیر pH نوشیدنی های مالت طعم دار باید بین 2/8 الی 3/8 باشد (8). بنابراین همه نمونه های نوشیدنی سین بیوتیک تولیدی دارای مقادیر pH مطابق با استاندارد بوده اند. علاوه بر این مقادیر استاندارد اسیدیته کل باید بین 0/1 – 0/35 باشد که نمونه ها از نظر اسیدیته مطابق استاندارد بوده اند (6). مطابق با نتایج به دست آمده، نمونه شاهد (بدون افزودن پروبیوتیک) هیچ گونه تغییری در شاخص های pH و اسیدیته از خود نشان نداد. بنابراین تنها عامل ایجاد تغییرات بیوشیمیایی در نوشیدنی های سین بیوتیک تولیدی، تخمیر توسط میکروارگانیسم های پروبیوتیک تلقیح شده است. همچنین در مطالعه حاضر مشخص شد بیشترین افزایش معنی دار اسیدیته و کاهش pH به ترتیب مربوط به سویه های پروبیوتیک باکتری های لاکتوباسیلوس کازئی، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس پلاتناروم بوده است.

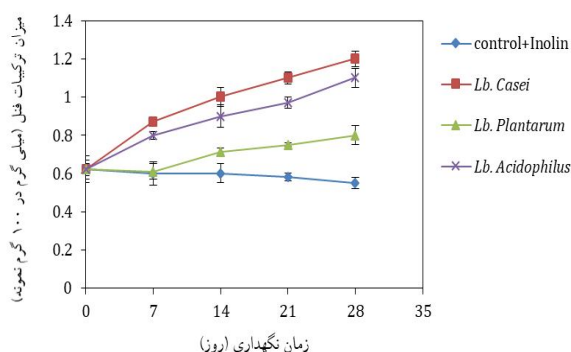


شکل 1. تغییرات pH نمونه های نوشیدنی مالت سین بیوتیک طی نگهداری در دمای یخچال



شکل 2. تغییرات اسیدیته نمونه های نوشیدنی مالت سین بیوتیک طی نگهداری در دمای یخچال

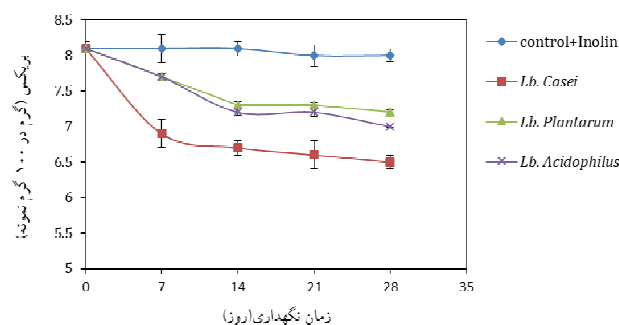
میزان ترکیبات فنولی: شکل 7 نشان می‌دهد مقدار ترکیبات فنولی کل در نمونه شاهد بدون فعالیت تخمیری به‌طور معنی‌داری کمتر از نمونه‌های تخمیری است. در میان نمونه‌های حاوی باکتری‌های تخمیری پروبیوتیک، میزان ترکیبات فنولی نمونه حاوی باکتری لاکتوباسیلوس کازئی بیشتر از سایر نمونه‌ها بود. از طرفی مقدار ترکیبات فنولی در نمونه حاوی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، بیشتر از نمونه حاوی لاکتوباسیلوس پلانتاروم بود. همچنین نتایج نشان داد که ترکیبات فنولی با گذشت زمان در تمامی نمونه‌ها به‌جز نمونه شاهد افزایش یافته است که این افزایش میزان ترکیبات فنولی در هفته اول نگهداری، بیشتر بود و با گذشت زمان از شدت افزایش این ترکیب کاسته شده است که می‌تواند به دلیل فعالیت زیستی بیشتر باکتری‌های پروبیوتیک در هفته اول باشد.



شکل 7. میزان ترکیبات فنولی نمونه‌های نوشیدنی مالت سین بیوتیک طی نگهداری در دمای یخچال.

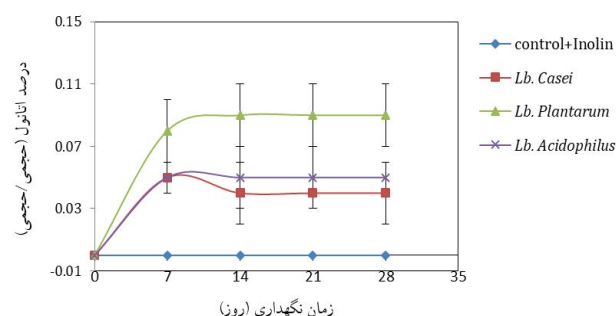
فعالیت آنتی‌اکسیدانی: شکل 8، میزان تغییرات EC_{50} را طی 28 روز نگهداری نشان می‌دهد. نتایج نشان داد که مانند بخش اندازه‌گیری ترکیبات فنولی کل، بیشترین فعالیت آنتی‌اکسیدانی در نمونه‌های حاوی لاکتوباسیلوس کازئی ایجاد شد و نمونه‌های حاوی باکتری‌های لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس پلانتاروم از این نظر به ترتیب در جایگاه دوم و سوم قرار داشتند. در اینجا نیز در هفته اول مقدار EC_{50} ، با شدت بیشتری نسبت به هفته‌های بعد، در هر سه نمونه تخمیری کاهش یافت که این موضوع نشان‌دهنده رشد بیشتر باکتری‌ها در هفته اول است.

مصرف قندها و تولید اسیدهای آلی است. بیشترین کاهش بریکس در نمونه حاوی باکتری لاکتوباسیلوس کازئی مشاهده شد. همچنین بیشترین بریکس مربوط به نمونه حاوی لاکتوباسیلوس پلانتاروم بوده که این نتایج با نتایج به‌دست‌آمده از بخش قندها که در بالا آورده شده است، هم‌خوانی دارد. در یک تحقیق انجام شده توسط محققین دیگر که به تولید نوشیدنی مالت پروبیوتیک با استفاده از گونه‌های لاکتوباسیلوس پرداختند نیز مشخص شد که میزان بریکس نمونه‌های نوشیدنی در طی زمان به دلیل تخمیر قند کاهش یافته است (6).



شکل 5. تغییرات بریکس نمونه‌های نوشیدنی مالت سین بیوتیک طی نگهداری در دمای یخچال.

میزان اتانول: شکل 6 میزان تولید اتانول در نمونه‌ها طی نگهداری را نشان می‌دهد. نتایج نشان داد که لاکتوباسیلوس پلانتاروم بیشترین میزان الکل را طی فرآیند تخمیر، تولید کرده است و دو باکتری لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، از این نظر با یکدیگر اختلاف معنی‌داری نداشته‌اند. همچنین میزان تولید الکل در تمامی نمونه‌ها کمتر از 0/1 درصد بوده است که میزان قابل قبولی است. تولید اتانول بیشتر توسط لاکتوباسیلوس پلانتاروم می‌تواند به دلیل زنده ماندن بیشتر این باکتری در طی نگهداری باشد.



شکل 6. میزان اتانول نمونه‌های نوشیدنی مالت سین بیوتیک طی نگهداری در دمای یخچال

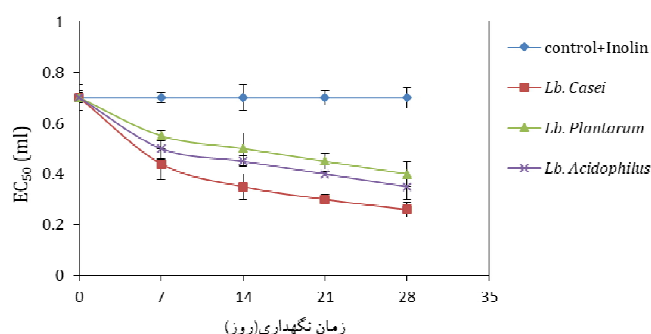
این گونه، باعث رشد و بقای بیشتر آن نسبت به سایر گونه‌ها و در پی آن تخمیر بیشتر قندها می‌شود (14).

با رشد باکتری‌ها میزان قند کل و قندهای احیاء به دلیل مصرف قندها توسط باکتری‌های پروبیوتیک کاهش یافته است. با این حال، در انتهای فرآیند میزان قند کل و قند احیاء مطابق با استاندارد نوشیدنی مالت طعم دار بوده است، زیرا که طبق قوانین مربوط به این استاندارد، میزان قند کل باید حداکثر تا 9 گرم در صد میلی‌لیتر و میزان قند احیاء باید حداقل 1/2 گرم بر میلی‌لیتر باشد (8).

با افزایش زمان نگهداری از بریکس نمونه‌های نوشیدنی کاسته شده است. نتایج حاصل از پژوهش حاضر، با نتایج محققین دیگر مطابقت دارد که به بررسی بریکس نوشیدنی تخمیری پروبیوتیک بر مبنای مخلوط آب آناناس، سیب و انبه پرداختند و بیان نمودند که به دلیل مصرف قندها و تولید اسیدهای آلی از مقادیر بریکس نمونه‌ها کاسته شده است (15).

طی فرآیند تخمیر، مقداری اتانول تولید می‌شود که در برخی فرآورده‌ها میزان تولید اتانول با محدودیت همراه است. در ایران تولید فرآورده‌های با میزان اتانول بالا، قابل قبول نیست و برای فرآورده‌های مختلف حدود معینی مشخص شده است. به عنوان مثال طبق قوانین استاندارد ملی، نوشیدنی مالت طعم دار نباید بیش از 0/5 گرم در صد میلی‌لیتر اتانول داشته باشد. نتایج به دست آمده در پژوهش حاضر نشان می‌دهد که این فرآورده تخمیری از این لحاظ مطابق با استاندارد ملی است. در یک پژوهش مشابه، محققین با استفاده از لاکتوباسیلوس ها، یک فرآورده پروبیوتیک بر پایه غلات را تولید نموده و بیان داشتند که هم‌زمان با رشد این میکروارگانیسم ها، اتانول نیز تولید می‌شود و میزان تولید اتانول متناسب با سرعت رشد است، به طوری که هر چه سرعت رشد میکروارگانیسم ها بیشتر باشد میزان تولید اتانول نیز بیشتر خواهد بود (16). همچنین عنوان نمودند که حداکثر میزان تولید اتانول در این فرآورده، کمتر از 2 درصد بوده است که بسیار بیشتر از میزان اتانول تولیدی در این پژوهش است. احتمالاً این اختلاف در میزان تولید اتانول وابسته به نوع گونه لاکتوباسیلوس مورد استفاده و نوع پیش ماده مصرفی توسط این باکتری‌ها است.

ترکیبات فنولی: افزایش فنول کل طی فرآیند تخمیر و در نتیجه بهبود خاصیت آنتی‌اکسیدانی توسط بسیاری از محققین به اثبات رسیده است و علت آن به هیدرولیز ترکیبات فنولی گلیکوزیل و ایجاد فنول آزاد نسبت داده شده است، میکروارگانیسم‌های یادشده توانایی افزایش فنول را در طی فرآیند تخمیر دارند. با این حال، در نمونه کنترل، میزان ترکیبات فنولی در طی زمان تغییر قابل ملاحظه‌ای را از خود نشان نداده است که می‌تواند به دلیل عدم انجام تخمیر در آن‌ها و در نتیجه آن عدم انجام هیدرولیز ترکیبات فنولی باشد. در پژوهشی مشابه، محققین بیان



شکل 8. مقادیر EC50 نمونه‌های نوشیدنی مالت سین بیوتیک طی نگهداری در دمای یخچال

• بحث

قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها: مهم‌ترین شاخص‌ها که برای کاهش توانایی ماندگاری باکتری‌های پروبیوتیک که مورد بحث قرار گرفته‌اند، کاهش pH محیط و افزایش اسیدهای آلی به عنوان نتیجه رشد و تخمیر است. بنابراین، توانایی بقاء کشت‌های لاکتیکی یک عامل بسیار مهم در طول نگهداری در یخچال است (11). در بین نمونه‌ها، کمترین قابلیت زیستی باکتری‌های پروبیوتیک پس از 28 روز نگهداری، مربوط به لاکتوباسیلوس /اسیدوفیلوس بوده است. حساسیت پروبیوتیک‌ها به عوامل نامساعد محیطی آبجو، تاکنون در مطالعات زیادی به اثبات رسیده است. مطالعات نشان داده است که pH پایین فرآورده‌های تخمیری از مهم‌ترین عوامل مؤثر در افت قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها به شمار می‌آید. آبجو دارای انواع ترکیبات گوناگون با خواص ضد باکتری همچون ترکیبات فنولی، مشتقات رازک و انواع اسیدهای آلی بوده که ممکن است سبب افزایش افت قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها طی نگهداری یخچالی شوند (4، 5). دلیل دیگر برای کاهش قابلیت زیستی باکتری‌های پروبیوتیک در نوشیدنی مالت می‌تواند به دلیل وارد آمدن شوک تنش محیطی، پس از تلقیح باشد (12).

تغییرات فیزیکوشیمیایی: در اثر افزودن سویه‌های مختلف پروبیوتیک، از pH نمونه‌ها کاسته شده و اسیدیته نمونه‌ها افزایش یافته است که می‌تواند به دلیل تخمیر قندها در نوشیدنی مالت باشد. تفاوت در مقدار اسید لاکتیک تولید شده توسط باکتری‌های لاکتیک به تفاوت آن‌ها در توانایی تخمیر قند بستگی دارد که این توانایی تخمیر، نه تنها در گونه‌های مختلف، بلکه در سویه‌های مختلف یک گونه نیز با یکدیگر متفاوت است. ثابت شده است که لاکتوباسیلوس /اسیدوفیلوس می‌تواند در دماهای یخچالی و در pH های پایین محصولات لبنی تخمیری، با سرعت بسیار بیشتری از سایر گونه‌ها باعث تخمیر قندها و تولید اسیدهای آلی در محیط شود (13). در بسیاری از مطالعات نشان داده شده است که لاکتوباسیلوس کازئی دارای قدرت بالای تخمیر در دمای یخچالی است. ضمن اینکه خاصیت پروتئولیتیک

محیط نوع اسیدآمینه‌ها و پروتئین‌های موجود در عصاره مالت، افزایش محتوای فنول آزاد طی فرآیند تخمیر و فعالیت آنزیم‌های ترشح‌شده توسط میکروارگانیسم است (17). با توجه به نتایج گزارش‌شده توسط محققین دیگر و نتایج به‌دست‌آمده در این پژوهش، می‌توان بیان داشت که مقدار فنول کل، تأثیر قابل توجهی روی افزایش فعالیت آنتی‌اکسیدانی و به دنبال آن کاهش EC_{50} دارد. زیرا که فعالیت میکروارگانیسم‌ها در نوشیدنی مالت سبب آزاد شدن ترکیبات فنولی و به دنبال آن افزایش فعالیت آنتی‌اکسیدانی می‌شود.

در کل، از این پژوهش می‌توان نتیجه گرفت که نوشیدنی مالت می‌تواند محیط مناسبی برای رشد پروبیوتیک‌ها باشد و با استفاده از سویه‌های پروبیوتیک مناسب می‌توان نوشیدنی مالت سین بیوتیک با خواص بیوشیمیایی مطلوب به همراه افزایش در محتوای ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی‌اکسیدانی تولید نمود.

داشتند که محتوای فنول کل آب زغال اخته، انگور و توت فرنگی بعد از تخمیر با *Serratia vaccinii* (واکسینی)، افزایش معنی‌داری داشته، به‌طوری‌که پس از تخمیر توت‌فرنگی به مدت 5 روز، مقدار فنل کل از 385 به 771 میلی گرم اسید گالیک، به ازای هر لیتر رسیده است (17). محققین دیگر نیز میزان ترکیبات فنولیک در نوشیدنی مالت را برابر با 0/62 میلی گرم اسید در 100 گرم نمونه عنوان نموده‌اند که بیانگر این موضوع می‌باشد که میزان ترکیبات فنولیک در نمونه‌های سین‌بیوتیک تولیدی در مطالعه حاضر افزایش داشته است (18).

فعالیت آنتی‌اکسیدانی: ویژگی جذب رادیکال‌های آزاد را می‌توان به فرآیند تخمیر و مواد اولیه موجود در ساختار نوشیدنی مالت ربط داد که این موضوع توسط بسیاری از محققین تأییدشده است. نتایج تحقیقات مختلف نشان می‌دهد که ازجمله عوامل مؤثر در کاهش مقدار EC_{50} ، ترکیبات فنولی موجود

References

- Nematollah, A, Sohrabvandi S, Mortazavin Farsani AM, Berarnejad Bariki I. Application of fruit and vegetable for the production of non-dairy-based probiotic drink. Iranian J Nutr Sci Food Technol 2013; 7: 73-81 (Persian).
- Al-Sheraji SH, Ismail A, Manap MY, Mustafa S, Yusof RM, Hassan FA. Probiotics as functional foods: A review. J Funct Food 2013; 5: 1542-1553.
- Granato D, Branco GF, Nazzaro F, Cruz A, Faria JA. Functional foods and nondairy probiotic food development: trends, concepts, and products. Compre Rev Food Sci Food Safety 2010; 9: 292-302.
- Sohrabvandi S, Mousavi SM, Razavi SH, Mortazavian AM, Rezaei K. Alcohol-free beer: Methods of production, sensorial defects, and healthful effects. Food Rev Int 2010; 26: 335-352.
- Sohrabvandi S, Mortazavian AM, Rezaei K. Health-related aspects of beer: a review. International J Food Pro 2012; 15: 350-373.
- Salari M, Razavi SH, Gharibzadeh SM. Characterising the symbiotic beverages based on barley and malt flours fermented by *Lactobacillus delbrueckii* and *paracasei* strains. Quality Assu. Safety. Crop. Foods. 2014; 12; 7(3):355-61.
- Salmerón I, Thomas K, Pandiella SS. Effect of potentially probiotic lactic acid bacteria on the physicochemical composition and acceptance of fermented cereal beverages. J. Funct. Foods. 2015; 31;15:106-15.
- Anonymous, 2011. Institute of Standard and Industrial Researches of Iran (ISIRI), No: 2279, Malt beverages-Specifications.
- Rouhi M, Taslimi A, Sarlak Z, Mohammad R, Shadnoosh M, Mortazavian AM, Sabour S. Sucrose and D-tagatose fermentation profile by different probiotic strains and its effect on physical properties of chocolate milk. Koomesh 2015; 17: 239-249 (Persian).
- Solgaiová M, Ivanisová E, Nôzková J, Francáková H, Tóth Z, Dráb S. Antioxidant activity and polyphenol content of malt beverages enriched with bee pollen. J Microbiol Biotech Food Sci 2014; 3: 281-284.
- Parvez S, Malik KA, Ah Kang S, Kim HY. Probiotics and their fermented food products are beneficial for health. J Applied Microbiol 2006; 100: 1171-1185.
- Nagpal R, Kumar A, Kumar M, Behare PV, Jain S, Yadav H. Probiotics, their health benefits and applications for developing healthier foods: a review. FEMS Microbiol Lett 2012; 334: 1-15.
- Shah NP, Lankaputhra WE, Britz ML, Kyle WS. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in commercial yoghurt during refrigerated storage. Int Dairy J 1995; 5: 515-521.
- Pereira ALF, Almeida FDL, de Jesus ALT, da Costa JMC, Rodrigues S. Storage stability and acceptance of probiotic beverage from cashew apple juice. Food Bioprocess Technol 2013; 6: 3155-3165.
- Mashayekh S, Hashemiravan M, Mokhtari FD. Study on Chemical and Sensory Changes of probiotic fermented beverage based on mixture of pineapple, apple and mango juices. J Chem Pharm Res 2015; 7: 1132-1137.
- Kedia G, Wang R, Patel H, Pandiella SS. Use of mixed cultures for the fermentation of cereal-based substrates with potential probiotic properties. Process Biochem 2007; 42: 65-70.
- Vuong T, Martin L, Matar C. Antioxidant activity of fermented berry juices and their effects on nitric oxide and tumor necrosis factor-alpha production in macrophages 264.7 gamma no (-) cell line. J. Food Biochem 2005; 30: 249-268.
- Debebe A, Chandravanshi BS, Abshiro MR. Total contents of phenolics, flavonoids, tannins and antioxidant capacity of selected traditional Ethiopian alcoholic beverages. Bull. Chem. Soc. Ethiopia. 2016; 30(1):27-37.

Production of Synbiotic Malt Beverage Using Inulin and Different Probiotic Strains of *Lactobacillus* Bacteria

Zakipour Rahimabadi ^{N¹}, Sohrabvandi ^{S²}, Roozbeh Nasiraie ^{L³}

1- Department of Food Science and Technology ,Nour Branch ,Islamic Azad University ,Nour ,Iran

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

Received 7 Oct, 2017

Accepted 24 Jan, 2018

Background and Objectives: Today, the food consumption culture has changed in societies, and as a result, the need to produce a variety of new products such as enriched beverages has increased. Enrichment of beverages with functional components like probiotics and prebiotics is a recent progress in the field of beverage production.

Materials and Methods: In this study, suitable amount of inulin as a prebiotic compound was used, and the malt beverages produced by probiotic bacteria including *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus plantarum* were investigated.

Results: In general, the viability of probiotic bacteria in synbiotic malt beverage decreased but remained in the standard range $>10^7$ during the refrigerated storage. After 28 days of storage, *Lactobacillus acidophilus* had the lowest count among the prebiotic bacteria. pH and acidity of the samples were decreased and increased, respectively due to the addition of probiotic strains. The results showed that the amount of sugar and Brix of the samples decreased with increasing of storage time. The amount of ethanol was lower than 0.1% in all samples. Moreover, the content of phenolic compounds was increased in all samples except the control counterpart during the storage time due to the hydrolysis of glycosylic phenolic compounds and production of free phenols. The results of antioxidant tests revealed that the antioxidant activity of samples also improved during fermentation.

Discussion: The sample containing 2.25% inulin and 2.25% sucrose was selected as the optimum sample. After 28 days storing of the synbiotic malt beverages at a refrigerated temperature, the probiotic bacteria showed a standard viability. Moreover, samples containing probiotic bacteria had a higher antioxidant activity in comparison with the control sample. In general, the results of this research proposes that we can produce a synbiotic malt beverage with appropriate biochemical and nutritional properties by using proper probiotic strains.

Keywords: Malt beverage, Inulin, Probiotics, Synbiotic, Physicochemical properties