

اثرات ضد اکسیداسیونی و ضد باکتریایی پوشش آلرژینات سدیم به همراه اسانس آویشن بر فیله ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان نگهداری شده در یخچال

علی حمزه^۱، مسعود رضائی^{۲*}

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد فراوری محصولات شیلاتی، دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس
۲- نویسنده مسئول: دانشیار گروه فراوری محصولات شیلاتی، دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس
پست الکترونیکی: rezai_ma@modares.ac.ir

تاریخ پذیرش: ۸۹/۱۲/۱۴

تاریخ دریافت: ۸۹/۹/۱

چکیده

سابقه و هدف: ماهیان به خاطر داشتن اسیدهای چرب غیراشباع و پروتئین با کیفیت بالا نسبت به فساد حساسیت زیادی دارند. به همین دلیل، استفاده از مواد نگهدارنده برای جلوگیری یا به تعویق اندختن فساد در آن‌ها طی نگهداری ضرورت پیدا می‌کند. آلرژینات سدیم از مواد طبیعی دارای خواص ضد اکسیداسیونی است و برای تقویت خواص ضد باکتریایی آن می‌توان اسانس دارای خواص ضد باکتریایی به آن افزود. بنابراین در این تحقیق، از پوشش زیستی آلرژینات سدیم غنی شده با اسانس آویشن برای نگهداری فیله ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان استفاده شد.

مواد و روش‌ها: محلول ۳٪ آلرژینات سدیم و آلرژینات سدیم حاوی ۰/۵ و ۱/۵ درصد اسانس آویشن به منظور دستیابی به بهترین درصد مؤثر اسانس تهیه شد. تیمارهای کنترل (بدون پوشش)، آلرژینات سدیم و آلرژینات سدیم حاوی درصدهای متفاوت اسانس آویشن به صورت دوره‌ای تحت آزمایش‌های میکروبی شامل شمارش کلی باکتری‌های هوایی (TVC) و باکتری‌های سرم‌آگرا (PTC)، آزمایش‌های اکسیداسیون شامل شاخص پراکسید (PV)، شاخص تیوباریتیوریک اسید (TBA) و اسیدهای چرب آزاد (FFA) قرار گرفتند.

یافته‌ها: براساس نتایج آماری، مقادیر شاخص‌های اکسیداسیون و باکتریایی تیمارهای مختلف آلرژینات سدیم و آلرژینات سدیم حاوی اسانس آویشن در مقایسه با تیمار نمونه شاهد، تغییرات کمتری طی مدت نگهداری نشان دادند. مقادیر PV، FFA، TVC و PTC در تیمار آلرژینات سدیم حاوی ۱ و ۱/۵ درصد اسانس آویشن تغییرات کمتری نسبت به بقیه تیمارها پیدا کرد ($p < 0.05$) و اختلاف معنی‌داری بین این دو تیمار ($1\% < p < 0.05$) مشاهده نشد ($p > 0.05$). کمترین تغییرات TBA به تیمار آلرژینات سدیم حاوی ۱/۵ درصد اسانس آویشن مربوط بود ($p < 0.05$).

نتیجه‌گیری: نتایج این تحقیق نشان داد که پوشش آلرژینات سدیم حاوی اسانس آویشن در کاهش اکسیداسیون و رشد باکتری‌های فیله ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان در طی نگهداری در شرایط سرد ($4 \pm 1^\circ\text{C}$) مؤثر است.

واژگان کلیدی: آلرژینات سدیم، اسانس آویشن، قزل‌آلای رنگین‌کمان، ماندگاری

• مقدمه

بنابراین، به منظور حفظ کیفیت مطلوب و افزایش عمر ماندگاری، نگهدارنده‌های مصنوعی مانند بوتیل‌هیدروکسی آنیزول (BHA) و بوتیل‌هیدروکسی تولوئن (BHT) به مواد غذایی اضافه می‌شوند (۱، ۲، ۳). که اثرات مضر آن‌ها بیشتر از اثرات مفیدشان است (۳). در سال‌های اخیر، مطالعات متعددی در مورد استفاده از مواد طبیعی برای حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری ماهیان صورت گرفته است. مواد قابل تجزیه زیستی مانند پلی‌ساکاریدها و پروتئین‌ها می‌توانند

ماهیان از غذاهای بسیار فسادپذیر هستند و نسبت به سایر غذاهای گوشتی سریع‌تر فاسد می‌شوند (۲، ۱). فساد ماهی را می‌توان به دو دسته کلی فساد باکتریایی و شیمیایی (اتولیتیک) طبقه‌بندی کرد (۳). فساد میکروبی یا شیمیایی باعث کاهش کیفی پروتئین‌ها و اسیدهای چرب غیراشباع ماهیان می‌شوند. به منظور کنترل یا کاهش این تغییرات در ماهیان از روش‌های نگهداری سرد و انجام داد استفاده می‌شود. هر چند، این روش‌ها به طور کامل نمی‌توانند مانع فساد میکروبی یا شیمیایی شوند (۲).

مواد غذایی رها می‌شوند بنابراین، در مدت زمان طولانی و در غلظت بالا روی مواد غذایی باقی می‌مانند (۵).

در بین انسان‌ها، انسان‌آویشن به طور افزاینده‌ای مورد علاقه محققان و عمل آورندگان غذا، به عنوان یک عامل ضد اکسیداسیونی و ضد میکروبی طبیعی قرار گرفته است (۸). آویشن حاوی مقادیر زیادی ترکیبات فنولی از جمله کارواکرول (Carvacrol)، تیمول (Thymol)، P-cymene و γ-Terpienene ضدمیکروبی انسان‌آویشن در محصولات غذایی متعددی مثل غذاهای دریابی، گوشت خوک، گوشت پخته شده گاو و جوجه و سبزیجات برسی شده است (۸).

فراوانی مزارع پرورش ماهی قزل‌آلای رنگین کمان در دهه اخیر سبب شده است تا در برخی مناطق تولید قزل‌آلای به حالت اشباع برسد. قزل‌آلای رنگین کمان مانند سایر گونه‌های ماهیان چرب به طور ویژه‌ای به تغییرات اکسیداسیون و فساد کیفی طی مدت نگهداری حساس است. با توجه به تغییرات کیفی ماهیان در هنگام نگهداری به روش سرد و مشکلات استفاده از نگهدارنده‌های مصنوعی، کاربرد مواد طبیعی که قابلیت تجزیه هم دارند، در حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری ضرورت می‌یابد. در این راستا نظر به فراوانی تولید و عرضه ماهی قزل‌آلای رنگین کمان در کشور، این ماهی به عنوان گونه مورد مطالعه انتخاب شد و اثرات ترکیب پوشش آژیناتی با آویشن در نگهداری این ماهی مورد ارزیابی قرار گرفت.

• مواد و روش‌ها

ماهی قزل‌آلای رنگین کمان به وزن 450 ± 25 گرم به صورت زنده از یکی از استخرهای پرورشی شهرستان نور خریداری شد و همراه با بخش و به آزمایشگاه دانشکده علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس منتقل شدند. پس از سرزنشی، تخلیه امعا و احشا و استخوان‌گیری ماهیان، از هر ماهی ۲ فیله به وزن 100 ± 10 گرم برای انجام تیمارهای مختلف آماده شد. برای تهییه پوشش خوراکی از آژینات سدیم تجاری (Sigma A2033) استفاده شد. محلول آژینات سدیم از طریق انحلال 30 گرم پودر آژینات سدیم در 1 لیتر آب مقطمر (محلول 3% آژینات سدیم) و همچنین محلول آژینات سدیم حاوی $1/5$ ، $1/10$ و $1/5$ درصد آویشن (تهییه شده از شرکت باریج انسان، کاشان) همراه با هم زدن و گرمایی ملایم (55 ± 5 درجه سانتی‌گراد) تهییه شد (۹). از آنجا که پوشش آژینات سدیم شکننده است 2%

برای پوشش فیله‌های ماهی جهت جلوگیری از تغییرات کیفی طی نگهداری انجماد به کار روند (۵).

تا کنون، تشکیل فیلم و ویژگی‌های آن در مورد پلی ساکاریدهایی مثل نشاسته و مشتقات آن، صمغهای گوناگون میکروبی و گیاهی، کیتوزان، پکتین‌ها و آژینات بررسی شده است. آژینات از جلبکهای قهوه‌ای phaephyceae به دست می‌آید و مانند نشاسته و سلولز، یک پلی ساکارید است که 1000 تا 3000 عدد واحدهای ساختمانی مرتبط به هم دو بخش نسبتاً سخت و نسبتاً منعطف آن را تشکیل می‌دهند (۶).

قابلیت تشکیل ژل، افزایش استحکام بافت‌ها، پایدار کنندگی و قابلیت تشکیل فیلم از خواص کاربردی آژینات است. وقتی لایه نازکی از ژل یا محلول آژینات خشک شود، فیلم یا پوششی تشکیل می‌شود که می‌تواند باعث حفظ ظرفیت نگهداری آب، محافظت در برابر فساد میکروبی و مقاومت در برابر اکسیداسیون شود (۶). توانایی بالای آژینات در تشکیل فیلم امکان استفاده از آن را به عنوان یک پوشش غذایی مناسب فراهم کرده است. البته، حضور و همراهی ترکیبات ضد باکتریایی و ضد اکسیداسیونی، زمینه افزایش خواص نگهداری آن را ایجاد می‌کنند.

به طور کلی، ترکیبات ضد میکروبی موجود در مواد غذایی می‌توانند عمر ماندگاری آن‌ها را افزایش دهند. استفاده از انسان‌های گیاهی به جای نگهدارنده‌های شیمیایی نگرانی‌های ناشی از مصرف این گونه مواد را کاهش می‌دهد و از آنجا که این نگهدارنده‌ها (مانند BHA و BHT) دارای اثرات مضری همچون احتمال خطرات قلبی و بروز مشکلات معده هستند جایگزینی آن‌ها با نگهدارنده‌های طبیعی بسیار مورد توجه قرار گرفته است (۷).

انسان‌های گیاهی و ترکیبات آن‌ها از زمان‌های قدیم به عنوان مواد طعم‌دهنده مورد استفاده قرار می‌گرفتند و هم اکنون ثابت شده است که این مواد طیف وسیعی فعالیت‌های ضد میکروبی دارند. ترکیب، ساختار و گروه‌های عاملی انسان‌ها نقش مهمی در فعالیت ضد میکروبی آن‌ها ایفا می‌کند و معمولاً ترکیباتی که دارای گروه‌های فنولی هستند، تأثیر بیشتری دارند (۷). عوامل ضد میکروبی وقتی به فیلم‌های خوراکی اضافه می‌شوند، به آهستگی به سطح

دست می‌آید). لوله‌های دردار در حمام آب با دمای ۹۵°C به مدت ۲ ساعت قرار گرفتند و پس از آن در دمای محیط سرد شدند. سپس مقدار جذب (As) در طول موج ۵۳۰ نانومتر در مقابل شاهد آب مقطر (Ab) خوانده شد (۱۴).

برای اندازه‌گیری اسیدهای چرب آزاد ۲۵ cc کل اتیلیک خنثی شده به وسیله سود نرمال، به نمونه رونم اضافه شد. سپس در مراحل بعدی با کمک ۲ تا ۳ قطره معرف فنل فتالین و میزان مصرفی سود نرمال مقدار اسیدیته بر حسب درصد اسید اولتیک مشخص شد (۱۴).

تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها با استفاده از نرم افزار SPSS¹⁶ انجام شد. ابتدا نرمال بودن داده‌ها با استفاده از آزمون کولموگراف_اسمیرنوف (Kolmogorov – Smirnov) و سپس همگنی واریانس داده‌ها با آزمون لون (Leven) بررسی شد. نتایج این آزمون‌ها جهت آنالیز آماری داده‌های مربوط به تیمارهای آزمایش مورد استفاده قرار گرفت. جهت بررسی تأثیر همزمان دو عامل زمان و پوشش خوراکی بر شاخص-های شیمیایی و میکروبی در تیمارهای مورد نظر و بررسی وجود یا عدم وجود اختلاف معنی دار در سطح ۰.۵٪ بین مقادیر حاصل از هر شاخص در زمان‌های صفر، ۵، ۱۰، ۱۵ و ۲۰ روز نگهداری از روش تجزیه واریانس دو طرفه استفاده شد. برای مقایسه میانگین‌ها در مواردی که اثر کلی تیمارها معنی دار شناخته شد، آزمون دانکن به کار رفت. لازم به ذکر است که در تمامی مراحل تجزیه و تحلیل، خطای مجاز برای رد H₀ میزان ۰.۵٪ در نظر گرفته شد (۱۵).

• یافته‌ها

نتایج عدد پراکسید (PV) : نتایج پراکسید در تیمارهای مختلف و در طی روزهای نگهداری در نمودار ۱ مشاهده می‌شود. نتایج آنالیز آماری حاکی از وجود اثر متقابل معنی دار بین زمان و تیمارهای دارای پوشش بود. به همین خاطر، مقایسه میانگین‌ها در تیمارهای مختلف طی مدت نگهداری به صورت مجزا صورت گرفت. به طور کلی، نتایج حاصل از مقایسه میانگین‌ها به این صورت است که با توجه به نمودار ۱ با گذشت زمان مقادیر PV در همه تیمارها طی مدت نگهداری افزایش یافت؛ ولی این افزایش در تیمار شاهد با شدت بیشتری همراه بود به طوری که در روز ۱۵ دارای بیشترین مقدار (۱۹/۸۳±۱/۳meq/kg) (۱۶) بود و پس از آن در انتهای دوره کاهش یافت. مقایسه تیمارهای مختلف با یکدیگر نشان داد که تیمارهای دارای پوشش آلزینات سدیم حاوی ۱٪ و ۱/۵٪ اسانس آویشن کمترین مقدار

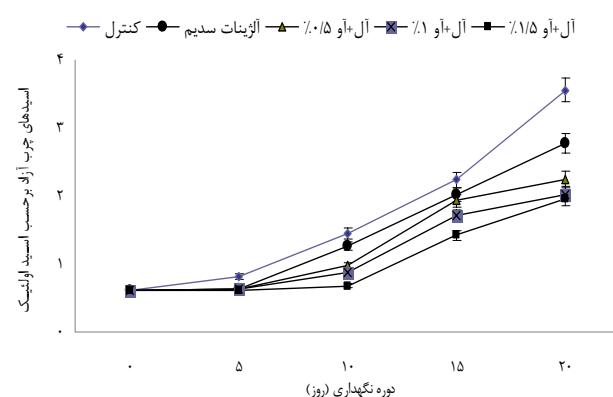
گلیسروول (شرکت مرک، آلمان) نیز به عنوان پلاستی سایزر به محلول اضافه شد (۱۰). همزمان محلول ۰.۲٪ کلرید کلسیم (شرکت مرک، آلمان) هم تهیه شد. فیله‌ها به مدت ۱ دقیقه در محلول‌ها در دمای اتاق غوطه‌ور شدند، سپس آن‌ها را از محلول خارج نموده و به مدت ۳۰ ثانیه اجازه داده شد تا آب چک انجام شود و بعد از آن به مدت ۳۰ ثانیه در محلول ۰.۲٪ کلرید کلسیم در دمای اتاق غوطه‌ور شدند تا پیوند متقاطع در پوشش القا شود (۱۱). نمونه‌ها به مدت ۲۰ روز در یخچال قرار گرفتند و به صورت دوره ای (هر ۵ روز) تحت آزمایش‌های میکروبی شامل شمارش کلی باکتری‌های هوایی (TVC) و باکتری‌های سرماگرا (PTC)، آزمایش‌های اکسیداسیون شامل شاخص پراکسید (PV)، شاخص تیوباربیتوریک اسید (TBA) و اسیدهای چرب آزاد (FFA) قرار گرفتند.

برای آزمایشات میکروبی ۱۰ گرم از نمونه بخش درونی گوشت فیله در ۹۰cc محلول ۰/۸۵ NaCl محلول و هموژن شد. سپس رقت‌های موردنیاز تهیه شد و ۱۰cc از هر رقت برای کشت باکتری‌ها به روش پورپلیت در محیط پلیت کانت آگار (PCA) قرار گرفت. نمونه‌های کشت داده شده در انکوباتور ۳۷°C به مدت ۴۸ ساعت برای شمارش کل باکتری‌ها و در انکوباتور ۷۰°C به مدت ۱۰ روز برای شناسایی باکتری‌های سرماگرا قرار گرفتند. پس از طی مدت انکوباسیون، کلونی‌ها شمارش شدند (۱۲، ۱۳).

در آزمایشات اکسیداسیون، برای اندازه‌گیری پراکسید ۲۰cc از فاز پایینی دکانتوری که از آن جهت استخراج چربی ماهی استفاده می‌شد، به دقت به ارلن مایر ۲۵۰ میلی‌لیتری سر سمباده‌ای منتقل شد و حدود ۲۵cc محلول اسیداستیک کلروفرمی (نسبت کلروفرم به اسید استیک ۲:۳) به محتويات ارلن اضافه شد. سپس ۰/۵cc از محلول یدور پتابسیم اشباع، ۳۰cc از آب مقطر و ۰/۵cc محلول نشاسته ۱٪ به مجموعه افزوده شد و مقدار ید آزاد شده با محلول تیوسولفات سدیم ۰/۰۱ نرمال تیتر شد (۱۴).

مقدار تیوباربیتوریک اسید نمونه به روش رنگ‌سنگی اندازه‌گیری شد. مقدار ۲۰۰ میلی‌گرم از نمونه چرخ شده ماهی به یک بالن ۲۵ میلی‌لیتری انتقال یافت و سپس با ۱- بوتanol به حجم رسانده شد. ۵cc از مخلوط فوق به TBA لوله‌های خشک دردار ریخته شد و به آن ۵cc معرف TBA افزوده شد (معرف TBA به وسیله حل شدن ۲۰۰ میلی‌گرم از TBA در ۱۰۰cc حل ۱- بوتanol پس از فیلتر شدن به

نتایج عدد اسیدهای چرب آزاد (FFA) : نتایج اندازه‌گیری FFA آزاد طی دوره نگهداری و در تیمارهای مختلف در نمودار ۳ مشاهده می‌شود. با گذشت زمان در تمامی تیمارها مقدار FFA آزاد افزایش یافت، ولی این افزایش در تیمار کنترل، سریع‌تر از سایر تیمارها بود. کمترین مقدار اسیدهای چرب آزاد مربوط به تیمار دارای پوشش آژینات سدیم حاوی اسانس آویشن بود. اگرچه پوشش آژینات سدیم حاوی ۱٪ اسانس آویشن کمترین مقدار اسید چرب آزاد را داشت، اما در انتهای دوره اختلاف معنی‌داری با تیمار آژینات سدیم حاوی ۱٪ اسانس آویشن نداشت.

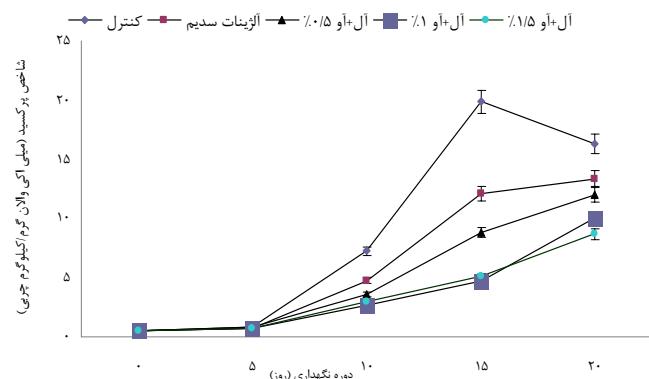


نمودار ۳- مقادیر اسیدهای چرب آزاد (FFA) برای تیمارهای مختلف

یافته‌های میکروبی

نتایج باکتری‌های هوایی مزووفیل (TVC) : نتایج باکتری‌های هوایی مزووفیل در شکل ۴ آورده شده است. نتایج حاصل از مقایسه میانگین‌ها نشان داد که با گذشت زمان در همه تیمارها شمارش کل باکتری افزایش یافته است. البته، این افزایش در تیمار شاهد شدیدتر بود، به طوری که در انتهای دوره، بیشترین بار باکتریایی ($9/35 \pm 0/29$) را داشت. مقایسه بین تیمارها نشان داد که تیمار آژینات سدیم حاوی ۱٪ و ۱۵٪ اسانس آویشن نسبت به بقیه تیمارها روند افزایش کنترلی از خود نشان داد ($p < 0/05$). با اینکه تیمار آژینات سدیم حاوی ۱٪ اسانس آویشن در انتهای دوره دارای کمترین مقدار بار باکتریایی بود، اما بار باکتریایی آن تفاوت معنی‌داری با تیمار آژینات سدیم حاوی ۱٪ اسانس آویشن نداشت.

پراکسید را داشتند که با وجود اختلاف جزئی بین این دو تیمار، اختلاف معنی‌داری در کل طول دوره نگهداری مشاهده نشد.

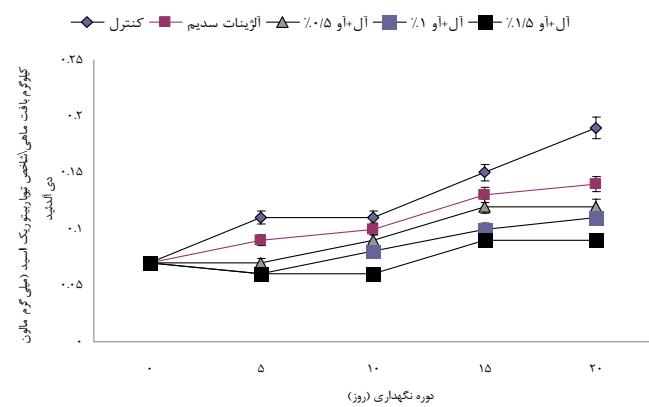


نمودار ۱- مقادیر عدد پراکسید (PV) برای تیمارهای مختلف

برای کلیه نمودارها:

میانگین ± اشتباہ معیار (Mean ± Standard Error of Mean; n=3)

نتایج عدد تیوبار بیتوریک اسید (TBA) : نتایج اندازه‌گیری TBA در تیمارهای مختلف و طی روزهای نگهداری در نمودار ۲ مشاهده می‌شود. نتایج آنالیز آماری مقادیر عدد تیوباربیتوریک اسید حاکی از آن بود که اثر پوشش‌ها و اثر زمان و اثر متقابل هر سه معنی‌دار بودند ($p < 0/05$). با گذشت زمان در همه تیمارها میزان عدد تیوباربیتوریک اسید افزایش یافت، به طوری که این افزایش در تیمار کنترل با شدت بیشتری همراه بود ($p < 0/05$). مقایسه بین تیمارهای مختلف طی مدت نگهداری نشان داد که روند افزایش در تیمار آژینات سدیم حاوی ۱٪ اسانس آویشن نسبت به تیمارهای دیگر کندر بود به طوری که این روند در انتهای دوره با دیگر تیمارها دارای اختلاف معنی‌داری بود ($p < 0/05$).

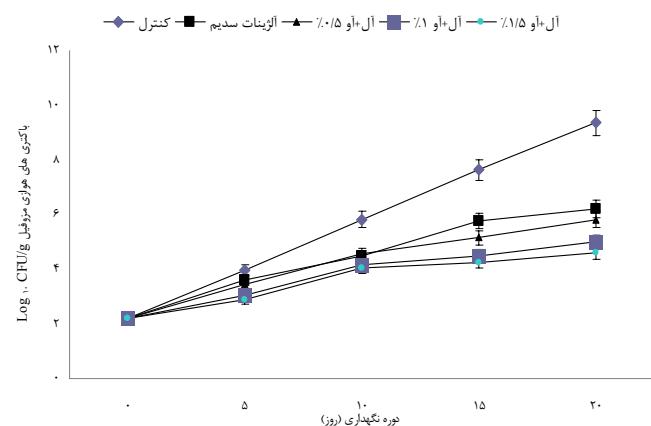


نمودار ۲- مقادیر تیوبار بیتوریک اسید (TBA) برای تیمارهای مختلف

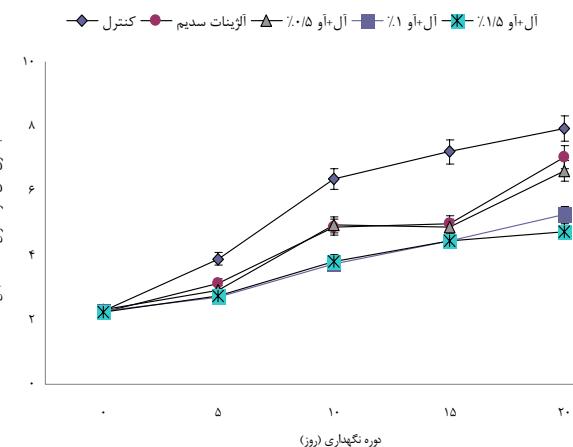
• بحث

میزان پراکسید (PV): اکسیداسیون چربی یک مشکل اصلی در غذاهای دریایی به ویژه غذاهای با چربی بالا است که به ایجاد بو و طعم نامطلوب منجر می‌شود (۱۲). در مرحله اول اکسیداسیون، به دلیل اتصال اکسیژن به پیوند دوگانه اسیدهای چرب غیراشباع، پراکسیدها تشکیل می‌شوند. هیدرو پراکسید، محصول اولیه اکسیداسیون چربی‌ها و اسیدهای چرب چند غیر اشباعی (PUFA) است به همین خاطر، اکسیداسیون اولیه چربی با استفاده از اندازه‌گیری میزان پراکسید ارزیابی می‌شود (۱۶). از آنجا که پراکسیدها ترکیباتی بدون طعم و بو هستند، نمی‌توانند به وسیله مصرف کنندگان تشخیص داده شوند. ولی این ترکیبات باعث به وجود آمدن ترکیبات ثانویه مثل آلدئیدها و کتون‌ها می‌شوند که سبب تشخیص تند شدن اکسیداسیونی می‌شوند (۱۷). همان‌طور که در نمودار ۱ مشاهده می‌شود، میزان اولیه پراکسید حدود ۰/۵۴ میلی‌اکیوالان گرم O₂ در کیلوگرم چربی بود که طی دوره نگهداری برای همه تیمارها افزایش یافت. این افزایش در تیمار شاهد شدت بیشتری داشت، به طوری که بیشترین مقدار آن در روز ۱۵ بود و پس از آن در انتهای دوره کاهش یافت. کاهش میزان پراکسید برای تیمار شاهد در انتهای دوره را می‌توان به تجزیه پراکسیدها به ترکیبات ثانویه مربوط دانست (۱۸). کمترین میزان پراکسید در انتهای دوره به تیمار آژینات سدیم حاوی ۱/۵٪ اسانس آویشن مربوط بود که دلیل آن را می‌توان به خواص آنتی اکسیدانی آژینات سدیم و اسانس آویشن و اثر هم افزایی (synergist) آن‌ها ربط داد.

میزان تیوباربیتوریک اسید (TBA): تیوباربیتوریک اسید به طور گسترده به عنوان شاخص نشان‌دهنده میزان اکسیداسیون ثانویه چربی مورد استفاده قرار می‌گیرد و ناشی از وجود مواد واکنش دهنده با TBA حاصل از مرحله دوم اتوکسیداسیون است که طی آن، پراکسیدها به موادی مثل آلدئیدها و کتون‌ها اکسید می‌شوند (۲۰). طبق گزارش Auburg (۱۹۹۳) در زمانی که مالونوآلدئیدها بتوانند با سایر ترکیبات بدن ماهی واکنش انجام بدهند، مقدار TBA ممکن است نشان‌دهنده درجه واقعی اکسید شدن چربی‌ها نباشد (۲۱). چنین ترکیباتی می‌توانند شامل آمین‌ها، نوکلئوتیدها و اسید نوکلئیک، پروتئین‌ها، فسفولیپیدها و



نتایج باکتری‌های سرمگرا (PVC): نتایج باکتری‌های سرمگرا در شکل ۵ نشان داده شده است. نتایج آنالیز آماری داده‌ها حاکی از معنی دار بودن ($p < 0.05$) اثر پوشش‌ها و اثر زمان و اثر متقابل بین زمان و پوشش‌ها بود. با گذشت زمان در همه تیمارها به صورت کلی مقادیر باکتری‌های سرمگرا افزایش یافت. البته، این افزایش در تیمار شاهد شدیدتر بود. به طوری که در انتهای دوره، بیشترین بار باکتریایی ($7/93 \pm 0/38$) را داشت. مقایسه بین تیمارها نیز نشان داد که تیمار آژینات سدیم حاوی ۱٪ و ۱/۵٪ اسانس آویشن نسبت به بقیه تیمارها به صورت معنی داری دارای بار باکتریایی کمتری را داشتند ($p < 0.05$). تیمار آژینات سدیم حاوی ۱/۵٪ اسانس آویشن در انتهای دوره دارای کمترین مقدار باکتری‌های سرمگرا بود، اما باز باکتریایی آن تفاوت معنی داری با تیمار آژینات سدیم حاوی ۱٪ اسانس آویشن نداشت ($p > 0.05$).



نمودار ۵- مقادیر باکتریهای سرمگرا برای تیمارهای مختلف

براساس نتایج به دست آمده (شکل ۳) میزان اسیدهای چرب آزاد با گذشت زمان در همه تیمارها افزایش یافت که این افزایش در تیمار شاهد شدت بیشتری داشت. در مقایسه تیمارها طی گذشت زمان تا روز ۱۰ اختلاف معنی‌داری بین تیمارهای مختلف مشاهده نشد ($P > 0.05$). کمترین میزان FFA در طول دوره به تیمارهای آژینات سدیم حاوی ۱/۵٪ و اسانس آویشن مربوط بود. البته FFA در تیمار آژینات سدیم حاوی ۱/۵٪ اسانس آویشن کمتر از تیمار حاوی ۱٪ اسانس بود، اما این اختلاف معنی‌دار نبود ($P > 0.05$). این موضوع نشان می‌دهد که دو سطح ذکر شده از لحاظ تأثیرگذاری در روند کاهش و به تأخیر انداختن هیدرولیز چربی مشابه هم عمل کرده‌اند و اثر یکسانی دارند. در مطالعات دیگر از جمله *Kolakowska* و همکاران (۲۰۰۶) نیز طی مدت نگهداری میزان FFA افزایش یافت (۲۷). در مطالعه *Rezaei* و همکاران (۲۰۰۸) طی مدت ۲۰ روز نگهداری قزل‌آلای رنگین‌کمان به طور معنی‌داری افزایش یافت (۲۸). شکل‌گیری FFA طی نگهداری کوتاه مدت به علت کاتالیز شدن چربی‌ها توسط آنزیمهای داخلی (عدمتأ لیپاز و فسفولیپاز) صورت می‌گیرد (۲۵). نتایج تحقیق حاضر با نتایج مطالعات ذکر شده مطابقت دارد.

میزان باکتری‌های هوایی مزوفیل (TVC): با اینکه بار میکروبی اولیه ماهیان آب شیرین متفاوت است و به عواملی مثل وضعیت آب و دمای محیط پرورش بستگی دارد (۲۲). شمار بالایی از بار میکروبی می‌تواند در محصول خام پیدا شود که وابسته به شرایط نگهداری و دستکاری است (۳۰). گروه‌های باکتریایی هستند که از گوشت خام قزل‌آلآ جدا شده‌اند (۳۰).

همان طور که در نمودار ۴ مشاهده می‌شود، بار کل باکتریایی در ابتدای دوره برای تمامی تیمارها کمتر از ۴ $\log_{10} \text{cfu/g}$ بود که این تعداد، نشان دهنده کیفیت خوب فیله‌های مورد استفاده بود (۱۲). میزان مجاز شمار کل باکتری برای ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان $7 \log_{10} \text{cfu/g}$ پیشنهاد شده است. در ۱۰ روز اول نگهداری، فیله‌های موجود در هر تیمار دارای بار کل باکتریایی کمتر از ۷ $\log_{10} \text{cfu/g}$ بودند، در حالی که بعد از آن میزان بار کل باکتریایی فیله‌های کنترل به $7/63 \log_{10} \text{cfu/g}$ رسید که فراتر از حد مجاز تعیین شده ($7 \log_{10} \text{cfu/g}$) بود. گزارش‌های متفاوتی

دیگر آلدئیدهای تولیدی در پایان اکسیداسیون چربی باشند. چنین رویکردی در بسیاری از ماهیان دیده شده است (۲۲، ۱۹). افزایش مقدار TBA طی نگهداری در يخ ممکن است ناشی از دهیدروژنه شدن جزئی بافت ماهی و افزایش اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع نیز باشد.

همان طور که در شکل ۲ مشاهده می‌شود، میزان TBA برای کلیه تیمارها در کل دوره نگهداری پایین بود *Ozogul* و *Hosseini Rezaei* (۲۰۰۸) و (۲۰۰۵) روى مار ماهی اروپايی همخوانی دارد و همکاران (۲۰۰۵) روى تغییرات معنی‌دار برای تیمار شاهد و تیمار حاوی پوشش آژینات سدیم از روز ۵ شروع شد. میزان TBA در تیمار آژینات سدیم حاوی ۱/۵٪ اسانس آویشن در انتهای دوره به طور معنی‌داری کمتر از بقیه تیمارها بود ($P < 0.05$).

افزایش میزان TBA تیمارها در طول دوره را می‌توان به اکسیداسیون لیپید و تولید متابولیت‌های فرار در حضور اکسیژن مربوط دانست (۲۴). کم بودن TBA در تیمار حاوی پوشش آژینات سدیم را می‌توان به ممانعت پوشش از نفوذ اکسیژن ربط داد (۲۲، ۹). اما کم بودن TBA برای تیمار آژینات سدیم حاوی اسانس آویشن را می‌توان به اثر آنتی‌اکسیداسیونی اسانس و همچنین اثر هم افزایی (synergistic) پوشش آژینات سدیم و اسانس آویشن مربوط دانست (۸). نتایج این تحقیق مطابق نتایج تحقیقات *Kostaki* و همکاران (۲۰۰۹)، *Lu* و همکاران (۲۰۰۸)، *Chidanandaiah* و همکاران (۲۰۰۷) و *Yu* و همکاران (۲۰۰۷) است.

نتایج PV نشان می‌دهد که این پوشش‌ها دارای اثر آنتی‌اکسیدانی هستند و پوشش آژینات سدیم حاوی اسانس آویشن دارای اثر آنتی‌اکسیدانی بیشتری نسبت به پوشش آژینات سدیم دارد.

میزان اسیدهای چرب آزاد (FFA): با اینکه تشکیل FFA به تنهایی باعث کاهش ارزش تغذیه‌ای نمی‌شود، اما ارزیابی آن در بررسی فساد ماهی مهم است (۲۵، ۲۶). این موضوع به علت اثر پراکسیدانی FFA بر مواد لیپیدی بیان شده است و بر پایه اثر کاتالیزی گروه کربوکسیل بر تشکیل رادیکال‌های آزاد به دلیل تجزیه هیدروپراکسید است. به علاوه، FFA در مقایسه با ملکول‌های های چربی بزرگ‌تر (یعنی تری‌گلیسرید و فسفولیپید) کوچک‌تر و سرعت اکسیداسیون آن بیشتر است (۲۶).

مختلفی از حلقه فنولی خود گروه هیدروکسیل دارند (۳۴). کارواکرول و تیمول غشای خارجی میکروگانیسم‌ها را تخریب می‌کنند و سبب خروج لیپوساکاریدها و افزايش نفوذ پذيری غشای سیتوپلاسمی به ATP می‌شوند. خروج ATP منجر به تمام شدن ذخیره انرژی سلول و مرگ آن می‌شود (۳۴، ۷).

میزان باکتری‌های سرما گرا (PTC): باکتری‌های هوازی از قبیل گونه‌های *Pseudomonas* جزء گروه‌های باکتریایی غالب در گوشت قزل‌آلای رنگین کمان هستند که به طور گسترده‌ای به فساد گوشت نگهداری شده در شرایط هوازی کمک می‌کنند (۳۰). بار باکتریایی مجاز برای باکتری‌های سرما گرا هوازی $\log_{\text{cfu/g}}$ ۷ گزارش شده است (۳۵). این باکتری‌ها و عمدهاً گونه‌های سودوموناس آنزیم‌های لیپاز و فسفولیپاز تولید می‌کنند که سبب افزایش FFA می‌شوند (۳۱). باکتری‌های سرماگرای گرم منفی، گروه اصلی میکروگانیسم‌های مولد فساد در فیله‌های در شرایط هوازی و در دمای سرد می‌باشند (۳۶، ۳۷، ۱۲، ۱۳).

مطابق نمودار ۵، تعداد باکتری‌های سرما گرا با توجه به افزایش زمان نگهداری افزایش یافت. به طوری که در انتهای دوره در تیمارهای کنترل و آژینات سدیم از $\log_{\text{cfu/g}}$ ۷ که حد مجاز آن است، فراتر رفت. اما تیمارهای آژینات سدیم حاوی درصدهای مختلف انسانس آویشن دارای بار کمتری بودند و با وجود اختلاف جزئی، اختلاف معنی‌داری با هم نداشتند که اثر مشابه آن‌ها را در بازدارندگی از رشد باکتری‌های سرما گرا نشان می‌دهد. نتایج این تحقیق مطابق با نتایج تحقیقات *Chidanandaiah* و همکاران (۲۰۰۷)، *El-Ebzary* و همکاران (۱۹۸۱) و *Lazarus* (۱۹۷۷) بود که کاهش معنی‌داری را در کلوجه‌های گوشته، گوشت بوفالو و بره پوشیده شده با آژینات سدیم گزارش کردند. کم بودن بار باکتری سرما دوست را نیز می‌توان به اثر آژینات سدیم و انسانس آویشن به خاطر داشتن تیمول و کارواکرول و همچنین هم افزایی این دو (آژینات سدیم و انسانس آویشن) مربوط دانست (۳۴، ۷).

تجزیه و تحلیل داده‌های این تحقیق نشان داد که اضافه شدن انسانس آویشن به پوشش آژینات سدیم باعث افزایش خواص ضدمیکروبی و ضداسیداسیونی پوشش شده است، به طوری که روند فساد میکروبی و اکسیداسیونی در فیله‌های دارای پوشش را به طور معنی‌داری به تعویق انداخته است.

در مورد زمان رسیدن بار کل در فیله ماهیان به حد مجاز وجود دارد. *Kostaki* و همکاران (۲۰۰۹) گزارش کردند که بار کل باکتریایی فیله ماهی *Dicentrarchus labrax* (seabass) طی ۷ روز نگهداری در دمای 4°C به بیش از $\log_{\text{cfu/g}}$ ۷ رسید. *Ojagh* و همکاران (۲۰۱۰) گزارش کردند که بار کل باکتریایی در فیله ماهی قزل‌آلآ طی ۱۲ روز نگهداری از حد مجاز بیشتر شد. *Kykkidou* و همکاران (۲۰۰۹) نشان دادند که بار کل باکتریایی در فیله ماهی 4°C مدت‌رانی طی ۶ روز نگهداری در دمای 4°C به بالاتر از $\log_{\text{cfu/g}}$ ۷ رسید (۳۱، ۱۳، ۸). مطابق شکل ۴ میزان بار کل باکتری برای همه تیمارها با توجه به زمان افزایش یافت. این افزایش در تیمار کنترل، شدت بیشتری داشت و بیشترین میزان آن در انتهای دوره بود (0.25 ± 0.09). کمترین میزان بار کل باکتری مربوط به تیمارهای آژینات سدیم حاوی 1.15% انسانس آویشن بود. این دو تیمار در کل دوره نگهداری با هم اختلاف معنی‌داری نداشتند که این مطلب نشان می‌دهد که دو سطح ذکر شده از لحاظ تأثیر بر روند کاهش بار کل باکتری مشابه هم عمل کرده‌اند.

افزایش بار کل باکتری برای هر تیمار در طول دوره نگهداری به میزان دستکاری، میزان رعایت اصول بهداشتی در روش‌های عمل آوری و میزان اولیه باکتری بستگی دارد (۲۴). کمتر بودن میزان بار باکتری در تیمارهای دارای پوشش نشان می‌دهد که پوشش آژینات سدیم در کاهش بار کل باکتری نقش مؤثری دارد (۳۱، ۳۳). نتایج این تحقیق با نتایج تحقیقات *Chidanandaiah* و همکاران (۱۹۸۱) و *Lazarus* (۱۹۷۷) مطابقت داشت که این افراد به ترتیب کاهش معنی‌داری را در میزان بار کل باکتری در کلوجه‌های گوشتی پوشیده شده با آژینات سدیم طی نگهداری در دمای 4°C ، گوشت بوفالو دارای پوشش آژینات سدیم و گوشت بره پوشیده شده با آژینات سدیم را گزارش کردند. کمتر بودن بار کل باکتری در تیمارهای دارای پوشش آژینات سدیم حاوی انسانس آویشن را می‌توان علاوه بر اثر پوشش آژینات سدیم به خاطر اثر انسانس آویشن هم دانست. فعالیت ضد میکروبی انسانس آویشن ناشی از وجود دو ترکیب تیمول و کارواکرول است. چنین ترکیباتی می‌توانند اثر هم‌افزا داشته باشند. تیمول و کارواکرول از لحاظ ساختاری بسیار شبیه هم هستند و در مکان‌های

• References

1. Rezaei M, Montazeri N, Langrudi H E, Mokhayer B, Parviz M, Nazarinia A. The biogenic amines and bacterial changes of farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) stored in ice. *J Food Chem* 2007; 103: 150-4.
2. Fan W, Sun J, Chen Y, Qiu J, Zhang Y, Chi Y. Effects of chitosan coating on quality and shelf life of silver carp during frozen storage. *J. Food Chem.* 2009; 115: 66-70.
3. Mukundan MK, Antony PD, Nair MR. A review on autolysis in fish. *J Fish Res* 1986; 4: 259-269.
4. Jeon YJ, Kamil JYVA, Shahidi F. Chitosan as an edible invisible film for quality preservation of Herring and Atlantic Cod. *J Agric Food Chem* 2002; 50: 5167-78.
5. Sathivel S. Chitosan and protein coatings affect yield, moisture loss, and lipid oxidation of Pink Salmon (*Oncorhynchus gorbuscha*) Fillets during frozen storage. *J Food Sci* 2005; 70(8):455-9.
6. Cho SS, Dreher ML. Handbook of dietary fiber. New York, 3. Spiller GA, ed. CRC Press; 2001.
7. Hosseini MH, Razavi SH, Mousavi MA. Antimicrobial, physical and mechanical properties of chitosan-based films incorporated with thyme, clove and cinnamon essential oils. *J Food Process Pres* 2008; 33: 727-43.
8. Kostaki M, Giatrakou V, Savvaidis I N, Kontominas M G. Combined effect of MAP and thyme essential oil on the microbiological, chemical and sensory attributes of organically aquacultured sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets. *J Food Microbiol* 2009; 26: 475-82.
9. Lu F, Liu D, Ye X, Wei Y, Liu F. Alginate-calcium coating incorporating nisin and EDTA maintains the quality of fresh northern snakehead (*Channa argus*) fillets stored at 4 °C. *J Sci Food Agric* 2009; 89: 848-54.
10. Rojas-Grau MA, Tapia MS, Rodri' guez FJ, Carmona AJ, Martin-Belloso O. Alginate and gellan-based edible coatings as carriers of antibrowning. *J Food Hydrocolloids* 2007; 21: 118-27.
11. Yu XL, Li XB, Xu XL, Zhou GH. Coating with sodium alginate and its effects on the functional properties and structure of frozen pork. *J Muscle Foods* 2008; 19: 333-51.
12. Ibrahim Sallam K. Antimicrobial and antioxidant effects of sodium acetate, sodium lactate, and sodium citrate in refrigerated sliced salmon. *J Food Control* 2007; 18 :566-75.
13. Ojagh SM, Rezaei M, Razavi SH, Hosseini SMH. Effect of chitosan coatings enriched with cinnamon oil on the quality of refrigerated rainbow trout. *J Food Chem* 2010; 120: 193-8.
14. Egan H, Kirk RS, Sawyer R. Pearson's chemical analysis of food. 9th ed. Harlow, Uk. Longman Scientific and Technical Inc; 1997.p. 609-34.
15. Zar JH. Biostatistical analysis. 4th edn. New Jersey Prentice Hall International Inc;1974 . p.663.
16. Lin CC, Lin CS. Enhancement of the storage quality of frozen bonito fillet by glazing with tea extracts. *J Food Chem* 2005; 16:169-75.
17. Ozyurt G, Polat A, Tokur B. Chemical and sensory changes in frozen (-18 ° C) wild sea bass (*Dicentrarchus labrax*) captured at different fishing seasons. *J Food Sci Technol* 2007; 42: 887-93.
18. Ben-Gigirey B, De Sousa JM, Villa TG, Barros-velazquez J. Chemical changes and visual appearance of albacore tuna as related to frozen storage. *J Food Sci Technol* 1999; 64: 20-24.
19. Rezaei M, Hosseini S. Quality assessment of farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) during Chilled Storage. *J Food Sci* 2008; 73: 93-6.
20. Lindsay RC. Flavour of fish. Procceding of the 8th World Congress of Food Science and Technology; 29th September–4October;1991, Toronto, Canada.
21. Auburg SP. interaction of malondialdehyde with biological molecules new trends about reactivity and significance. *Int J Food sci Technol*. 1993; 28: 323-35.
22. Chytiri S, Chouliara I, Savvaidis IN, Kontominas MG. Microbiological, Chemical and sensory assessment of iced whole and filleted aquacultured Rainbow Trout. *Food Microbiol* 2004; 21: 157-65.
23. Ozogul Y, Ozyurt G, Ozogul F, Kuley E, Polat A. Freshness assessment of European Eel (*Anguilla anguilla*) by sensory, chemical and microbiological methods. *Food Chem* 2005; 92:745-51.
24. Chidanandaiah, Keshri RC, Sanyal MK. Effect of sodium alginate coating with preservatives on the quality of meat paties during refrigerated (4 ± 1°C) storage. *J Muscle Foods* 2007; 20: 275-292
25. Losada V, Barros-Velazquez JP, Aubourg S. Rancidity development in frozen pelagic fish: influence of slurry ice as preliminary chilling treatment. *LWT* 2007; 40: 991-9.
26. Lugasia A, Losadab V, Hovari J, Lebovicsa V, Jakoczic I, Aubourg S. Effect of pre-soaking whole pelagic fish in a plant extract on sensory and biochemical changes during subsequent frozen storage. *LWT* 2007; 40: 930-6.
27. Kolakowska A, Zienkowicz L, Domiszewski Z, Bienkiewicz G. Lipid changes and quality of whole

- of whole- and gutted Rainbow Trout during storage in ice. *Acta Ichthyo Pisca* 2006; 36: (1): 39-47.
28. Rezaei M, Hosseini SF, Ershad Langrudi H, Safari R, Hossein SV. Effect of delayed icing on quality changes of iced rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *J Food Chem* 2008; 106: 1161-1165.
29. Gonzalez-Fandosa E, Garcia-Linares MC, Villarino-Rodriguez A, Garcha-Arias MT, Garcia-Fernandez MC. Evaluation of the microbiological safety and sensory quality of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) processed by the sous vide method. *Food Microbiol* 2004; 21: 193-201.
30. Sousa JA, Romalde JL, Ledo A, Eiras JC, Barja JL, Toranzo AE. Health status of two salmonid aquaculture facilities in North Portugal: characterization of the bacterial and viral pathogens causing notifiable diseases. *J. Fish Disease*. 1996; 19: 83-9.
31. Kykkidou S, Gitrakou V, Papavergou A, Kontominas MG, Savvaidis IN. Effect of thyme essential oil and packaging treatments on fresh Mediterranean swordfish fillets during storage at 4°C. *J Food Chem* 2009; 115: 169-75.
32. El-ebzary MM, Askar AA El-dashhouty MS, El-baki MMA. Evaluation of alginate coatings for frozen stored buffalo meat cut. *Gordian* 1981; 81, 287-92.
33. Lazarus CR. The development of microbial decontamination and moisture loss control procedures for beef, pork and lamb carcasses. *Dissertation Abstracts International B*. 1977; 37, 4890, Order No. 77-8195.
34. Sara Burt. Essential oils: their antibacterial properties and potential. *J Food Microbiol* 2004; 94: 223- 53.
35. Gimenez B, Roncales P, Beltran J A. Modified atmosphere packaging of filleted Rainbow Trout. *J Sci Food Agric* 2002; 84: 1154-59.
36. Gram L, Trolle G, Huss HH. Detection of spoilage bacteria from fish stored at low (0°C) and high (20°C) temperatures. *J Food Microbiol* 1987; 4: 65-72.
37. Gram L, Huss HH. Microbiological spoilage of fish and fish products. *J Food Microbiol* 1996; 33 :121-37.

Antioxidant and antibacterial effects of sodium alginate coating enriched with thyme essential oil on rainbow trout fillets during refrigerated storage

Hamzeh A¹, Rezaei M^{*2}

1- M.Sc Student of Fisheries, Faculty of Marin Sciences, Tarbiat Modares University, Noor, Iran.

2-*Corresponding author: Associate. Prof., Dept. of Fisheries, Faculty of Marin Sciences, Tarbiat Modares University, Noor, Iran. Email: rezai_ma@modares.ac.ir

Received 22 Nov, 2010

Accepted 5 Mar, 2011

Background and objectives: Fish and fish products are highly perishable foods because of their high unsaturated fatty acids and high-quality protein contents. For this reason, preservatives are used in order to prevent or delay their spoilage. Sodium alginate is a natural antioxidant, and to increase its antibacterial properties one can add essential oils with antibacterial properties. The object of this study was to determine the antioxidant and antibacterial effects of sodium alginate enriched with thyme oil on rainbow trout fillets.

Materials and methods: Solutions of sodium alginate (3%) and sodium alginate plus thyme oil (sodium alginate 3% + 0.5%, 1% and 1.5% thyme oil) were applied for coating the fish fillet samples. The control (with no coating) and the coated fish fillet samples were analyzed periodically (at 5-day intervals) to determine microbiological [(total viable (TVC) and psychrotrophic (PTC)) counts] and oxidation characteristics [(peroxide value (PV) and thiobarbituric acid (TBA)] and free fatty acids (FFA) content.

Results: As compared with the control samples, smaller changes were observed in the bacterial and oxidative indices in the samples treated with sodium alginate and sodium alginate plus thyme oil during storage. In the samples treated with sodium alginate enriched with 1% and 1.5% thyme essential oil, the magnitudes of change in PV, FFA, TVC, and PTC were less than in the other treated samples ($p = 0.05$), and there were no statistically significant differences between the 2 treatments (i.e., 1% and 1.5% thyme oil; $p > 0.05$). The smallest change in TBA was seen in the sodium alginate sample enriched with 1.5% thyme oil ($p < 0.05$).

Conclusion: The results indicate that the sodium alginate coating enriched with thyme oil has the potential to reduce bacterial growth and oxidation in rainbow trout fillets during refrigerated storage ($4 \pm 1^{\circ}\text{C}$).

Keywords: Sodium alginate, Thyme oil, Rainbow trout, Shelf-life