

## تولید نوشیدنی پرقال فراسودمند با استفاده از عصاره‌ی سبوس برق

فاطمه رئیسی<sup>۱</sup>، سید هادی رضوی<sup>۲</sup>، محمد حجت‌الاسلامی<sup>۳</sup>، جواد کرامت<sup>۴</sup>

- ۱- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد
- ۲- نویسنده مسئول: دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی کرج دانشگاه تهران، پست الکترونیکی: srazavi@ut.ac.ir
- ۳- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد
- ۴- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

تاریخ پذیرش: ۹۱/۶/۲۵

تاریخ دریافت: ۹۱/۲/۲۲

### چکیده

**سابقه و هدف:** سبوس برق، فراورده‌ی جانبی فرایند آسیاب کردن برق است که به علت ارزش تغذیه‌ای مورد توجه است. سبوس برق، منبع طبیعی روغن، کربوهیدرات‌ها، لیگنین، ترکیبات فنلی، پروتئین، آنزیم و ویتامین است، اما به طور عمده به مصرف خوارک دام می‌رسد. هدف این پژوهش، استفاده از یک روش سازگار با محیط زیست برای استخراج ترکیبات سبوس برق و استفاده از عصاره‌ی حاصل در غنی‌سازی نوشیدنی پرقال بود.

**مواد و روش‌ها:** فرایند استخراج از سبوس برق در دمای ۱۲۰°C و اعمال فشار به منظور نگهداری آب در فاز مایع انجام گرفت. نمونه‌ها با افزودن عصاره‌ی استخراج شده به فرمولاسیون نوشیدنی پرقال تهیه شد. ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و رئولوژیکی تیمارها ارزیابی شد. آنالیز آماری داده‌ها با استفاده از نرم‌افزار SPSS و آزمون دانکن صورت گرفت.

**یافته‌ها:** با افزایش میزان عصاره در فرمولاسیون نوشیدنی پرقال، ویژگی‌های مانند درصد خاکستر، درصد ماده‌ی خشک، pH و درصد رسوب، افزایش ولی میزان ویسکوزیته کاهش یافت. بررسی رفتار رئولوژیکی نمونه‌ها نشان داد که همه‌ی تیمارها رفتار یک سیال روان شونده با برش را داشتند و اندیس جریان آن‌ها کمتر از یک بود.

**نتیجه‌گیری:** افزودن عصاره‌ی سبوس برق به فرمولاسیون نوشیدنی پرقال ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی نمونه‌ها را تغییر داد. رفتار رئولوژیکی نمونه‌ها در اثر افزودن عصاره در فرمولاسیون تغییر کرده است و از یک سیال نیوتونی به غیرنیوتونی تبدیل شد. با توجه به ترکیبات تغذیه‌ای موجود در سبوس برق، استفاده از آن در فرمولاسیون نوشیدنی پرقال، سبب تولید نوشیدنی جدید غنی شده با عصاره‌ی سبوس برق می‌شود.

**واژگان کلیدی:** آب زیر نقطه‌ی بحرانی، سبوس برق، نوشیدنی فراسودمند

### • مقدمه

برنج یکی از محصولات کشاورزی کشور است و منبع نسبتاً مناسبی از ریبوفلاوین، نیاسین، فسفر، آهن و پتاسیم و کربوهیدرات‌ها تلقی می‌شود. از آن جا که برنج فاقد مواد آلرژی‌زا و گلوتن است، ماده‌ی غذایی مناسبی برای برنامه غذایی افراد در نظر گرفته می‌شود (۱). دانه‌ی کامل برنج توسط لایه‌ای به نام "پوسته" پوشانده شده است (۲) که در اثر جدا کردن آن، برنج قهوه‌ای تولید می‌شود (۳) و رنگ قهوه‌ای برنج مربوط به لایه نازک سبوس روی سطح دانه است (۴). سبوس برق در حدود ۱۰ درصد وزن دانه برنج را تشکیل می‌دهد (۵). در سال ۲۰۰۷ میزان تولید شلتوك

عصاره‌گیری از سبوس برنج انتخابی: استخراج عصاره‌ی سبوس برنج با استفاده از آب زیر نقطه‌ی بحرانی در دمای Autoclave steam  $120^{\circ}\text{C}$  به مدت ۱۵ دقیقه در اتوکلاو (sterilizer مدل ۰۳۲ ot-032 ، ساخت آلمان) انجام شد. برای این منظور سبوس برنج (۲۰ درصد وزنی / حجمی) در آب ریخته شد و ارلن حاوی سبوس به اتوکلاو منتقل شد. پس از طی زمان مورد نظر به منظور جداسازی سبوس از عصاره حاصل محوتیات ارلن توسط قیف بوختر صاف شد و عصاره‌ی سبوس برنج تهیه شده در یخچال نگهداری شد.

تهیه‌ی نوشیدنی پرتفال با استفاده از عصاره‌ی سبوس برنج: به منظور تهیه‌ی نمونه شاهد ابتدا کنسانتره‌ی پرتفال (۴ درصد وزنی / حجمی) شکر (۸/۵ درصد وزنی / حجمی)، اسید سیتریک (۱/۰ درصد وزنی / وزنی) مخلوط شد و مابقی با آب به حجم رسانده شد. برای تهیه‌ی سایر تیمارها نسبت کنسانتره، شکر و اسید سیتریک ثابت ماند و میزان ۵ ، ۱۰ و ۲۰ درصد از آب فرمولاسیون توسط عصاره‌ی سبوس استخراجی جایگزین شد. برای ایجاد یکنواختی و کاهش میزان دو فاز شدن نمونه‌ها از صمع پکتین (۰/۱ درصد) استفاده شد. پاستوریزاسیون نمونه‌ها در بن‌ماری (مدل WNB-10 شرکت Memmert ، ساخت آلمان) در دمای  $85^{\circ}\text{C}$  به مدت ۲۰ ثانیه انجام گرفت. نمونه‌ها پس از بسته‌بندی در بطری‌های ۲۰۰ میلی‌لیتری به مدت ۳ ماه در یخچال نگهداری شدند.

مقایسه‌ی ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و رئولوژیکی تیمارهای مختلف نوشیدنی تولیدی: پس از تهیه‌ی تیمارهای نوشیدنی به منظور بررسی تأثیر افزودن عصاره‌ی سبوس برنج به نوشیدنی مربوطه ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و رئولوژیکی تیمارهای مختلف نوشیدنی مورد بررسی و مقایسه قرار گرفت.

**اندازه‌گیری وزن مخصوص:** اندازه‌گیری وزن مخصوص نوشیدنی حاصل از سبوس برنج با استفاده از پیکنومتر  $50\text{cc}$  و طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۸۵ انجام شد (۱۳).

**اندازه‌گیری ماده‌ی خشک:** اندازه‌گیری ماده‌ی خشک نوشیدنی با استفاده از آون (Memmert ، مدل UFE500 ، ساخت آلمان) و طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۸۵ انجام شد (۱۳).

**pH:** اندازه‌گیری pH نمونه‌های حاصل از سبوس برنج توسط pH متر (Jenway ، مدل 3510 PH meter ، ساخت انگلستان) انجام شد (۱۳).

می‌شود این ترکیب در کاهش بیماری آزالیمر و آرژی نیز مؤثر است (۹). سبوس برنج از طریق کاهش سلطان، بیماری های قلبی، سنگ کلیه، چربی خون و دیگر بیماری‌ها ویژگی‌های مناسبی در ارتقاء سلامتی دارد (۱۰).

امروزه، می‌توان از برنج در تولید غذاهای فراسودمند استفاده کرد و از آن به عنوان سوبسترای قابل تخمیر برای رشد میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک بهره برد (۱۱). در سال ۲۰۰۹ در پژوهشی از سبوس برنج برای تولید یک نوشیدنی ارگانیک استفاده شد. نوشیدنی حاصل منبع مناسبی از مواد معدنی و اسیدهای چرب غیر اشباع و اسیدهای آمینه‌ی ضروری بود (۱۲). در سال ۲۰۱۰ در پژوهش دیگری برای تولید ترکیبات مفید از سبوس برنج از آب زیر نقطه‌ی بحرانی استفاده شد. نتایج حاصل از این پژوهش نشان داد که انواع مختلفی از ترکیبات محلول در آب با استفاده از این روش تولید می‌شوند. در این روش، تجزیه‌ی پروتئین به اسیدهای آمینه سبب تولید اسیدهای آمینه‌ی ضروری و غیرضروری در فاز آبی می‌شود (۷).

با توجه به این که سهم عمده‌ی سبوس تولیدی در کشور به مصرف خوارک دام می‌رسد و با در نظر گرفتن پتانسیل سبوس برنج، توجه به این فراورده به منظور استفاده از آن در مصارف صنعتی به خصوص صنایع غذایی ضروری به نظر می‌رسد. هدف این پژوهش، به کارگیری ترکیبات تغذیه‌ای موجود در عصاره‌ی سبوس برنج در فرمولاسیون نوشیدنی پرتفال و افزایش ویژگی‌های تغذیه‌ای آن به منظور تولید یک محصول فراسودمند بود.

## • مواد و روش‌ها

**مواد اولیه:** به منظور استفاده از عصاره‌ی سبوس برنج در فرمولاسیون نوشیدنی پرتفال، سه نمونه‌ی سبوس عنبر بو، طارم و هاشمی از کارخانجات شالی کوبی خوزستان، مازندران و گیلان تهیه شد. باقی‌مانده‌ی دانه‌های برنج با استفاده از الک دارای روزنه‌های  $125$  میکرون از سبوس برنج جدا شد. پودر سبوس حاصل تا زمان استفاده در فریز  $-18^{\circ}\text{C}$  نگهداری شد.

**انتخاب سبوس مناسب برای تولید نوشیدنی:** برای انتخاب واریته‌ی مناسب سبوس برنج برای تهیه نوشیدنی، میزان فلزات سنتگین موجود در سبوس با دستگاه اسپکترومتر جذب اتمی (AA240 مدل Varian ، ساخت آمریکا) اندازه‌گیری شد.

صرف کننده) امتیاز ۵ و به ضعیفترین نمونه امتیاز ۱ را بدهد و بقیه نمونه‌ها را نیز بر این اساس امتیازبندی کند. از ارزیاب‌ها خواسته شد تا پس از خوردن هر نمونه، آب بنوشند تا نمونه‌ی قبلی تأثیری بر ارزیابی آن‌ها نسبت به نمونه‌ی جدید نداشته باشد. نمونه‌ها به هر ارزیاب به صورت جداگانه ارائه شد تا نظرات ارزیاب‌ها بر یکدیگر تأثیرگذار نباشد (۱۶). روش آماری: نتایج داده‌های این پژوهش با استفاده از نرم‌افزار SPSS مورد بررسی قرار گرفت. برای تحلیل نتایج داده‌ها روش آنالیز واریانس (ANOVA) و آزمون تعقیبی دانکن به کار رفت ( $p < 0.05$ ). برای رسم نمودارهای مربوطه از نرم افزار SPSS<sup>۱۶</sup> استفاده شد.

## • یافته‌ها

**انتخاب واریته‌ی مناسب سبوس برنج: با توجه به نتایج حاصل از اندازه‌گیری فلزات سنگین که در جدول ۱ ارائه شده است، عصاره‌ی سبوس برنج هاشمی و طارم قادر سرب بود، در حالی که میزان سرب در عصاره‌ی سبوس برنج عنبر بو  $33/47$  ppb بود. میزان آرسنیک در هر ۳ نمونه  $1$  ppb بود و میزان کادمیوم در عصاره سبوس برنج هاشمی،  $4/15$  ppb در عصاره سبوس طارم  $31$  ppb و در برنج عنبر بو  $35$  ppb به دست آمد. بررسی درصد ماده‌ی خشک عصاره‌های استخراجی با استفاده آب زیر نقطه‌ی بحرانی در دمای  $120^{\circ}\text{C}$  (جدول ۲) نشان می‌دهد که درصد ماده‌ی خشک عصاره‌ی استخراجی از سبوس نمونه‌ی طارم نسبت به سبوس نمونه‌های هاشمی و عنبر بو بیشتر است. بررسی وضعیت کدورت عصاره‌ی حاصل از ۳ نمونه‌ی سبوس ذکر شده نشان داد که نمونه‌ی سبوس طارم دارای کدورت کمتری در مقایسه با دو نمونه دیگر است. با توجه به مقدار کدورت کمتر و رنگ مناسب‌تر عصاره‌ی سبوس طارم در مقایسه با دو نمونه‌ی دیگر و با در نظر گرفتن وضعیت فلزات سنگین و درصد ماده‌ی خشک بالاتر در عصاره سبوس عصاره، سبوس طارم به عنوان عصاره‌ی مناسب برای تولید نوشیدنی انتخاب شد.**

**اندازه‌گیری خاکستر:** برای تعیین درصد خاکستر، نمونه‌های موجود در بوته‌ی چینی به مدت ۶ تا ۸ ساعت در کوره‌ی  $500^{\circ}\text{C}$  قرار داده شد. سپس درصد خاکستر حاصل محاسبه شد و مورد مقایسه قرار گرفت (۱۳).

**اندازه‌گیری کدورت:** برای اندازه‌گیری کدورت نمونه‌های نوشیدنی از کدورت‌سنج (Micro processor Turbidity Meter، مدل ۹۳۷۰۳ HI، شرکت HANNA ساخت آمریکا) استفاده شد و کدورت نمونه‌ها حاصل بر حسب واحد NTU محاسبه شد.

**اندازه‌گیری چربی:** اندازه‌گیری درصد چربی عصاره‌های استخراجی از سبوس برنج پس از رطوبت‌گیری از نمونه‌ها با استفاده از دستگاه سوکسله و با استفاده از حلal-n-هگزان (شرکت Merck، ساخت آلمان) اندازه‌گیری شد (۱۴).

**اندازه‌گیری پروتئین:** درصد پروتئین عصاره‌ها با استفاده از دستگاه auto Kjeltec (مدل ۱۰۳۰، ساخت سوئد) اندازه‌گیری شد (۱۵).

**اندازه‌گیری کربوهیدرات:** برای اندازه‌گیری کربوهیدرات موجود در سبوس و عصاره‌ی استخراجی از سبوس برنج، اختلاف مجموع درصد چربی، پروتئین، خاکستر و رطوبت از ۱۰۰ محاسبه شد.

**بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی:** ویژگی‌های رئولوژیکی عصاره‌ی سبوس برنج و تیمارهای نوشیدنی با استفاده از دستگاه رئومتر (مدل LV-DV III شرکت بروکفیلد) و حمام آب مدل TC-502 (ساخت آمریکا) آن در دمای  $5^{\circ}\text{C}$  بررسی شد. رفتار رئولوژیکی کلیه‌ی نمونه‌ها با مدل قانون توان (Power Law) مورد ارزیابی قرار گرفت.

**بررسی ویژگی‌های حسی نوشیدنی:** برای ارزیابی حسی نمونه‌های نوشیدنی تولیدی از روش امتیازدهی ساده (Simple Ranking) استفاده شد. برای این منظور، فرم‌های ارزیابی حسی تهیه شد و تیمارهای نوشیدنی‌های پرتقال در اختیار ارزیاب‌ها قرار داده شد. برای هر تیمار یک کد در نظر گرفته شد و نمونه‌ها از A تا E کدگذاری شدند. بیشترین امتیاز ۵ و کمترین امتیاز ۱ در نظر گرفته شد. سپس از هر ارزیاب خواسته شد که به بهترین نمونه (از نظر پذیرش کلی

### جدول ۱. اندازه‌گیری فلزات سنگین موجود در عصاره‌ها

نمونه‌ی سبوس	نمونه‌ی کادمیوم (ppb)	نمونه‌ی سرب (ppb)	فلزات سنگین		نمونه‌ی آرسنیک (ppb)	نمونه‌ی کدورت (NTU)	نمونه‌ی ماده خشک (٪)
			هاشمی	عنبر بو			
هاشمی	۴/۱۵	صفرا	۱	۱/۵±۰/۰۱	۹۷۳±۱/۱۵		
عنبر بو	۳۵	۳۳/۴۷	۱	۲/۲±۰/۰۱	۹۸۱±۲/۰۸		
طارم	۳۱	صفرا	۱	۲/۷±۰/۰۸	۹۵۷±۱		

نوشیدنی پرتفال، این محصول را از لحاظ مقدار پروتئین غنی‌تر می‌سازد. بخش دیگری از ترکیب عصاره به خاکستر نمونه مربوط می‌شود. خاکستر نمونه در حدود ۳۲/۰ درصد عصاره است. استفاده از عصاره‌ی سبوس برنج علاوه بر افزایش محتوای پروتئینی میزان مواد معنی و ویتامین‌های فراورده‌ی مورد نظر را نیز افزایش می‌دهد. یکی دیگر از اجزای موجود در عصاره استخراجی، چربی است با آن که مقدار چربی سبوس بیش از مقدار پروتئین است، ولی مقدار آن در عصاره‌ی سبوس برنج کمتر از پروتئین است و در حدود ۰/۲۱ درصد عصاره استخراجی را تشکیل می‌دهد. به طور کلی مجموع ویژگی‌های ذکر شده در مورد ترکیبات سبوس برنج و عصاره‌ی آن اهمیت تغذیه‌ای آن را آشکار می‌سازد.

### جدول ۳. بررسی ویژگی‌های عصاره‌ی استخراج شده از سبوس برنج

ویژگی‌های عصاره	
ماده خشک (٪)	۲/۷۱±۰/۰۱
خاکستر (٪)	۰/۳۲±۰/۰۳
پروتئین (٪)	۰/۷۹±۰/۲۱
چربی (٪)	۰/۲۱±۰/۰۴
کربوهیدرات (٪)	۱/۳۹
pH	۵/۶۳±۰/۰۶
کدورت (NTU)	۹۵۷±۱
وزن مخصوص	۱/۰۱۳±۰/۰۰۵

بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی عصاره‌ی سبوس برنج: بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی عصاره‌های عصاره استخراجی توسط اتوکلاو در دمای ۱۲۰°C (آب زیر نقطه بحرانی در دمای ۱۲۰°C و زمان ۱۵ دقیقه) بیانگر این است که در عصاره استخراجی با افزایش مقدار سرعت برشی و یوسکوزیته تقریباً ثابت مانده است و عصاره، رفتار یک سیال نیوتنتی را نشان

بررسی ترکیبات سبوس برنج: پس از آن که نمونه سبوس برنج طارم به عنوان نمونه‌ی مناسب برای عصاره‌گیری انتخاب شد، ترکیبات آن مورد بررسی قرار گرفت. جدول ۲ نشان می‌دهد که که عمدۀ ماده‌ی خشک سبوس برنج به کربوهیدرات آن مربوط می‌شود. به طور کلی، بخش اعظم کربوهیدرات موجود در سبوس برنج را فیبرهای رژیمی آن تشکیل می‌دهد. پس از آن، چربی موجود در سبوس برنج بیشترین مقدار ترکیبات موجود در سبوس برنج طارم را تشکیل داده است. چربی موجود در سبوس برنج حاوی اسیدهای آمینه‌ی ضروری بدن است. پروتئین سبوس برنج یکی دیگر از اجزای تشکیل‌دهنده‌ی ترکیبات سبوس برنج طارم است. از آن جا که پروتئین سبوس برنج فاقد خصوصیات آلرژی‌زاوی است و حاوی اسیدهای آمینه‌ی ضروری و غیرضروری است، این موضوع از نظر خصوصیات تغذیه‌ای مهم است. خاکستر موجود در سبوس طارم نیز در حدود ۸/۱۲ درصد است که بیانگر محتوای مواد معنی موجود در سبوس برنج بوده است.

### جدول ۲. ترکیبات سبوس برنج

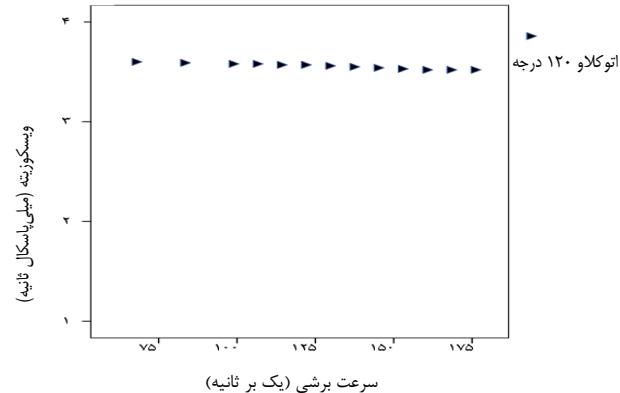
ویژگی‌های سبوس	مقدار
ماده‌ی خشک (٪)	۸۹/۸۰±۰/۰۸
پروتئین (٪)	۱۶/۳۶±۰/۱۲
خاکستر (٪)	۸/۱۲±۰/۰۷
چربی (٪)	۱۹/۲±۰/۱۸
کربوهیدرات (٪)	۴۶/۱۵

بررسی ویژگی‌های عصاره‌ی سبوس برنج: قسمت عمده‌ی ماده‌ی خشک عصاره استخراجی کربوهیدرات است (جدول ۳). این ترکیب در بین اجزای تشکیل‌دهنده‌ی سبوس برنج نیز بیشترین مقدار را به خود اختصاص می‌دهد. پس بیشترین ترکیب تشکیل‌دهنده‌ی ماده خشک مربوط به پروتئین عصاره است و افزودن عصاره به فرمولاسیون

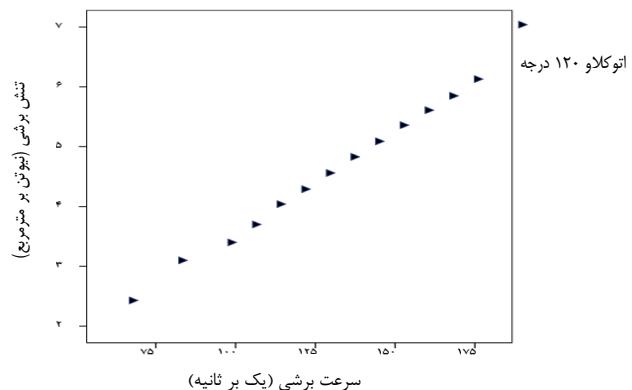
خاکستر نمونه‌ها افزایش یافته است. کدورت نمونه‌ها نیز با افزایش درصد عصاره‌ی سبوس در فرمولاسیون افزایش یافت. افزایش عصاره‌ی سبوس در فرمولاسیون سبب افزایش pH وزن مخصوص و درصد رسوب موجود در نمونه‌ها شد. نمونه‌ها نیز با توجه به بالاتر بودن pH عصاره‌ی سبوس برنج نسبت به نمونه‌ی آب پرتقال با افزایش میزان عصاره افزایش یافت.

**بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی تیمارهای نوشیدنی پرتقال:** مقایسه‌ی مقدار ضریب قوام در تیمارهای متفاوت بیانگر این است که با کاهش مقدار آب و افزایش میزان عصاره در فرمولاسیون نوشیدنی مقدار ضریب قوام نمونه کاهش یافت؛ به طوری که بیشترین ضریب قوام نمونه‌ها (۷۶/۲ میلی‌پاسکال ثانیه) به نمونه‌ی شاهد و کمترین ضریب قوام (۱۶/۶ میلی‌پاسکال ثانیه) به نمونه‌ی حاوی ۲۰٪ عصاره مربوط بود. نتایج حاصل از بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی نمونه‌ها نشان داد که کاهش مقدار آب فرمولاسیون و افزودن پکتین و عصاره‌ی سبوس برنج به تیمارها باعث ایجاد رفتار غیرنیوتونی نمونه‌ها شد و در کلیه‌ی تیمارها رفتار یک سیال رقیق‌شونده با برش مشاهده شد. بررسی نسبت ویسکوزیته به سرعت برشی در تیمارهای نوشیدنی پرتقال در ماه سوم (شکل ۳) هم نشان داد که در کلیه‌ی تیمارهای نوشیدنی پرتقال حاوی عصاره‌ی سبوس برنج با افزایش مقدار سرعت برشی، ویسکوزیته کاهش یافت. نمودارهای مربوط به نمونه‌ی شاهد و نمونه‌ی حاوی ۰/۵٪ عصاره تا حد زیادی با یکدیگر همپوشانی داشتند. در سایر نمونه‌ها شب نمودار ویسکوزیته به سرعت برشی ثابت درصد عصاره کاهش یافت. در یک سرعت برشی ثابت کمترین میزان ویسکوزیته مربوط به نمونه‌ی حاوی ۰/۲۰٪ عصاره بوده است.

داد. بررسی نسبت تنفس برشی به سرعت برشی عصاره‌ی مورد بررسی نیز بیانگر این است که با افزایش میزان سرعت برشی، تنفس برشی نیز سیال افزایش یافت.



شکل ۱. تغییرات ویسکوزیته در مقابل سرعت برشی در عصاره‌ی سبوس برنج



شکل ۲. تغییرات تنفس برشی در مقابل سرعت برشی در عصاره‌ی سبوس برنج

**بررسی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیابی تیمارهای نوشیدنی پرتقال حاوی عصاره‌ی سبوس برنج:** بررسی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیابی تیمارهای مختلف نوشیدنی پرتقال (جدول ۴) بیانگر این است که با افزایش درصد عصاره‌ی سبوس در نوشیدنی درصد ماده‌ی خشک و

جدول ۴. ویژگی‌های فیزیکی و شیمیابی نوشیدنی پرتقال

نمونه‌ی شاهد	نمونه‌ی حاوی ۰/۲۰٪ عصاره	نمونه‌ی حاوی ۱۵٪ عصاره	نمونه‌ی حاوی ۱۰٪ عصاره	نمونه‌ی حاوی ۱٪ عصاره
ماده خشک (%)	۱۲/۶۷ <sup>a</sup> ±۰/۱۱۲	۱۲/۷۲ <sup>b</sup> ±۰/۰۵	۱۲/۲۴ <sup>c</sup> ±۰/۱۳	۱۳/۲۴ <sup>d</sup> ±۰/۰۶
خاکستر (%)	۰/۴۹۰۳ <sup>a</sup> ±۰/۰۰۸	۰/۵۷۷ <sup>b</sup> ±۰/۰۰۱	۰/۵۸۰۳ <sup>c</sup> ±۰/۰۱	۰/۵۸۷۸ <sup>d</sup> ±۰/۰۰۴
کدورت (NTU)	۱۵۲۱ <sup>a</sup> ±۰/۱	۱۶۸۰ <sup>b</sup> ±۱	۱۹۹۵ <sup>c</sup> ±۱	۲۰۴۰ <sup>d</sup> ±۰/۰۲
وزن مخصوص	۱/۰۴۷ <sup>a</sup> ±۰/۰۰۱	۱/۰۵۰ <sup>b</sup> ±۰/۰۰۲	۱/۰۵۱ <sup>c</sup> ±۰/۰۰۱	۱/۰۵۴ <sup>d</sup> ±۰/۰۰۳
رسوب (%)	۳/۴۸ <sup>a</sup> ±۰/۰۱	۳/۵۳ <sup>b</sup> ±۰/۰۰۵	۳/۵۷ <sup>c</sup> ±۰/۰۱	۳/۶۷ <sup>d</sup> ±۰/۰۰۵
pH				

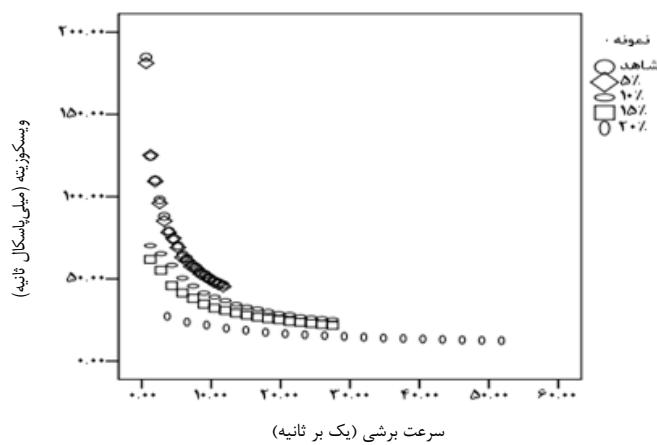
حروف مختلف به معنی وجود اختلاف معنی‌دار در سطح ۹۵٪ است ( $p<0/05$ )

داشت. نمونه‌ی حاوی ۱۵٪ عصاره‌ی سبوس برنج تفاوت معنی‌داری با نمونه‌های حاوی ۱۰٪ و ۲۰٪ عصاره‌ی سبوس نشان نداد.

**جدول ۵. نتایج ارزیابی حسی نمونه‌های نوشیدنی پرتفال**

امتیاز	نمونه‌ی نوشیدنی
$۳/۴۲^a \pm ۱/۴۰$	نمونه‌ی شاهد
$۳/۱۵^b \pm ۱/۴۷$	نمونه‌ی حاوی ۵٪ عصاره
$۳/۳۲^c \pm ۱/۴۳$	نمونه‌ی حاوی ۱۰٪ عصاره
$۲/۸۲^{cd} \pm ۱/۲۳$	نمونه‌ی حاوی ۱۵٪ عصاره
$۲/۳۰^d \pm ۱/۵۰$	نمونه‌ی حاوی ۲۰٪ عصاره

حروف مختلف به معنی اختلاف معنی‌دار در سطح ۹۵٪ است ( $p < 0.05$ )



شکل ۳. نسبت ویسکوزیته به سرعت برشی در نمونه‌های نوشیدنی پرتفال

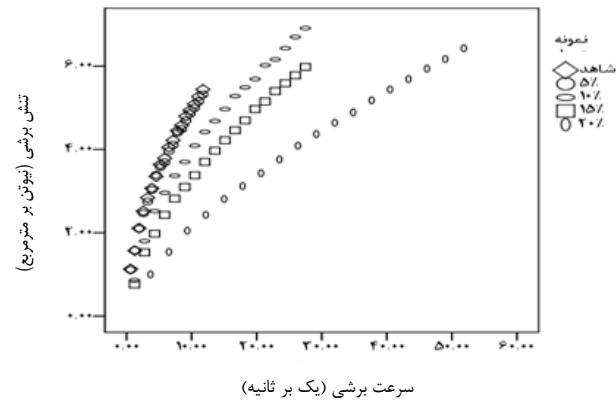
## • بحث

بررسی ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی نوشیدنی تولیدی با استفاده از عصاره‌ی سبوس برنج بیانگر این است که افزودن عصاره به نوشیدنی پرتفال سبب ایجاد تفاوت معنی‌دار در ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی تیمارهای مربوط به این نوشیدنی شده است. درصد ماده‌ی خشک تیمارهای ذکر شده با افزایش میزان عصاره‌ی سبوس برنج افزایش یافت. از آن جا که سبوس برنج از نظر ترکیبات غذیه‌ای غنی است، استفاده از آن در فرمولاتیون نوشیدنی آب پرتفال سبب غنی‌سازی این نوشیدنی شده است.

استفاده از عصاره‌ی سبوس برنج در فرمولاتیون نوشیدنی‌ها سبب تغییر در ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی و نیز رئولوژیکی آن می‌شود. بررسی ویژگی‌های تیمارها نشان می‌دهد که افزودن عصاره سبب افزایش کدورت می‌شود که یک فاکتور مطلوب در آب پرتفال است. علت کدورت نمونه‌ها را می‌توان به وجود عوامل کدورت‌زا در عصاره‌ی سبوس نسبت داد. افزایش کدورت در نوشیدنی را می‌توان به احتمال ایجاد کمپلکس پروتئین-پروتئین یا کمپلکس بین قندهای حاصل از هیدرولیز حرارتی فیبرهای موجود در سبوس برنج با پروتئین عصاره نسبت داد. با توجه به کدورت عصاره‌ی استخراجی از سبوس برنج، استفاده از آن در فرمولاتیون نوشیدنی‌های کدر می‌تواند بر میزان مقبولیت مصرف کنندگان بیفزاید؛ اما در صورت استفاده از این عصاره در فرمولاتیون نوشیدنی‌های شفاف، شفافسازی و کاهش کدورت عصاره سبوس برنج باید مورد توجه قرار بگیرد.

ارزیابی ویژگی‌های رئولوژیکی عصاره‌ی سبوس بیانگر این است که عصاره‌ی استخراجی رفتار یک سیال نیوتینی را

نسبت تنش برشی به سرعت برشی (شکل ۴) بیانگر این است که با افزایش سرعت برشی تنش برشی نیز افزایش یافت. کلیه‌ی تیمارها رفتار یک سیال رقیق‌شونده را نشان دادند. در این نمودار هم نمونه‌های شاهد و ۵٪ در بسیاری از نقاط بر یکدیگر منطبق هستند. در یک سرعت برشی ثابت با افزایش درصد عصاره، تنش برشی کاهش یافت. این مسئله بیانگر کاهش میزان ویسکوزیته نمونه‌ها با افزایش درصد عصاره است.



شکل ۴. نسبت تنش برشی به سرعت برشی در نمونه‌های نوشیدنی پرتفال

ارزیابی حسی نوشیدنی‌ها: به منظور بررسی افزودن عصاره‌ی سبوس برنج بر میزان پذیرش مصرف کنندگان، ویژگی‌های حسی تیمارهای نوشیدنی ارزیابی شد. نتایج نشان داد که در بین تیمارهای مربوطه از نظر ویژگی‌های حسی نوشیدنی‌ها تفاوت معنی‌داری وجود دارد. بیشترین امتیاز به نمونه‌ی شاهد مربوط بود. پس از آن، بیشترین امتیاز به نمونه‌ی حاوی ۱۰٪ عصاره سبوس برنج تعلق

است که با افزایش درصد عصاره در فرمولاسیون درصد خاکستر آن افزایش یافته است و نوشیدنی حاصل از نظر محتوای مواد معدنی و ویتامین‌های آن غنی شده است.

بررسی ترکیبات عصاره استخراجی بیانگر وجود چربی در عصاره است. نتایج تحقیقات نشان می‌دهد که اسیدهای چرب عمده در روغن سبوس برنج اسید پالمتیک، لینو لئیک و اولئیک هستند که بالغ بر ۹۰٪ کل اسیدهای چرب روغن سبوس برنج را تشکیل می‌دهند. روغن سبوس برنج ترکیب بی‌نظیری از انواع آنتی‌اسیدان‌ها است و حاوی اکثر ویتامین‌های E (نظیر توکوفرول (آلfa، بتا، سیگما و گاما) و توکوتريونول (آلfa، بتا و سیگما) است. اوریزانول نیز یکی دیگر از انواع ترکیبات آنتی‌اسیداسیونی موجود در روغن سبوس برنج است. خواص آنتی‌اسیدانی این ترکیبات سیستم‌های بیولوژیکی بدن را در برابر سرطان و بیماری‌های عروقی که به طور معمول از آسیب واردہ به وسیله رادیکال‌های آزاد و کلسترول به سلول پدید می‌آیند محافظت می‌کند. با توجه به وجود عوامل تغذیه‌ای مناسب در سبوس برنج می‌توان با افزودن آن به فرمولاسیون یک فراورده‌ی غذایی ماده غذایی فراسودمندی تولید کرد.

بررسی ویژگی‌های حسی تیمارهای نوشیدنی‌های تولیدی در این پژوهش نیز بیانگر این است که افزودن عصاره سبوس برنج به فرمولاسیون نوشیدنی بر ویژگی‌های حسی و مقبولیت آن از نظر مصرف‌کنندگان تأثیر می‌گذارد. از آن جا که در کشور ما سبوس برنج عمدهاً به مصرف خوارک دام می‌رسد، فرایند تثبیت کردن آن به منظور غیر فعال‌سازی آنزیم لیپاز پس از مرحله‌ی آسیاب کردن مورد توجه قرار نمی‌گیرد و این امر می‌تواند سبب تأثیر منفی بر ویژگی‌های حسی عصاره استخراجی داشته باشد. بنابراین با توجه به ویژگی‌های تغذیه‌ای سبوس برنج و عصاره استخراجی از آن لازم است فرایند تولید و نگهداری از آن به منظور به کارگیری از این فراورده در فرمولاسیون مواد غذایی مورد توجه بیشتری قرار گیرد.

نشان می‌دهد و افزودن عصاره سبوس برنج و پکتین به نمونه‌ی نوشیدنی سبب تغییر رفتار آبمیوه از یک سیال نیوتی نیز بیانگر غیرنیوتی شده است. به نظر می‌رسد که صمغ پکتین با ماهیت سودوپلاستیک خود رفتار کلی تیمارها را تحت تأثیر قرار می‌دهد و همه‌ی تیمارها را به یک سیال روان‌شونده با برش تبدیل می‌کند، در حالی که عصاره تأثیر خود را بر میزان ضریب قوام نمونه‌ها می‌گذارد. به طوری که افزودن عصاره در فرمولاسیون نوشیدنی سبب کاهش ضریب قوام و افزایش اندیس جریان نمونه‌ها شده است. بررسی سایر خصوصیات نوشیدنی نشان می‌دهد که با افزایش درصد عصاره در فرمولاسیون نوشیدنی پرتقال درصد ماده‌ی خشک نوشیدنی افزایش یافت. بخش عدهای از ماده خشک عصاره به محتوای پروتئینی آن مربوط می‌شود.

در حدود ۴٪ از پروتئین سبوس برنج را لیزین تشکیل می‌دهد. بنابراین، دارای ارزش تغذیه‌ای بالایی است. قابلیت هضم پروتئین‌های سبوس برنج بیش از ۹۰٪ است و ساختار (Protein Efficiency Ratio) PER آن ۲/۵ است که از این لحاظ با پروتئین کازائین برابری می‌کند. از آن جا که با توجه به نتایج پژوهش Pourali و همکاران (۲۰۱۰) استفاده از آب زیر نقطه‌ی بحرانی در استخراج ترکیبات سبوس برنج سبب هیدرولیز پروتئین به اسیدهای آمینه‌ی ضروری و غیرضروری می‌شود، عصاره استخراجی با استفاده از این روش از نظر محتوای اسیدهای آمینه نیز مهم است. پژوهش‌های انجام شده روی آنالیز اسیدهای آمینه‌ی پروتئین سبوس برنج نشان می‌دهد که پروتئین این فراورده از نظر اسیدهای آمینه‌ی ضروری و مورد نیاز برای کودکان ۲ تا ۵ ساله با کازائین و پروتئین ایزوله‌ی سویا مشابه است. این موضوع بر اهمیت آن می‌افزاید. به طور کلی پروتئین‌های فاقد خصوصیت آلرژی زایی به حساب آورد.

این پروتئین‌ها می‌توانند به عنوان جزء مناسبی برای فرمولاسیون غذای کودک به حساب آیند و به برنامه غذایی کودکانی افزوده شود که از آلرژی‌های غذایی هستند رنج می‌برند. بررسی خاکستر نمونه‌های تهیه شده نیز بیانگر این

## • References

1. Patel Manilal P. Super critical fluid extraction of rice bran with adsorption on rice hull ash [Thesis]. Louisiana: Louisiana State University and Agricul and Mechanical College; 2005.
2. Hu G, Huang S, Cao S, Ma Z. Effect of enrichment with hemicelluloses from rice bran on chemical and functional properties of bread. *J Food Chem* 2009; 839-42.
3. Chanphrom P. Antioxidants and Antioxidant Activities of Pigmented Rice Varieties and Rice Bran. Louisiana : Mahidol University; 2007.
4. Sungsopa J, Moongngarm A, Kanesakoo R. Application of germinate and enzymatic treatment to improve the concentration of bioactive compounds and antioxidant activity of rice bran. *Aust. J Basic Appl Sci* 2009; 3 (4): 3653-61.
5. Z.Wang A ,Chou MY, Liu C, Lai CC, Wang CS. Proteomic characterization of rice bran. 2005; 1-16. Availablefrom:<http://nchu.cratop.com>Accessed. 2011.02.25.
6. Wa Y. Optimized extraction soluble defatted rice fiber and its application for microencapsulation of Fish Oil. [Thesis]. Louisiana: Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College; 2010.
7. Pourali O. Production of valuable materials from rice bran biomass using subcritical water. [Thesis]. Osaka: Osaka Prefecture University, 2010.
8. Manilal PP. Super critical fluid extraction of rice bran with adsorption on rice hull ash. [Thesis]
- Louisiana: Louisiana State University and Agricul and Mechanical College 2005; 1-170.
9. Siro I, Kapolna E, Kapolna B, Lugasia, A. Functional food product development, marketing and consumer, acceptance: a review. *Appetite* 2008; 51: 456- 67.
10. Juan P. Preparation of rice bran enzymatic extracts whit potential use as functional food. *Food Chem* 2006; 98: 742-8.
11. Balandino A, AL-Asseri M. E, Pandiella SS, Webb C. Cereal -based fermented food and beverages. *Food Res Inter* 2003; 36:527-43.
12. Faccin GL, Viera, ID M, Miotto LA, Barreto PLM, Amante ER. Chemical, sensorial and rheological properties of a new organic rice bran beverage . *Rice Sci* 2009; 3: 226-34.
13. Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Fruit juices-Treatment methods. ISIRI no 2685. 1rd revision, Karaj: ISIRI; 2007 [in Persian].
14. Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Method of determination for total fat content cereals and cereal products. ISIRI no 2862. 1rd revision, Karaj: ISIRI;1987.[in Persian].
15. Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Method for determination of crude protein in cereals and cereal products. ISIRI no 2863. 2rd revision, Karaj: ISIRI; 2001 [in Persian].
16. Meilgaard M, Carville Gv, Carr BT. Sensory evaluation techniques. 3rd ed. New York: CRC Press;1999.



## Production of a functional orange drink using rice-bran extract

Raiesi F<sup>1</sup>, Razavi H<sup>\*2</sup>, Hojjatoleslami M<sup>3</sup>, Keramat J<sup>4</sup>

1- M.Sc. Student of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Islamic Azad University, ShahreKord Branch, Iran.

2- \*Corresponding author: Associate Prof, Dept of Food Science & Thechnology, University College of Agriculture and Natural Resources, University of Tehran ,karaj. Email: srazavi@ut.ac.ir

3- Assistant Prof, Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Islamic Azad University, ShahreKord Branch, Iran.

4- Associate Prof, Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Isfahan university of Technology, Isfahan, iran.

Received 11 May, 2012

Accepted 15 Sept, 2012

**Background and Objective:** Rice bran, a by-product of the milling process, has attracted considerable attention because of its nutritional quality. Rice bran is a natural source of oil, carbohydrates, lignin, phenolic compounds, proteins, enzymes and vitamins, but it is usually used as animal feed. The aim of this study was to investigate the possibility of obtaining a rice-bran extract using an efficient environment-friendly method to be used for fortification of orange drinks.

**Materials and Methods:** Rice-bran extract was obtained by putting rice under pressure at 120°C to keep the water in the liquid phase. Samples were then prepared by adding the extract as an ingredient in the formulation of an orange drink and their physical and chemical characteristic and rheological behavior determined. Statistical analysis was done using the SPSS software, the statistical test being the Duncan test ( $p<0.05\%$ ).

**Results:** Increasing the rice-extract content in the formulation of the orange drink samples resulted in increases in the ash content, pH, turbidity, dry matter, and sediment and in a decrease in viscosity. Rheologically all the treatments resulted in a similar viscosity behavior of a pseudo-plastic fluid with a flow index less than 1.

**Conclusion:** Adding rice-bran extract in the formulation of the orange beverage brought about changes in its physical and chemical properties. The rheological behavior of the samples containing the extract is changed in such a way that the rice bran-containing beverage changes from a Newtonian to a non-Newtonian fluid. Considering the nutritional characteristics of rice-bran extract, by using it in the formulation of orange beverage one can produce a new functional beverage with a higher nutritional value than ordinary orange juice.

**Keywords:** Subcritical water, Rice bran, , Functional drink