

اثر اسید آسکوربیک به همراه پوشش پروتئین آب پنیر بر ماندگاری ماهی قزلآلای رنگین کمان در دمای یخچال: ارزیابی بار میکروبی و ویژگی‌های شیمیایی

محمد خضری احمدآباد^۱، مسعود رضائی^۲، سید مهدی اجاق^۳

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

تاریخ پذیرش: ۹۰/۹/۵

چکیده

سابقه و هدف: رشد میکروبی یکی از دلایل اصلی فساد گوشت و فراورده‌های گوشتی است که تغییرات نامطلوبی در این فراورده‌ها ایجاد می‌کند و در نتیجه، باعث بروز مسمومیت‌های غذایی و مرگ و میر مصرف‌کنندگان و همچنین ایجاد خسارت‌های قابل ملاحظه اقتصادی می‌شود. هدف از تحقیق حاضر، مهار باکتری‌های فیله ماهی قزلآلای رنگین کمان نگهداری شده در دمای یخچال ($4\pm2^{\circ}\text{C}$) با استفاده از پوشش پروتئین آب پنیر حاوی ویتامین C بود.

مواد و روش‌ها: فیله‌های ماهی قزلآلای در ۵ تیمار طی ۱۶ روز در دمای یخچال نگهداری شدند شامل: تیمارهای شاهد (C)، پوشش داده شده با پروتئین آب پنیر بدون افزودن ویتامین C (W)، تیمار W به همراه ۵/۰ درصد ویتامین C (W-AA1)، تیمار W به همراه ۱ درصد ویتامین C (W-AA2) و تیمار W به همراه ۱/۵ درصد ویتامین C (W-AA3). آزمایش‌های میکروبی شامل اندازه‌گیری میزان بار باکتریایی کل، میزان باکتری‌های سرمادوست، باکتری‌های اسید لاکتیک و انتروباکترها بود. همچنین مجموع بازهای نیتروژنی فرار و pH به صورت دوره‌ای هر ۴ روز اندازه‌گیری شد.

یافته‌ها: پوشش پروتئین آب پنیر حاوی ویتامین C تعداد بار کل باکتری‌های سرمادوست را به طور معنی‌داری کاهش داد ($p<0.05$). به طور کلی، تعداد باکتری‌های اسید لاکتیک و انتروباکتری‌ها در تیمارهای پوششی حاوی ویتامین C در مقایسه با تیمار شاهد تفاوت معنی‌داری نداشتند ($p>0.05$). استفاده از این پوشش به همراه ویتامین C مقداری مجموع بازهای نیتروژنی فرار و pH را طی مدت نگهداری در مقایسه با تیمار شاهد به طور معنی‌داری کاهش داد ($p<0.05$).

نتیجه‌گیری: نتایج حاصل نشان‌دهنده تأثیر آنتی‌باکتریایی پوشش خوارکی پروتئین آب پنیر حاوی ویتامین C بود که توانست زمان نگهداری فیله‌های پوشش داده شده را به مدت ۴ روز افزایش دهد. به طور کلی در بین تیمارهای مختلف حاوی ویتامین C اختلاف معنی‌داری مشاهده نشد ($p>0.05$).

واژگان کلیدی: قزلآلای رنگین کمان، پوشش خوارکی، اسید آسکوربیک، افزایش ماندگاری

• مقدمه

دادن آب می‌شوند (۲)، به همین دلیل می‌توانند از اکسیداسیون چربی و در نتیجه تغییر رنگ و طعم فراورده‌های غذایی جلوگیری کنند. همچنین، این پوشش‌ها می‌توانند به عنوان حامل‌های ترکیبات ضدباکتریایی به منظور حفظ غلظت‌های بالای این مواد در سطح فراورده‌های پوشش داده شده که بیشتر در معرض هجوم باکتری‌ها است استفاده شوند (۳).

قابلیت تشکیل فیلم و ویژگی‌های فیلم‌های ساخته شده از پلی‌ساکاریدها، پروتئین‌ها و لیپیدها به وسیله تعداد زیادی

فراوانی تولید ضایعات پلاستیکی غیر قابل تجزیه از دیدگاه اقتصادی و اخلاقی مطلوب نیست. امروزه، فیلم‌ها و پوشش‌های خوارکی با منشاء طبیعی مانند پلی ساکارید، پروتئین و چربی به عنوان یکی از گزینه‌های ارزان جایگزین در بحث بسته‌بندی مواد غذایی به منظور به حداقل رساندن آلودگی‌های زیست محیطی محبوبیت فراوانی در بین محققان یافته‌اند (۱). فیلم‌های خوارکی به عنوان سدهایی در مقابل انتقال رطوبت، اکسیژن، روغن‌ها و مواد محلول عمل می‌کنند، در برابر عبور آب مقاوم هستند و مانع از دست

با سایر منابع گوشتی، کنترل تعداد و رشد باکتری‌های بیماری‌زا و عامل فساد ضروری است. هدف تحقیق حاضر، استفاده از پوشش پروتئین آب پنیر حاوی ویتامین C به منظور کنترل باکتری‌های فیله ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان نگهداری شده در دمای یخچال (4 ± 2 °C) بود.

مواد و روش‌ها

آماده‌سازی ماهی: ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان با میانگین وزنی 50 ± 350 گرم در دی ماه ۱۳۸۹ از مزرعه پرورش ماهی کشپل واقع در شهرستان نور خریداری شد و با جعبه‌های حاوی یخ به آزمایشگاه فراوری دانشکده علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس منتقل شد. بعد از عملیات مربوط به تخلیه شکمی، سرزنجی و استخوان‌گیری، دو فیله از هر ماهی تهیه شد.

تهیه محلول پوششی: کنسانتره پروتئین آب پنیر (۰٪ پروتئین) محصول شرکت DMV (هلند) خریداری شد و برای تهیه پوشش مورد استفاده قرار گرفت. ساخت فیلم پروتئین آب پنیر با کمی تغییر مطابق روش ارائه شده توسط Min و Krochta (۱۲) انجام شد. ابتدا محلول $8/5$ درصد (وزنی-حجمی) پروتئین آب پنیر در آب مقطر تهیه و به طور کامل حل شد. به مقدار پودر پروتئینی به کار رفته گلیسروول به عنوان پلاستی‌سایزر به مقدار مشابه به محلول اضافه شد. محلول فوق به مدت ۳۰ دقیقه در داخل حمام آب 90°C حرارت داده شد و سپس به وسیله ظرف محتوی یخ، سرد شد. پس از سرد شدن محلول فوق، ویتامین C در مقادیر $1/5$ ، $1/10$ و $1/20$ درصد به آرامی به محلول افزوده شد و به مدت ۱ ساعت هموزن شد. همزمان با اضافه کردن ویتامین C از محلول 2 ml NaOH برای تنظیم pH در حد ۸ استفاده شد.

پوشش‌دهی فیله‌ها: به منظور ایجاد پوشش، فیله‌ها به مدت ۱ دقیقه در محلول‌های تهیه شده غوطه‌ور شدند. سپس آن‌ها را از محلول خارج کرده و پس از اتمام چکیدن قطرات محلول، از صفحات مشبك استریل آویزان شدند و در معرض جریان ملایم هوا قرار دادند. پس از خشک شدن پوشش، فیله‌ها به یخچال منتقل شده و در دمای 4 ± 2 °C به مدت ۱۶ روز نگهداری شدند. در فواصل زمانی ۴ روز مورد ارزیابی قرار گرفتند.

آزمون‌های میکروبی: برای آزمایش‌های میکروبی 10 g از نمونه گوشت فیله در شرایط استریل با 90 ml محلول نمک طعام $0/85$ درصد مخلوط و هموزن شد. سپس

از محققان بررسی شده است (۵، ۶). کاربردهای تجاری پوشش‌های خوراکی ساخته شده از واکس‌ها، لیپیدها، صمغ‌ها (۶) پوشش‌های سوسیس ساخته شده از کلائز (۷) و پوشش‌های دارویی ساخته شده از پروتئین ذرت (۸) نیز مورد مطالعه قرار گرفته است. گزارش شده که فیلم‌های پروتئینی در مقایسه با فیلم‌هایی که از لیپیدها و پلی ساکاریدها تهیه شده‌اند، به طور مؤثرتری مانع از نفوذ گازها می‌شوند. همچنین، ویژگی‌های مکانیکی پوشش‌های خوراکی پروتئینی به دلیل اتصال محکم بین ملکولی نسبت به فیلم‌های با منشاء چربی یا پلی ساکاریدی بهتر است (۹، ۱۰).

فیلم‌های خوراکی ساخته شده از پروتئین آب پنیر مقاومت مکانیکی بالایی دارند و از نفوذ ناپذیری خوبی در مقابل اکسیژن، لیپید و گازها برخوردار هستند (۱۱). آب پنیر که ضایعات صنایع ساخت کازئین و پنیر است، منبع پروتئین با ارزشی است. پروتئین‌های ایزوله شده آب پنیر می‌توانند فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی زیست تخریب‌پذیر را تشکیل دهند که از انتقال اکسیژن، دی‌اکسیدکربن، گازهای معطر، روغن و رطوبت جلوگیری می‌کنند و باعث افزایش کیفیت ظاهری و بهبود خواص مکانیکی غذاها می‌شوند. به علاوه، افزودنی‌های غذایی از جمله نگهدارنده‌های ضدباکتریایی می‌توانند در ترکیب با این فیلم‌ها بدون تأثیر منفی روی مواد غذایی مورد استفاده قرار گیرند (۱۲).

عنوان شده است که آلدگی‌های باکتریایی یکی از دلایل اصلی فساد فراورده‌های گوشتی است (۱۳). پسودوموناس‌ها، انتروباکترها و باکتری‌های اسید لاکتیک باعث فساد فراورده‌های گوشتی می‌شوند. هر سال، بیش از یک چهارم تا یک سوم تولید جهانی گوشت بسته به منطقه جغرافیایی، در اثر فساد از دستریس خارج می‌شود. گوشت و فراورده‌های گوشتی ممکن است توسط باکتری‌های بیماری‌زا خطرناک از قبیل لیستریا مونوسایتوئنز، سالمونلا تیفیموریوم، ایشریشیاکلی و گونه‌های یرسینیا آلوده و باعث مسمومیت‌های غذایی و مرگ مصرف‌کنندگان شوند (۱۴).

گزارش شده است که آنتی‌اکسیدان‌های متعددی از جمله ویتامین C می‌توانند ویژگی‌های ضدباکتریایی داشته باشند (۱۵، ۱۶). تاج کریمی و همکاران (۱۷)، Zambuchini و همکاران (۱۸) و Tabak و همکاران (۱۹) تأثیرات ضدباکتریایی ویتامین C را به تنها یاب و در ترکیب با برخی اسیدهای آلی بررسی کرده‌اند. با توجه به حساسیت بالای ماهی و فراورده‌های آن نسبت به فساد باکتریایی در مقایسه

به کار رفت. خطای مجاز برای R_{H_0} در تمامی مراحل تجزیه و تحلیل ۵٪ در نظر گرفته شد.

• یافته‌ها

بار باکتریایی کل: تغییرات میزان بار باکتریایی کل TVC با رفتار میزان بار باکتریایی کل (Total viable counts) در نمودار ۱ نشان داده شده است. میزان اولیه TVC برای فیله‌ها در روز صفر نگهداری $3/6 \log CFU/g$ بود که با گذشت زمان نگهداری برای همه تیمارها افزایش یافت. به طوری که کمترین میزان بار باکتری کل در روز صفر نگهداری و بیشترین این میزان برای همه نمونه‌ها در روز ۱۶ نگهداری (پایان دوره نگهداری) مشاهده شد. میزان TVC در روز ۸ نگهداری برای همه تیمارها در محدوده قابل قبول به ماهی قزل آلا ($7 \log CFU/g$) تعلق داشت (۲۰). اگر چه در این روز، تیمارهای شاهد و پوشش داده شده بدون ویتامین C به ترتیب با $6/9 \log CFU/g$ و $6/85 \log CFU/g$ به مرز غیر قابل قبول نزدیک‌تر بودند. در روز ۱۲ نگهداری تیمارهای شاهد و پوشش داده شده بدون ویتامین C از دامنه قابل قبول گذشته بودند، اما تیمارهای پوشش داده شده حاوی ویتامین C هنوز در دامنه قابل قبول باقی ماندند. در روز ۱۶ نگهداری (پایان دوره نگهداری) همه تیمارها از دامنه قابل قبول گذشتند. به طور کلی TVC تیمارهای پوششی حاوی ویتامین C نسبت به دو تیمار دیگر به طور معنی‌داری کمتر بود ($p < 0.05$). ولی در بین تیمارهای پوشش داده شده حاوی درصدهای مختلف ویتامین C اختلاف معنی‌داری مشاهده نشد ($p > 0.05$).

باکتری‌های سرمادوست: تغییر در تعداد باکتری‌های سرمادوست فیله ماهی قزل آلا طی نگهداری در دمای یخچال در نمودار ۲ نشان داده شده است. تعداد اولیه باکتری‌های سرمادوست (روز صفر) برای فیله‌ها $3/63 \log CFU/g$ بود. در مورد این باکتری‌ها نیز همانند TVC با گذشت زمان نگهداری روند افزایشی مشاهده شد. به طوری که این تعداد در پایان دوره نگهداری (روز ۱۶) $8/59 \log CFU/g$ و $8/55 \log CFU/g$ به ترتیب برای تیمارهای شاهد و پوشش داده شده بدون ویتامین C رسید. این شاخص برای تیمارهای پوشش داده حاوی $0/5$ و $1/5$ درصد ویتامین C حدود $7/82 \log CFU/g$ – $7/56$ بود.

رقتهای مورد نیاز تهیه شد. 1 ml از هر رقت برای کشت باکتری‌ها به روش پورپلیت مورد استفاده قرار گرفت.

شمارش تعداد باکتری‌های کل (Total Bacterial Counts) و باکتری‌های سرمادوست (Psychrophilic Counts) در محیط Plate Count Agar به ترتیب در دماهای 37°C به مدت ۲ روز و 20°C به مدت ۱۰ روز با شمارش کلنی‌های موجود روی پلیت انجام گرفت. شمارش باکتری‌های اسید لاكتیک و انتروباکترها در محیط بی‌هوایی و به ترتیب در محیط‌های کشت VRBD agar و MRS- agar در دمای 30°C به مدت ۲ تا ۳ روز و به روش پورپلیت انجام پذیرفت. شمارش‌ها به صورت $\log CFU/g$ گزارش شد (۲۱، ۲۰).

آزمون‌های شیمیایی

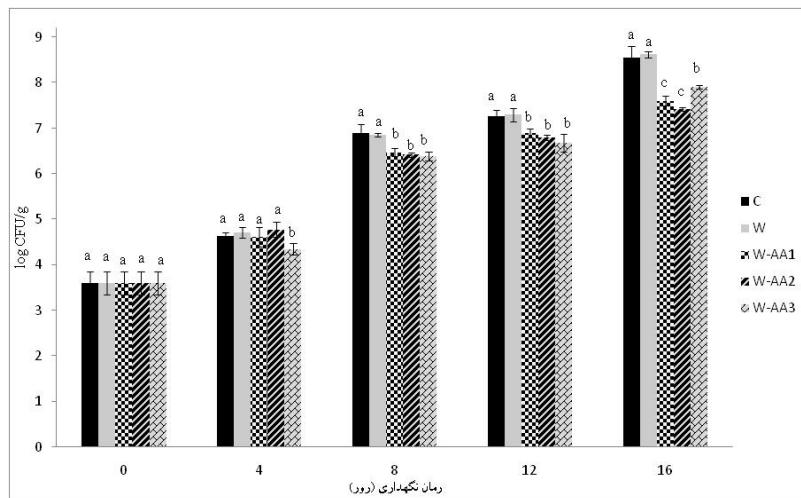
pH: پس از هموژن کردن ۵ گرم نمونه با 45 میلی‌لیتر آب مقطر، مخلوط فوق صاف شد. سپس pH نمونه‌ها در دمای اتاق با استفاده از دستگاه pH متر (مدل ۳۵۱۰، شرکت Jenway، ساخت انگلستان) اندازه‌گیری شد (۲۲).

اندازه‌گیری بازه‌های نیتروژنی فرار: اندازه‌گیری بازه‌های نیتروژنی فرار طبق روش پروانه (۲۳) انجام پذیرفت. به این صورت که 10 گرم نمونه بافت ماهی چرخ شده در بالن حاوی 2 گرم اکسید منیزیم و 300 میلی‌لیتر آب مقطر حرارت داده شد. بخارات تقطیر شده داخل ارلن حاوی 25 میلی‌لیتر اسید بوریک 2% و چند قطره معرف متیل رد جمع آوری و در پایان توسط اسید سولفوریک $1/10$ نرمال (A) تیتر شد. مقدار مواد ازته فرار بر اساس رابطه 1 محاسبه شد.

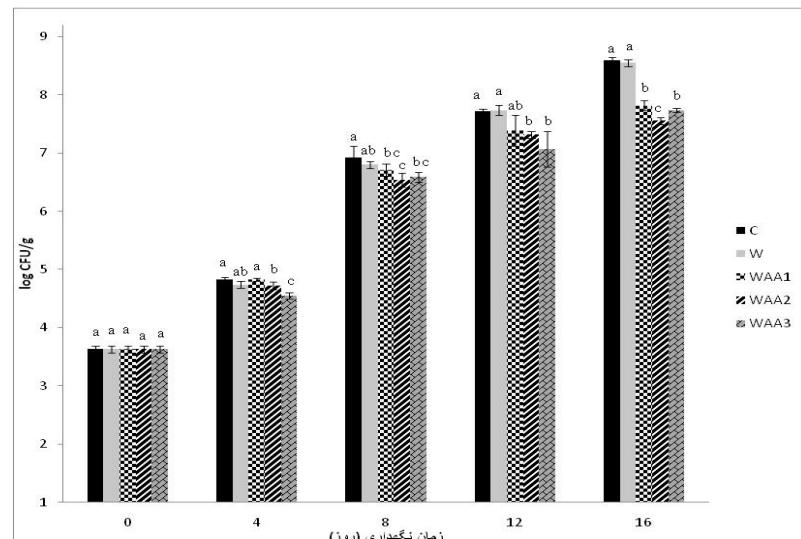
$$TVB-N = A \times 14$$

رابطه 1

تجزیه و تحلیل آماری: تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها با استفاده از نرم‌افزار SPSS¹⁶ انجام شد. ابتدا بررسی نرمال بودن داده‌ها با استفاده از آزمون کولمتوگراف-اسمیرنوف و سپس همگنی واریانس‌ها با استفاده از آزمون لون (Leven) انجام شد. نتایج این آزمون‌ها برای آنالیز آماری داده‌های مربوط به تیمارهای آزمایش مورد استفاده قرار گرفت. برای تعیین اختلاف بین تیمارها از روش آنالیز واریانس یک‌طرفه (One way ANOVA) استفاده شد. در مواردی که اثر کلی تیمارها معنی‌دار بود، برای مقایسه میانگین‌ها آزمون دانکن



نمودار ۱. تغییرات TVC تیمارهای مختلف نگهداری شده در دمای یخچال
نمودار ۱ (حروف کوچک) در هر روز، نشان دهنده اختلاف معنی دار بین تیمارهای مختلف در سطح $p < 0.05$ است



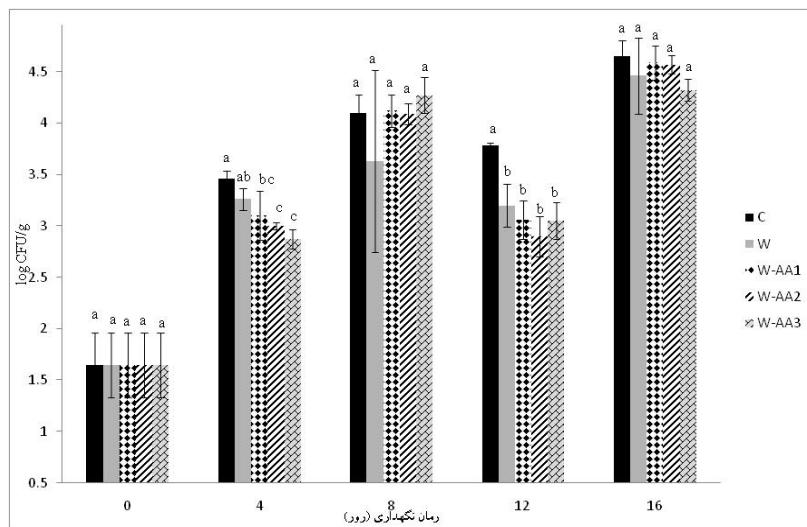
نمودار ۲. تغییر تعداد باکتری‌های سرمادوست تیمارهای مختلف نگهداری شده در دمای یخچال

نمودار ۲ (حروف کوچک) در هر روز، نشان دهنده اختلاف معنی دار بین تیمارهای مختلف در سطح $p < 0.05$ است

نگهداری افزایش پیدا کرد (نمودار ۴). به طور کلی، اختلاف معنی داری بین تیمارها در الگوی رشد این باکتری‌ها مشاهده نشد؛ اگرچه در پایان دوره نگهداری، تیمار حاوی پوشش پروتئین آب پنیر بدون ویتامین C نسبت به سایر تیمارها به طور معنی داری تعداد انتروباکتری‌های بیشتری داشت (نمودار ۴). بین سایر تیمارها در این روز تفاوت معنی داری مشاهده نشد. هر چند در روز ۸ نگهداری تیمارهای پوشش داده شده حاوی درصدهای مختلف ویتامین C نسبت به تیمار شاهد و پوشش پروتئین آب پنیر بدون ویتامین C مقادیر انتروباکتری‌های کمتری داشتند ($p < 0.05$).

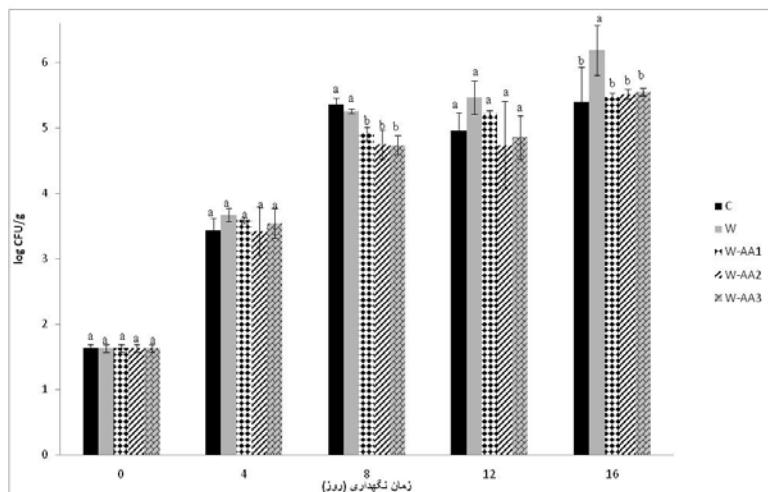
باکتری‌های اسید لاتکتیک: همان‌طور که در نمودار ۳ مقادیر مربوط به تغییر باکتری‌های اسید لاتکتیک فیله ماهی قزل‌آلآ نشان داده شده است، تعداد اولیه باکتری‌های اسید لاتکتیک $1/65 \text{ log CFU/g}$ بود. این تعداد در تیمار شاهد به در پایان دوره نگهداری به $4/65$ رسید، در حالی که تیمارهای پوشش داده شده بدون ویتامین C و تیمارهای حاوی درصدهای $0/5$ ، $1/5$ درصد ویتامین C کاهش معنی داری در میزان باکتری‌های اسید لاتکتیک در این روز نشان ندادند ($p > 0.05$). کاهش تعداد این باکتری‌ها در این تیمارها به میزان $0/06 - 0/23 \text{ log CFU/g}$ بود.

انتروباکترها: میزان انتروباکترها نیز با گذشت زمان



نمودار ۳. تغییرات باکتری‌های اسید لاتکتیک تیمارهای مختلف طی نگهداری در دمای یخچال

و (حروف کوچک) در هر روز، نشان دهنده اختلاف معنی دار بین تیمارهای مختلف در سطح $p < 0.05$ است

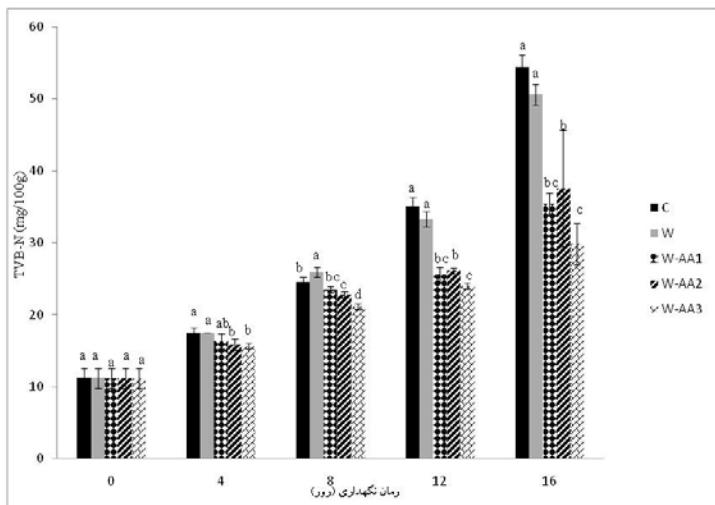


نمودار ۴. تغییرات انتروباکترهای تیمارهای مختلف طی نگهداری در دمای یخچال

و (حروف کوچک) در هر روز، نشان دهنده اختلاف معنی دار بین تیمارهای مختلف در سطح $p < 0.05$ است

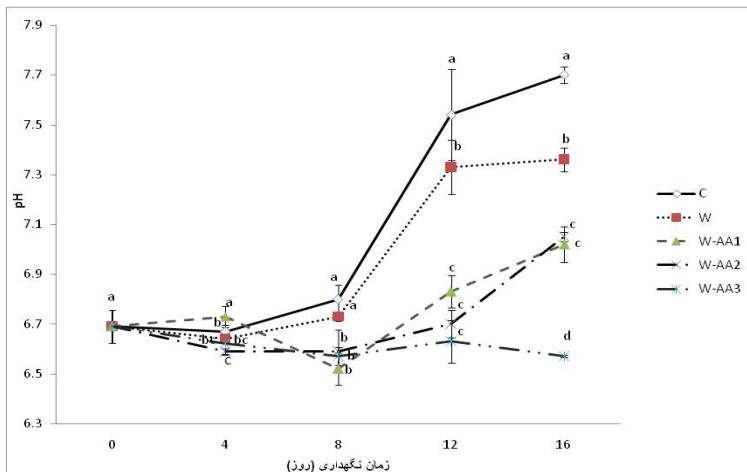
و $1/5$ درصد ویتامین C، تیمار حاوی $1/5$ درصد ویتامین C به طور معنی داری میزان TVB-N کمتری داشت ($p < 0.05$). **مقادیر pH:** مقادیر pH در نمودار ۶ نشان داده شده است. در روزهای اولیه نگهداری، کاهش pH مشاهده شد، اما بعد از آن، مقدار pH در کلیه تیمارها با گذشت زمان نگهداری افزایش یافت. این روند در تیمار شاهد شدت بیشتری داشت و این تیمار در انتهای دوره pH بالاتری نسبت به سایر تیمارها داشت ($p < 0.05$). تیمارهای پوشش داده شده حاوی درصدهای مختلف ویتامین C نسبت به دو تیمار دیگر pH کمتری داشتند ($p < 0.05$). تیمار پوشش داده شده حاوی $1/5$ درصد ویتامین C نسبت به سایر تیمارها به طور معنی داری pH کمتری داشتند ($p < 0.05$).

مقادیر مجموع بازهای نیتروژنی فرار (TVB-N): مقادیر TVB-N تیمارهای مختلف طی نگهداری در یخچال در نمودار ۵ نشان داده شده است. نتایج حاصل از مقایسه میانگین ها نشان داد که با گذشت زمان در همه تیمارها TVB-N افزایش یافت؛ به طوری که در انتهای دوره بیشترین میزان TVB-N به ترتیب برای تیمار شاهد ($54/36$) و تیمار پوشش داده بدون ویتامین C ($50/63$) به دست آمد. مقایسه بین تیمارها نشان داد که در طول دوره نگهداری تیمارهای شاهد و پوشش آب پنیر بدون ویتامین C نسبت به تیمارهای پوشش داده شده دارای ویتامین C میزان TVB-N بالاتری داشتند ($p < 0.05$). اما در کل این دو تیمار TVB-N بالاتری داشتند ($p < 0.05$). اما در کل این دو تیمار از نظر میزان TVB-N با هم تفاوت معنی داری نداشتند (از بین تیمارهای پوشش داده شده حاوی $1/5$ ، $1/5$ درصد ویتامین C نسبت به دو تیمار دیگر با هم تفاوت معنی داری نداشتند ($p > 0.05$)).



نمودار ۵. تغییرات مجموع بازهای نیتروژنی فرار (TVB-N) تیمارهای مختلف طی نگهداری در دمای یخچال

a، b و c (حروف کوچک) در هر روز، نشان دهنده اختلاف معنی دار بین تیمارهای مختلف در سطح $p < 0.05$ است



نمودار ۶. تغییرات pH تیمارهای مختلف طی نگهداری در دمای یخچال

a، b و c (حروف کوچک) در هر روز، نشان دهنده اختلاف معنی دار بین تیمارهای مختلف در سطح $p < 0.05$ است

بحث

گزارش شده که ویتامین C به تنها یا در ترکیب با سایر اسیدهای آلی دارای خواص ضد باکتریایی دارد. Giroux و همکاران (۲۷) نیز ثابت کردند که افزودن ویتامین C به کلوجه های تهیه شده از گوشت گاو منجر به کاهش معنی دار رشد باکتری ها در مقایسه با گروه شاهد شد. به طوری که توانستند با استفاده از ۰/۵ درصد ویتامین C تعداد TVC کلوجه های گوشت گاو را به میزان ۱ log CFU/g کاهش دهند. در تحقیق حاضر نیز کاهش TVC و باکتری های سرمادوست در نمونه های حاوی ویتامین C در مقایسه با تیمار شاهد و تیمار پوشش داده بدون ویتامین C با نتایج سایر محققان در زمینه استفاده از اسیدهای آلی بر علیه باکتری های عامل فساد و بیماری زا مطابقت دارد (۲۸، ۲۹).

بار باکتریایی بسته به شرایط و دمای آب متغیر است. با این حال، در مورد ماهیان آب شیرین میزان بار باکتریایی ماهی تازه حدود $\log_{10} \text{CFU/g} = 2-6$ گزارش شده است (۲۴). کیفیت اولیه ماهی مورد استفاده در مطالعه حاضر با توجه به بار باکتریایی اولیه پایین ($3/6 \log_{10} \text{CFU/g}$) قبل از تیمار بندی ماهیان، مناسب بود. گروه اصلی میکرووارگانیسم های مسئول فساد ماهی تازه نگهداری شده به صورت سرد، باکتری های سرمادوست گرم منفی هستند (۲۰). الگوی رشد این باکتری ها نیز تا حدودی مشابه الگوی رشد تعداد باکتری های کل بود. این الگوی افزایش TVC و سرمادوست در گوشت ماهی با گذشت زمان نگهداری ثابت شده است (۲۵). تأثیرات ضد باکتریایی ویتامین C در فراورده های غذایی مختلف مطالعه شده است. (۱۸، ۲۶).

شاید بتوان ویژگی ضدباکتریایی ویتامین C را به کاهش pH بافت پوشش داده شده مربوط دانست. این کاهش pH ممکن است به افزایش نسبت ملکول‌های بدون بار منجر شده و در نتیجه، امکان تماس اسید را با دیواره سلولی باکتری آسان کند (۲۷). تاج کریمی و همکاران (۱۷) در مطالعه خود به این نتیجه رسیدند که pH عامل کلیدی C اصلی و تأثیرگذار برای مهار باکتری‌ها توسط ویتامین C نیست؛ زیرا در تحقیقات خود مشاهده کردند که استفاده از ویتامین C باعث کاهش رشد، ایشريشياکلای شد ولی این باکتری‌ها - علاوه بر شرایط اسیدی - دخیل باشد.

ویتامین C علاوه بر خاصیت اسیدی، به دلیل ویژگی حذف کنندگی و جاذب بودن، می‌تواند از طریق اتصال با ترکیبات بحرانی و تعیین کننده از قبیل یون‌های فلزی، گروه‌های آمینی و سولفیدریلی پروتئین‌ها باعث بروز ویژگی‌های ضدباکتریایی شود. زیرا این ترکیبات با انتقال مواد غذایی و فعالیت غشای باکتری‌ها در ارتباط هستند (۲۷). ویژگی جذب اکسیژن به وسیله ویتامین C ممکن است به عنوان یک سد ممانعتی مهم در مقابل میزان نیاز به اکسیژن برای باکتری‌ها مطرح باشد (۱۷). Rieke (۳۰) اعلام کرد که اسیدهای آلی چون پروتون دارند، به راحتی در دیواره سلولی باکتری قابل حل هستند و می‌توانند از طریق انتشار ساده وارد سیتوپلاسم باکتری شوند. Tabak و همکاران (۱۹) گزارش کردند که تحت شرایط هوایی، افزایش میزان ویتامین C از طریق محافظت از باکتری‌های بی‌هوای اختیاری یا دارای نیاز اکسیژنی اندک در مقابل اکسیژن فعل می‌تواند از شدت میزان مرگ و میر این باکتری‌ها جلوگیری کند. این موضوع به خاصیت آنتی‌اسیدانی ویتامین C و حذف اکسیژن موجود مربوط می‌شود. ویتامین C در مورد این باکتری‌ها ۲ نقش دارد؛ هم باعث زنده‌مانی و هم باعث کاهش زنده‌مانی آن‌ها می‌شود که مکانیسم آن به خوبی مشخص نیست. گزارش شده است که لاکتات در pH=۶/۱ نتوانست از رشد هوایی یا بی‌هوایی انترباکترها جلوگیری کند، ولی در pH=۵/۵ این اسید رشد بی‌هوای این باکتری‌ها را متوقف کرد (۳۱).

میزان-N TVB به میزان باکتری و در نتیجه به تخریب باکتریایی وابسته است. تجزیه و تخریب ماهی یک فرایند پروتئولیتیک پیش‌رونده است که غالباً توسط فعالیت

به طور کلی، تیمارهای مورد آزمایش در این تحقیق از نظر باکتری‌های اسید لاكتیک تفاوت معنی‌داری نداشتند ($p>0/05$). فقط در روز ۴ نگهداری، تیمار شاهد نسبت به سایر تیمارهای پوشش داده شده به طور معنی‌داری ($p<0/05$) میزان باکتری‌های اسید لاكتیک بالاتری داشت و در همین روز، کمترین میزان این باکتری‌ها برای تیمارهای پوشش داده شده حاوی ۱ و ۱/۵ درصد ویتامین C مشاهده شد. در روز ۱۲ نگهداری نیز تیمار شاهد نسبت به سایر تیمارها به طور معنی‌داری میزان باکتری‌های اسید لاكتیک بیشتری داشت ($p<0/05$). نظر به این که باکتری‌های اسید لاكتیک توانایی رشد در pHهای نسبتاً پایین را دارند و نسبت به اسیدهای آلی مقاوم‌تر هستند، نتایج به دست آمده در این تحقیق مورد پذیرش است. عنوان شده است که دلیل مقاوم بودن این باکتری‌ها، وجود مقادیر بالای پتابسیم درون سلولی در باکتری‌های گرم‌مثبت است که در مقابل آنیون‌های اسیدها فعالیت تقابلی دارند. باکتری‌های اسید لاكتیک و انتررباکترها از باکتری‌های بی‌هوای اختیاری هستند که در فساد ماهی نیز نقش دارند. نتایج به دست مختلف نشان نداد ($p>0/05$). فقط در روز ۸ نگهداری، تیمارهای پوشش داده شده حاوی ویتامین C نسبت به دو تیمار دیگر به طور معنی‌داری ($p<0/05$) میزان انتررباکترهای کمتری داشتند و در روز ۱۶ نگهداری هم تیمار پوشش داده شده با پروتئین آب پنیر فاقد ویتامین C به طور معنی‌داری نسبت به تیمار شاهد و تیمارهای پوشش داده شده حاوی ویتامین C میزان انتررباکترهای بیشتری داشت ($p<0/05$). Oussalah و همکاران (۱۴) گزارش کردند که ممکن است بعضی از گونه‌های انتررباکترها از جمله ایشريشياکلای و گونه‌های پسودوموناس فیلم‌های با منشا پروتئین‌های شیر را برای رشد مورد استفاده قرار دهند. نتایج تحقیق حاضر با نتایج Tabak و همکاران (۱۹) مطابقت داشت که با استفاده از غلظت‌های $0/2$ تا 2 درصد ویتامین C توانستند رشد چندین میکرواورگانیسم از جمله هلیوکوباكترپیلوری، باسیلوس سرئوس و باسیلوس سابتیلیس را مهار کنند، ولی باکتری‌های کامپیلوکاترره‌زونی، ایشريشياکلای، پروتئوس ولگاریس، کلستریدیوم/سپورجنس و استافیلوكوکوس اورئوس با نمونه‌های شاهد تفاوت چندانی نشان ندادند.

پوشش در کل دوره نگهداری را می‌توان به پتانسیل بازدارندگی فعالیت باکتری‌ها و پروتئازهای آنزیمی توسط پوشش‌ها مربوط داشت (۳۶). نتایج تحقیق حاضر با نتایج سایر محققان مطابقت داشت؛ به این ترتیب که در پژوهش‌های *Lu* و همکاران (۳۷) و فان و همکاران (۳۶) نیز ابتدا یک کاهش اولیه در pH و سپس افزایش آن در ادامه دوره نگهداری مشاهده شد.

تحقیق حاضر نشان داد که استفاده از پوشش زیست تخریب‌پذیر پروتئین آب پنیر حاوی ویتامین C قادر است رشد باکتری‌های فیله ماهی قزل‌آلار طی نگهداری در دمای یخچال به تعویق بیندازد و زمان ماندگاری نمونه‌های مورد آزمایش را به مدت ۴ روز افزایش دهد. بر اساس نتایج تحقیق حاضر، می‌توان گفت پوشش پروتئین آب پنیر حاوی ویتامین C می‌تواند به عنوان یک بسته‌بندی فعال ضدباکتریایی مورد استفاده قرار گیرد. با وجود این، تحقیقات بیشتری برای درک مکانیسم فعالیت ضدباکتریایی ویتامین C و به کار گیری مشتقات آن مورد نیاز است.

سپاسگزاری

از مسئولان محترم شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران و جناب آقای دکتر دانشی برای کمک به تأمین کنسانتره پروتئین آب پنیر تحقیق حاضر صمیمانه تشکر می‌شود.

• References

- Wang L, Auty MAE, Kerry JP. Physical assessment of composite biodegradable films manufactured using whey protein isolate, gelatin and sodium alginate. *J Food Eng* 2010; 96: 199-207.
- Go'mez-Estaca J, Lo'pez de Lacey A, Go'mez-Guille'n MC, Lo'pez-Caballero ME, Montero P. Antimicrobial activity of composite edible films based on fish gelatin and chitosan incorporated with clove essential oil. *J Aquat Food Prod Technol* 2009; 18: 46-52.
- Gennadios A, Hanna MA, Kurth LB. Application of edible coatings on meats, poultry and seafoods: a review, *Lebensm.-Wiss. u.-Technol* 1997; 30: 337-50.
- Gontard N, Guilbert S. Bio-packaging: technology and properties of edible and/or biodegradable material of agricultural origin. In: Mathlouthi M, Editor. *Food packaging and preservation*. London: Blackie Academic & Professional; 1994; p. 159-181.
- Kester JJ, Fennema O. Edible films and coatings: a review. *Food Technol* 1986; 40(12): 47-59.
- Baldwin EA. Edible coatings for fresh fruits and vegetables: past, present, and future. In: Krochat JM, Baldwin EA, Nisperos- Carriedo M, Editors. *Edible coatings and films to improve food quality*. Lancaster, MIKROWARGANİSİM HА and به میزان کمتر توسط آنزیم‌های اتوالیتیک انجام می‌شود (۳۲). بالاترین سطح قابل قبول بازهای ازته فرار در گوشت ماهی را ۲۵ میلی‌گرم نیتروژن به ازای ۱۰۰ گرم پیشنهاد کردند (۳۳). همان طور که در نمودار ۵ مشاهده می‌شود، با گذشت زمان در همه تیمارها میزان TVB-N افزایش یافته است. افزایش بار باکتریایی در طول دوره را نیز می‌توان دلیلی برای این موضوع دانست (۳۵).
- عدم افزایش pH در روزهای اول نگهداری را می‌توان به حلالیت CO_2 در فاز آبی عضلات و در نتیجه تشکیل اسید کربنیک نسبت داد. هم‌چنین، کاهش pH در شروع دوره نگهداری می‌تواند به دلیل افزایش CO_2 اتمسفر نیز باشد (۳۴). افزایش pH بعد از این دوره در هر یک از تیمارهای شاهد و دارای پوشش پروتئینی آب پنیر را می‌توان به افزایش تولید بازهای فرار (مثل آمونیاک و تری متیل آمین) و فعالیت‌های آنزیمی باکتری‌ها و آنزیم‌های درونی نسبت داد (۳۶). در طول دوره نگهداری، تیمار شاهد همواره دارای مقادیر pH بالاتری نسبت به سایر تیمارهای پوششی بود ($p < 0.05$) به طوریکه در پایان دوره نگهداری این مقدار برای تیمار شاهد به ۷/۰۷ و برای تیمار حاوی ۱/۵ درصد ویتامین C ۶/۵٪ بود که به طور معنی‌داری کمتر از سایر تیمارها بود ($p < 0.05$). کمتر بودن pH در فیله‌های دارای PA: Technomic Publishing Company, Inc; 1994; p.25-64.
- Hood LL. Collagen in sausage casings. In: Pearson AM, Dutson TR, Bailey AJ, Editors. *Advances in meat research*. New York: Van Nostrand Reinhold Company; 1987; vol. 4, p. 109-29.
- Mark HF, Bikales NM, Overberger CG, Menges G. *Encyclopedia of Polymer Science and Engineering* 2nd edition, New York: John Wiley & Sons, Inc; 1987; vol 7, p.488-513.
- Bourtoom T. Edible protein films: properties enhancement. *Food Res Int* 2009; 16: 1-9.
- Salgado PR, Ortiz SEM, Petruccielli S, Mauri AN. Biodegradable sunflower protein films naturally activated with antioxidant compounds. *Food Hydrocoll* 2010; 24: 525-33.
- Seydim AC, Sarikus G. Antimicrobial activity of whey protein based edible films incorporated with oregano, rosemary and garlic essential oils. *Food Res Int* 2006; 39: 639-44.
- Min S, Krochta JM. Ascorbic acid-containing whey protein film coatings for control of oxidation. *Food Chem* 2007; 55: 2964-9.

13. Weng YM, Chen MJ, Chen W. Antimicrobial food packaging materials from Poly (ethylene-co methacrylic acid). *LWT - Food Science and Technology* 1999; 32: 191-5.
14. Oussalah M, Caillet S, Salmieri S, Saucier L, Lacroix M. Antimicrobial and antioxidant effects of milk protein-based film containing essential oils for the preservation of whole beef muscle. *J Agric Food Chem* 2004; 52: 5598-605.
15. Tajkarimi MM, Ibrahim SA, Cliver DO. Antimicrobial herb and spice compounds in food. *Food Control* 2010; 21(9): 1199-218.
16. Ibrahim SA, Yang G, Song D, Tse TSF. Antimicrobial effect of guavaon *Escherichia Coli* O157:h7 and *salmonella typhimurium* in liquid medium. *Int J Food Properties* 2011; 14: 1-8.
17. Tajkarimi M, Ibrahim SA. Antimicrobial activity of ascorbic acid alone or in combination with lactic acid on *Escherichia Coli* O157:H7 in laboratory medium and carrot juice. *Food Control* 2011; 22: 801-4.
18. Zambuchini B, Fiorini D, Verdenelli MC, Orpianesi C, Ballini R. Inhibition of microbiological activity during sole (*Solea solea* L.) chilled storageby applying ellagic and ascorbic acids. *LWT - Food Science and Technology* 2008; 41: 1733-8.
19. Tabak M, Armon R, Rosenblot G, Stermer E, Neeman I. Diverse effect of ascorbic acid and palmitoylascorbate on *Helicobacter pylori* survival and growth. *FEMS Microbiology Letters* 2003; 224: 247-53.
20. Ibrahim Sallam K. Antimicrobial and antioxidant effects of sodium acetate, sodium lactate, and sodium citrate in refrigerated sliced salmon. *Food Control* 2007; 18: 566-75.
21. Hernández M.D, López M.B, Álvarez A, Ferrandini E, GarcíaGarcía B, Garrido M.D. Sensory, physical, chemical and microbiological changes in aquacultured meagre [*Argyrosomus regius*] fillets during ice storage. *Food Chem* 2009; 114: 237-45.
22. Suvanich V, Jahncke ML, Marshall DL. Changes in selected chemical quality characteristics of channel cat fish frame mince during chill and frozen storage. *J Food Sci* 2000; 65(1): 24-26.
23. Parvaneh V. Quality control and the chemical analysis of food. Tehran: Tehran University. Press; 1998.p. 325 [in Persian]
24. Gelman A, Glatman L, Drabkin V, Harpaz S. Effects of storage temperature and preservative treatment on shelf life of the pond-raised freshwater fish, silver perch (*Bidyanus bidyanus*). *J Food Protection* 2001; 64: 1584-1591.
25. Fan W, Chi Y, Zhang S. The use of a tea polyphenol dip to extend the shelf life of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) during storage in ice. *Food Chem* 2008; 108: 148-53.
26. Torregrosa F, Esteve M.J, Frigola A, Cortes C. Ascorbic acid stability during refrigerated storage of orangeecarrot juice treated by high pulsed electric field and comparison with pasteurized juice. *J Food Eng* 2006; 73: 339-45.
27. Giroux M, Ouattara B, Yefsah R, Smoragiewicz W, Saucier L, Lacroix M. Combined effect of ascorbic acid and gamma irradiation on microbial and sensorial characteristics of beef patties during refrigerated storage. *J Agric Food Chem* 2001; 49: 919-25.
28. Ouattara B, Simard RE, Holley RA, Plette GJP, Be'gin A. Inhibitory effect of organic acids upon meat spoilage bacteria. *J Food Protection* 1997; 60: 246-53.
29. Anderson ME, Huff HE, Naumann HD, Marshall RT. Counts of six types of bacteria on lamb carcasses dipped or sprayed with acetic acid at 25 °C or 55 °C and stored vacuum packaged at 0 °C. *J Food Protection* 1988; 51: 874-7.
30. Ricke SC. Perspectives on the use of organic acids and short chain fatty acids as antimicrobials. *Poultry Sci* 2003; 82: 632-9.
31. Ca'denas FC, Giannuzzi L, Zaritzkay NE. Mathematical modelling of microbial growth in ground beef from Argentina. Effect of lactic acid addition, temperature and packaging film. *Meat Science* 2008; 79: 509-20.
32. Ocaño-Higuera VM, Marquez-Ríos E, Canizales-Dávila M, Castillo-Yáñez FJ, Pacheco-Aguilar R, Lugo-Sánchez ME, et al. Postmortem changes in cazon fish muscle stored on ice. *Food Chem* 2009; 116: 933-8.
33. Gimenez B, Roncales P, Beltran J.A. Modified atmosphere packaging of filleted rainbow trout. *J Sci Food Agric* 2002 ; 84: 1154-9.
34. Kostaki M, Gitrakou V, Savvaidis IN, Kontominas MG. Combined effect of MAP and thyme essential oil on the microbiological, chemical and sensory attributes of organically aquacultured sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets. *Food Microbiol* 2009; 26: 475-82.
35. Ojagh SM, Rezaei M, Razavi SH, Hosseini SMH. Effect of chitosan coatings enriched with cinnamon oil on the quality of refrigerated rainbow trout. *Food Chem* 2010; 120: 193-8
36. 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. *Food Chem* 2009; 115: 66-70.
37. 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.

The effect of ascorbic acid combined with whey protein coating on the shelf-life of rainbow trout stored at refrigerator temperature: Microbial and chemical analyzes

Khezri Ahmadabad M¹, Rezaei M^{*2}, Ojagh M³

1- M.Sc. Student of Seafood Science and Technology, Faculty of Marine Sciences, Tarbiat Modares University, Noor, Iran.

2- *Corresponding author: Associate Prof, Dept. of Seafood Science and Technology, Faculty of Marine Sciences, Tarbiat Modares University, Noor, Iran. Email: rezai_ma@modares.ac.ir

3- Assistant Prof, Dept. of Fisheries, Faculty of Fisheries, University of Agricultural Science and Natural Resources of Gorgan, Iran.

Received 26 Nov, 2011

Accepted 20 Apr, 2012

Background and Objective: Microbial growth, as a major source for meat and meat product spoilage, results in undesirable changes and thus leads to food poisoning, human mortality and also considerable economic losses. The aim of the present study was to inhibit the rainbow trout fillets bacteria during refrigeration by using whey protein coating containing Vitamin C.

Materials and Methods: Rainbow trout fillets were kept in refrigerator for 16 days, considering 5 treatments, including control (C), coated with whey protein without Vit C (W), W treatment containing 0.5% vit C (W-AA1), W treatment containing 1% Vit C (W-AA2) and W treatment containing 1.5% Vit C. Microbial analysis including total viable counts, psychrophilic bacteria counts, lactic acid bacteria and Enterobacteriaceaeas as well as total volatile basic-nitrogen (TVB-N) and pH measuring were periodically performed every four days.

Results: Findings show that whey protein coating containing Vitamin C significantly reduced the total viable counts as well as psycrotrophic bacteria counts ($P<0.05$). The number of lactic acid bacteria and enterobacteriaceae in coated treatment containing Vitamin C was lower compared to those of control treatment ($P>0.05$). The use of this coating combined with Vitamin C also led to a reduction of TVB-N and pH values during storage ($P<0.05$).

Conclusion: The result showed an antibacterial activity of whey protein edible coating containing Vitamin C which could extend the shelf-life of fillets for 4 days. In general, no significant difference was observed among the different treatment options containing Vitamin C.

Keywords: Rainbow trout, Edible coating, Ascorbic acid, Shelf-life increasing