

اثر اسید آسکوربیک به همراه پوشش پروتئین آب پنیر بر ماندگاری ماهی قزل آلا 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 دریافت: ۹۰/۹/۵

تاریخ پذیرش: ۹۱/۲/۱

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 قزل آلا رنگین کمان نگهداری شده در دمای یخچال ($4 \pm 2^\circ\text{C}$) با استفاده از پوشش پروتئین آب پنیر حاوی ویتامین C بود.

مواد و روش‌ها: فیله‌های ماهی قزل آلا 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 ۰/۵ 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 باکتریایی و 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 مقادیر 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 خوراکی 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: قزل آلا رنگین کمان، پوشش خوراکی، 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 خوراکی با منشاء طبیعی مانند پلی‌ساکارید، 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 خوراکی 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 ($4 \pm 2^\circ\text{C}$) بود.

• مواد و روش‌ها

آماده‌سازی ماهی: ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان با میانگین وزنی 50 ± 350 گرم در دی ماه ۱۳۸۹ از مزرعه پرورش ماهی کشیل 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، سرزنی و استخوان‌گیری، دو فیله از هر ماهی تهیه شد.

تهیه محلول پوششی: کنسانتره پروتئین آب پنیر (۸۰٪ 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 ۸/۵ درصد (وزنی-حجمی) پروتئین آب پنیر در آب مقطر تهیه و به طور کامل حل شد. به مقدار پودر پروتئینی به کار رفته گلیسرول 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 ۰/۵، ۱ و ۱/۵ درصد به آرامی به محلول افزوده شد و به مدت ۱ ساعت هموژن شد. همزمان با اضافه کردن ویتامین C از محلول NaOH ۲ نرمال 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 مشبک استریل آویزان شدند و در معرض جریان ملایم هوا قرار دادند. پس از خشک شدن پوشش، فیله‌ها به یخچال منتقل شده و در دمای $4 \pm 2^\circ\text{C}$ به مدت ۱۶ روز نگهداری شدند. در فواصل زمانی ۴ روز مورد ارزیابی قرار گرفتند.

آزمون‌های میکروبی: برای آزمایش‌های میکروبی ۱۰ گرم از نمونه گوشت فیله در شرایط استریل با ۹۰ ml محلول نمک طعام ۰/۸۵ درصد مخلوط و هموژن شد. سپس

از محققان بررسی شده است (۵، ۴). کاربردهای تجاری پوشش‌های خوراکی ساخته شده از واکس‌ها، لیپیدها، صمغ‌ها (۶) پوشش‌های سوسیس ساخته شده از کلاژن (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 آلودگی‌های باکتریایی یکی از دلایل اصلی فساد فراورده‌های گوشتی است (۱۳). پseudomonas‌ها، 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 دسترس خارج می‌شود. گوشت و فراورده‌های گوشتی ممکن است توسط باکتری‌های بیماری‌زای خطرناک از قبیل لیستریا مونوسایتوزنز، سالمونلا تیفیموریوم، ایشیریشیاکلی 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 (۱۶، ۱۵). تاج کریمی و همکاران (۱۷)، Zambuchini و همکاران (۱۸) و Tabak و همکاران (۱۹) تأثیرات ضدباکتریایی ویتامین C را به تنهایی 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 رد H_0 ، در تمامی مراحل تجزیه و تحلیل ۵٪ در نظر گرفته شد.

• یافته‌ها

بار باکتریایی کل: تغییرات میزان بار باکتریایی کل TVC (Total viable counts) در نمودار ۱ نشان داده شده است. میزان اولیه TVC برای فیلدها 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 قزل‌آلا ($7 \log CFU/g$) 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 $6/85$ 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 قزل‌آلا طی نگهداری در دمای یخچال در نمودار ۲ نشان داده شده است. تعداد اولیه باکتری‌های سرما دوست (روز صفر) برای فیلدها $3/63 \log CFU/g$ 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. ۱ 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 $37^\circ C$ به مدت ۲ روز و $7^\circ C$ به مدت ۱۰ روز با شمارش کلنی‌های موجود روی پلیت انجام گرفت. شمارش باکتری‌های اسید لاکتیک و انتروباکترها در محیط بی‌هوازی و به ترتیب در محیط‌های کشت MRS-agar و VRBD-agar در دمای $30^\circ C$ به مدت ۲ تا ۳ روز و به روش پورپلیت انجام پذیرفت. شمارش‌ها به صورت $\log CFU/g$ گزارش شد (۲۰، ۲۱).

آزمون‌های شیمیایی

سنجش pH: پس از هموژن کردن ۵ گرم نمونه با ۴۵ 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).

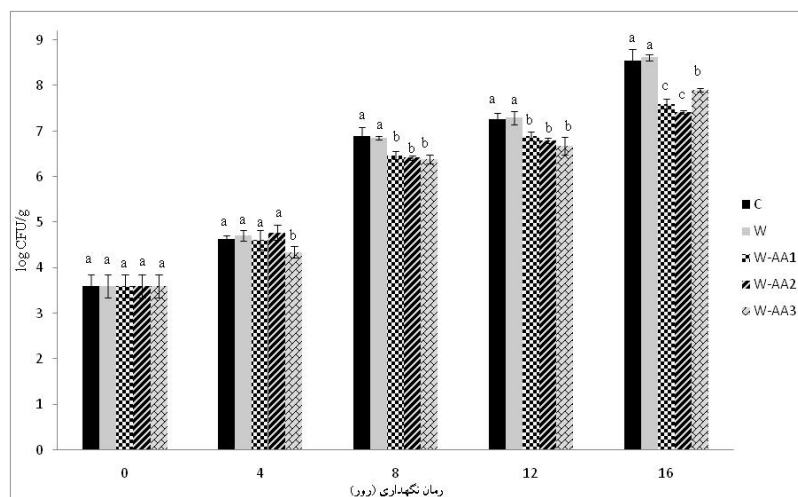
اندازه‌گیری بازهای نیتروژنی فرار: اندازه‌گیری بازهای نیتروژنی فرار طبق روش پروانه (۲۳) انجام پذیرفت. به این صورت که ۱۰ گرم نمونه بافت ماهی چرخ شده در بالن حاوی ۲ گرم اکسید منیزیم و ۳۰۰ میلی‌لیتر آب مقطر حرارت داده شد. بخارات تقطیر شده داخل ارلن حاوی ۲۵ میلی‌لیتر اسید بوریک ۲٪ و چند قطره معرف متیل‌رد جمع‌آوری و در پایان توسط اسید سولفوریک ۰/۱ نرمال (A) تیت‌ر شد. مقدار مواد از ته فرار بر اساس رابطه ۱ محاسبه شد.

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

رابطه ۱

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 کولموگراف-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

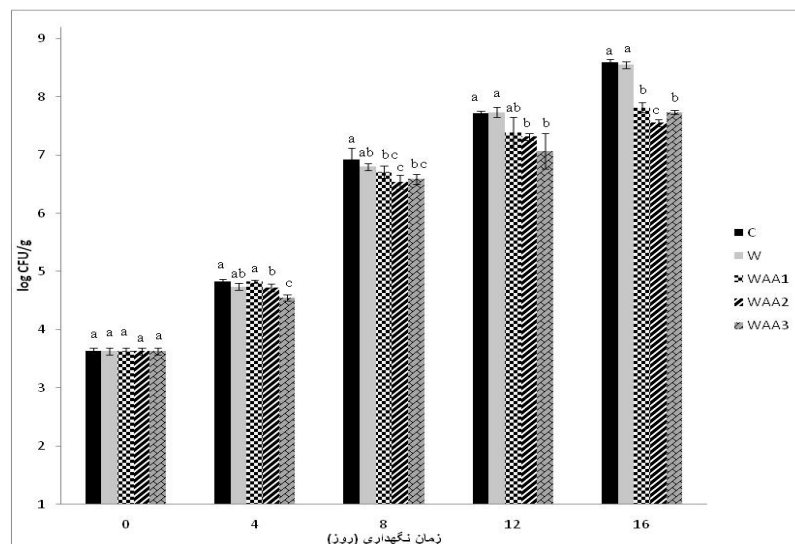
C تیمار شاهد
W پوشش پروتئین آب پنیر بدون ویتامین C
W-AA1 پوشش حاوی ۰/۵ درصد ویتامین C
W-AA2 پوشش حاوی ۱ درصد ویتامین C
W-AA3 پوشش حاوی ۱/۵ درصد ویتامین C



نمودار ۱. تغییرات TVC تیمارهای مختلف نگهداری شده 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

C تیمار شاهد
W پوشش پروتئین آب پنیر بدون ویتامین C
W-AA1 پوشش حاوی ۰/۵ درصد ویتامین C
W-AA2 پوشش حاوی ۱ درصد ویتامین C
W-AA3 پوشش حاوی ۱/۵ درصد ویتامین C



نمودار ۲. تغییر تعداد باکتری‌های سرمادوست تیمارهای مختلف نگهداری شده

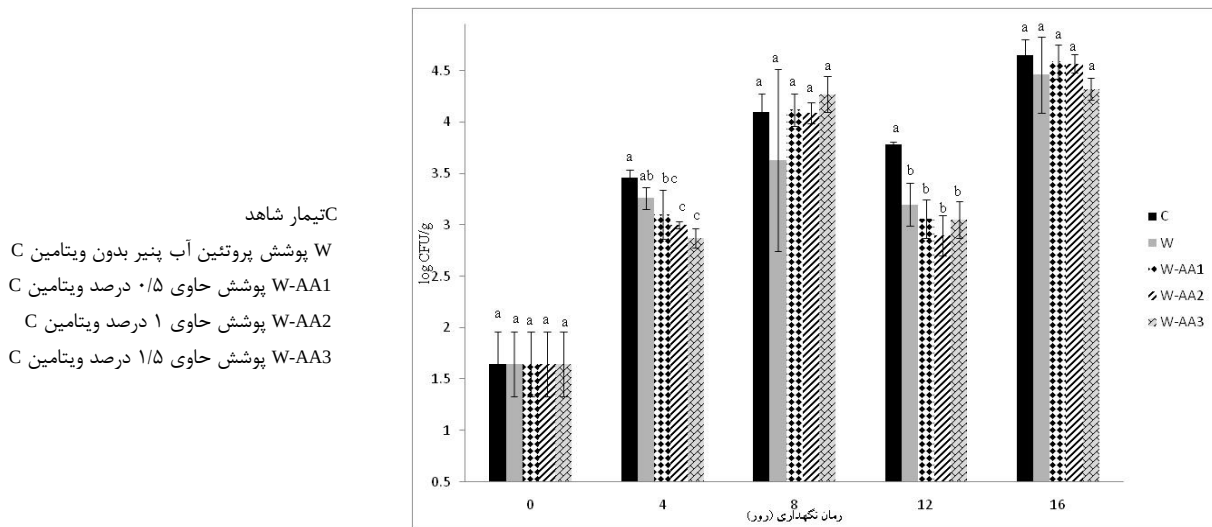
در دمای یخچال

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

نگهداری افزایش پیدا کرد (نمودار ۴). به طور کلی، اختلاف معنی‌داری بین تیمارها در الگوی رشد این باکتری‌ها مشاهده نشد؛ اگر چه در پایان دوره نگهداری، تیمار حاوی پوشش پروتئین آب پنیر بدون ویتامین C نسبت به سایر تیمارها به طور معنی‌داری تعداد انتروباکتری‌های بیشتری داشت ($p < 0.05$). بین سایر تیمارها در این روز تفاوت معنی‌داری 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 ($p < 0.05$).

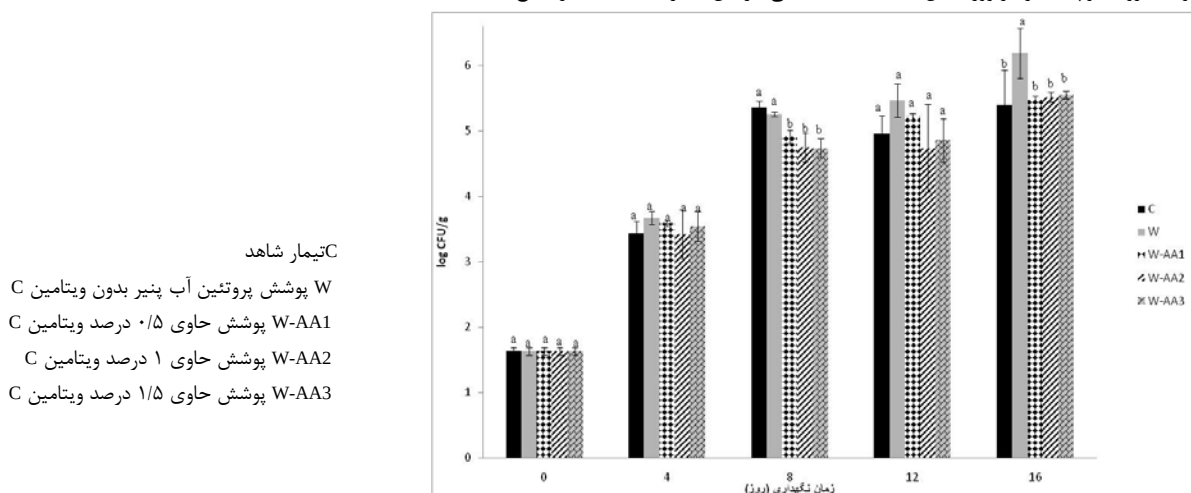
باکتری‌های اسید لاکتیک: همان‌طور که در نمودار ۳ مقادیر مربوط به تغییر باکتری‌های اسید لاکتیک فیله ماهی قزل‌آلا نشان داده شده است، تعداد اولیه باکتری‌های اسید لاکتیک $\log \text{CFU/g}$ ۱/۶۵ بود. این تعداد در تیمار شاهد به در پایان دوره نگهداری به ۴/۶۵ رسید، در حالی که تیمارهای پوشش داده شده بدون ویتامین C و تیمارهای حاوی درصد‌های ۰/۵، ۱ و ۱/۵ درصد ویتامین C کاهش معنی‌داری در میزان باکتری‌های اسید لاکتیک در این روز نشان ندادند ($p > 0.05$). کاهش تعداد این باکتری‌ها در این تیمارها به میزان $\log \text{CFU/g}$ ۰/۲۳-۰/۰۶ بود.

انتروباکترها: میزان انتروباکترها نیز با گذشت زمان



نمودار ۳. تغییرات باکتری‌های اسید لاکتیک تیمارهای مختلف طی نگهداری در

دمای یخچال

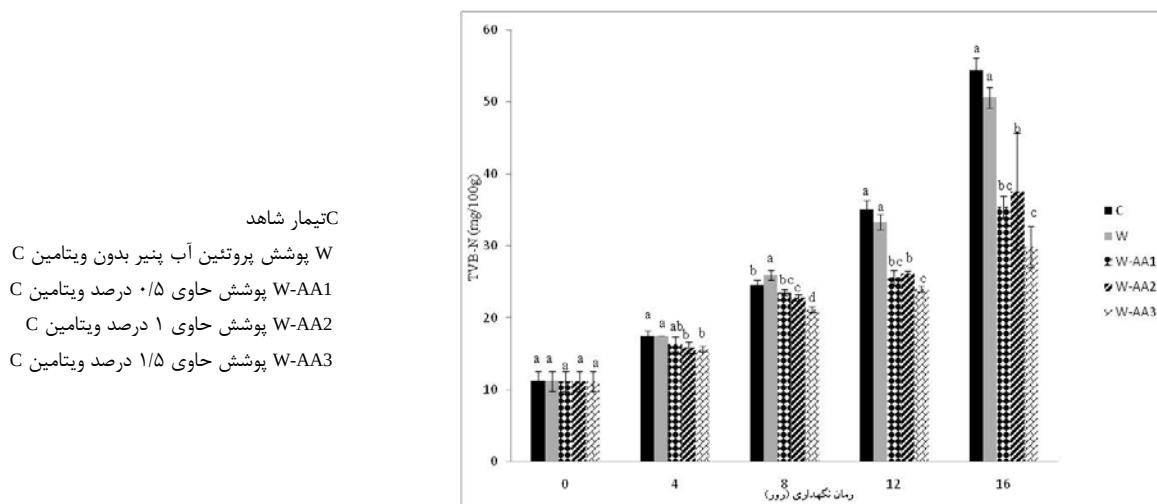
a, b و c (حروف کوچک) در هر روز، نشان دهنده اختلاف معنی دار بین تیمارهای مختلف در سطح $p < 0.05$ است

نمودار ۴. تغییرات انتروباکتری‌های 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

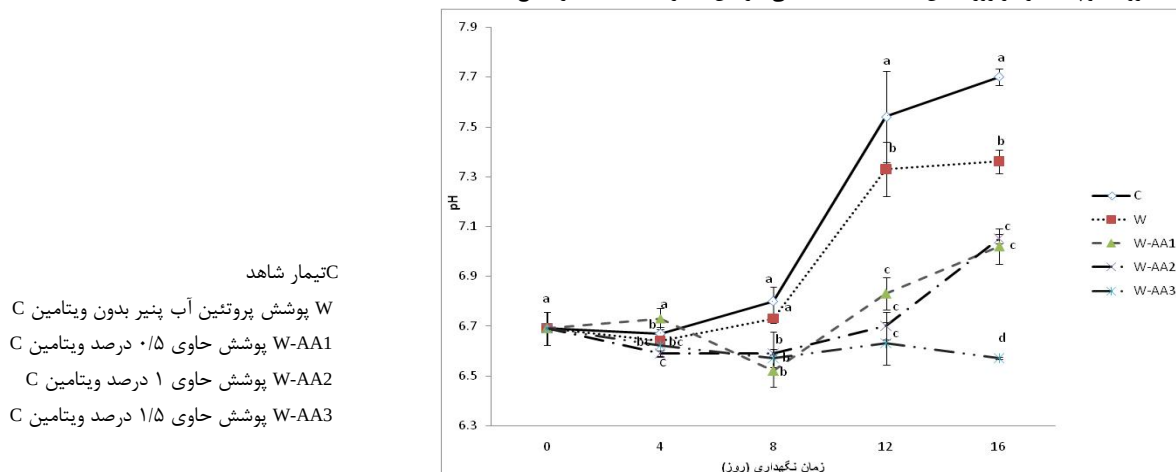
و ۱/۵ درصد ویتامین C، تیمار حاوی ۱/۵ درصد ویتامین C به طور معنی‌داری میزان TVB-N کمتری داشت ($p < 0.05$).
مقادیر pH: مقادیر pH در نمودار ۶ نشان داده شده‌است. در روزهای اولیه نگهداری، کاهش pH مشاهده شد، اما بعد از آن، مقدار pH در کلیه تیمارها با گذشت زمان نگهداری افزایش یافت. این روند در تیمار شاهد شدت 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 ۱/۵ درصد ویتامین C نسبت به سایر تیمارها به طور معنی‌داری 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 شده‌است. نتایج حاصل از مقایسه میانگین‌ها 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 (۵۴/۳۶) و تیمار پوشش داده شده بدون ویتامین C (۵۰/۶۳) 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 از نظر میزان TVB-N با هم تفاوت معنی‌داری نداشتند ($p > 0.05$). از بین تیمارهای پوشش داده شده حاوی ۰/۵، ۱



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 تنهایی یا در ترکیب با سایر اسیدهای آلی دارای خواص ضد باکتریایی دارد. Giroux و همکاران (۲۷) نیز ثابت کردند که افزودن ویتامین C به کلوچه 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 کلوچه های گوشت گاو را به میزان $1 \log \text{CFU/g}$ 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 شده 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 $2-6 \log \text{CFU/g}$ گزارش شده است (۲۴). کیفیت اولیه ماهی مورد استفاده در مطالعه حاضر با توجه به بار باکتریایی اولیه پایین ($3/6 \log \text{CFU/g}$) قبل از تیمار بندی ماهیان، مناسب بود. گروه اصلی میکروارگانیسم 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 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. (۲۶، ۱۸)

به طور کلی، تیمارهای مورد آزمایش در این تحقیق از نظر باکتری‌های اسید لاکتیک 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 لاکتیک 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 لاکتیک بیشتری داشت ($p < 0.05$). نظر به این که باکتری‌های اسید لاکتیک 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 پتاسیم درون سلولی در باکتری‌های گرم‌مثبت است که در مقابل آنیون‌های اسیدها فعالیت تقابلی دارند. باکتری‌های اسید لاکتیک و انتروباکترها از باکتری‌های بی‌هوازی اختیاری هستند که در فساد ماهی نیز نقش دارند. نتایج به دست آمده برای انتروباکترها تفاوت معنی‌داری را بین تیمارهای 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 انتروباکترهای 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 انتروباکترهای بیشتری داشت ($p < 0.05$). Oussalah و همکاران (۱۴) گزارش کردند که ممکن است بعضی از گونه‌های انتروباکترها از جمله ایشریشیاکلی و گونه‌های پseudomonas فیلم‌های با منشا پروتئینی‌های شیر را برای رشد مورد استفاده قرار دهند. نتایج تحقیق حاضر با نتایج Tabak و همکاران (۱۹) مطابقت داشت که با استفاده از غلظت‌های ۰/۲ تا ۲ درصد ویتامین C توانستند رشد چندین میکرواورگانیزم از جمله هلیکوباکتری‌پیلوری، باسیلوس سرئوس و باسیلوس ساب‌تیلیس را مهار کنند، ولی باکتری‌های کامپیلوباکتره‌ژونسی، ایشریشیاکلاهی، پروتئوس و لگاریس، کلستریدیوم/سپورجنس و استافیلوکوکوس/اورئوس با نمونه‌های شاهد تفاوت چندانی نشان ندادند.

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 اصلی و تأثیرگذار برای مهار باکتری‌ها توسط ویتامین C نیست؛ زیرا در تحقیقات خود مشاهده کردند که استفاده از ویتامین C باعث کاهش رشد، ایشریشیاکلاهی شد ولی این باکتری در pH‌های خیلی پایین و زیر ۳/۴ نیز فعال باقی ماند. در نتیجه، باید مکانیسم دیگری نیز برای مهار رشد باکتری‌ها - علاوه بر شرایط اسیدی - دخیل باشد.

ویتامین C علاوه بر خاصیت اسیدی، به دلیل ویژگی حذف‌کنندگی و جاذب بودن، می‌تواند از طریق اتصال با ترکیبات بحرانی و تعیین‌کننده 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 مانع مهم در مقابل میزان نیاز به اکسیژن برای باکتری‌ها مطرح باشد (۱۷). Ricke (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 هوازی، افزایش میزان ویتامین C از طریق محافظت از باکتری‌های بی‌هوازی اختیاری یا دارای نیاز اکسیژنی اندک در مقابل اکسیژن فعال می‌تواند از شدت میزان مرگ و میر این باکتری‌ها جلوگیری کند. این موضوع به خاصیت آنتی‌اکسیدانی 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 هوازی یا بی‌هوازی انتروباکترها جلوگیری کند، ولی در pH=۵/۵ این اسید رشد بی‌هوازی این باکتری‌ها را متوقف کرد (۳۱).

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

پوشش در کل دوره نگهداری را می توان به پتانسیل بازدارندگی فعالیت باکتری ها و پروتئازهای آنزیمی توسط پوشش ها مربوط دانست (۳۶). نتایج تحقیق حاضر با نتایج سایر محققان مطابقت داشت؛ به این ترتیب که در پژوهش های *Lu* و همکاران (۳۷) و *Fan* 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 تخریب پذیر پروتئین آب پنیر حاوی ویتامین C قادر است رشد باکتری های فیله ماهی قزل آلا را طی نگهداری در دمای یخچال به تعویق بیندازد و زمان ماندگاری نمونه های مورد آزمایش را به مدت ۴ روز افزایش دهد. بر اساس نتایج تحقیق حاضر، می توان گفت پوشش پروتئین آب پنیر حاوی ویتامین C می تواند به عنوان یک بسته بندی 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 می شود.

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,

میکروارگانیسیم ها و به میزان کمتر توسط آنزیم های اتولیتیک انجام می شود (۳۲). بالاترین سطح قابل قبول بازهای ازته فرار در گوشت ماهی را ۲۵ میلی گرم نیتروژن به ازای ۱۰۰ گرم پیشنهاد کرده اند (۳۳). همان طور که در نمودار ۵ مشاهده می شود، با گذشت زمان در همه تیمارها میزان TVB-N افزایش یافته است. افزایش بار باکتریایی در طول دوره را نیز می توان دلیلی برای این موضوع دانست (۳۵)، (۳۴).

عدم افزایش pH در روزهای اول نگهداری را می توان به حالیت CO₂ در فاز آبی عضلات و در نتیجه تشکیل اسید کربنیک نسبت داد. هم چنین، کاهش pH در شروع دوره نگهداری می تواند به دلیل افزایش CO₂ اتمسفر نیز باشد (۳۴). افزایش pH بعد از این دوره در هر یک از تیمارهای شاهد و دارای پوشش پروتئینی آب پنیر را می توان به افزایش تولید بازهای فرار (مثل آمونیاک و تری متیل آمین) و فعالیت های آنزیمی باکتری ها و آنزیم های درونی نسبت داد (۳۴، ۳۶). در طول دوره نگهداری، تیمار شاهد همواره دارای مقادیر pH بالاتری نسبت به سایر تیمارهای پوششی بود (p<۰/۰۵) به طوریکه در پایان دوره نگهداری این مقدار برای تیمار شاهد به ۷/۰۷ و برای تیمار حاوی ۱/۵ درصد ویتامین C ۶/۵۷ بود که به طور معنی داری کمتر از سایر تیمارها بود (p<۰/۰۵). کمتر بودن pH در فیله های 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, Petrucci 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 guava on *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 storage by 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 orange carrot 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, Piette 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'rdenas 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, Giatrakou 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 Enterobacteriaceae 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 psychrotrophic 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