

تأثیر برخی هیدروکلوئیدها بر پایداری فیزیکی، ویژگی‌های رئولوژیکی و حسی مخلوط شیر-آب پرتقال

سودابه محمدی^۱، سلیمان عباسی^۲، زهره حمیدی^۳

۱- دانش‌آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس
۲- نویسنده مسئول: دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس پست الکترونیکی: sabbasifood@modares.ac.ir
۳- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

تاریخ پذیرش: ۸۹/۷/۲۸

تاریخ دریافت: ۸۸/۱۰/۷

چکیده

سابقه و هدف: دوفاز شدن یکی از مشکلات عمده در مخلوط شیر-آب میوه‌های اسیدی است که به دلیل pH پایین و رسوب پروتئین‌های کازئینی اتفاق می‌افتد. بنابراین، در بررسی حاضر تأثیر انواع صمغ‌های تجاری و بومی بر پایداری فیزیکی، برخی ویژگی‌های رئولوژیکی و حسی مخلوط شیر-آب پرتقال ارزیابی شد.

مواد و روش‌ها: تأثیر غلظت‌های مختلف پکتین، صمغ لوبیای خرنوب، گوار، کتیرا و صمغ فارسی در طی ۳۰ روز ارزیابی شد. در ضمن، به‌منظور بررسی سازوکارهای موثر بر پایداری، ویژگی‌های رئولوژیکی (نوع رفتار جریان و آزمون‌های نوسانی)، مقادیر پتانسیل زتا و مشاهدات ریزساختاری نمونه‌ها مورد مطالعه قرار گرفت. نهایتاً نمونه‌های پایدارشده از لحاظ ویژگی‌های چشایی مورد ارزیابی حسی قرار گرفتند.

یافته‌ها: نتایج نشان دادند که پکتین، صمغ لوبیای خرنوب، گوار، کتیرا و صمغ فارسی، به ترتیب در غلظت‌های ۰/۵، ۰/۴، ۰/۳ و ۲/۲ درصد تراگانترین و بخش محلول صمغ فارسی، به ترتیب در غلظت‌های ۰/۱۷۵ و ۱ درصد به مدت ۳۰ روز از دوفاز شدن جلوگیری کردند. همچنین، تراگانترین و بخش محلول صمغ فارسی به صورت ترکیبی، در غلظت‌های ۰/۳۷ و ۰/۵۳ درصد و نسبت‌های ۱۹:۸۱ و ۹۶:۴ سبب پایداری شد. مناسب‌ترین مدل برای نمونه شاهد و نمونه دارای پکتین به ترتیب مدل بینگهام و هرشل-بالکلی و برای سایر نمونه‌ها مدل قانون توان شناخته شد. نمونه دارای ترکیب تراگانترین و بخش محلول صمغ فارسی (۰/۵۳ درصد) از لحاظ حسی مطلوبیت بیشتری نسبت به سایر نمونه‌ها داشت ($p < 0/01$).

نتیجه‌گیری: با توجه به یافته‌های این بررسی، بخش محلول کتیرا و صمغ فارسی، در زمره هیدروکلوئیدهای آنیونی هستند که جذب سطح کازئین‌ها می‌شوند و از طریق دافعه فضایی و الکترواستاتیک از تجمع ذرات کازئین جلوگیری می‌کنند؛ در ضمن، بخش نامحلول آنها با افزایش گرانروی فاز پیوسته، ایجاد شبکه و در برگرفتن ذرات، موجب پایداری می‌شود.

واژگان کلیدی: شیر، آب پرتقال، پایداری، هیدروکلوئید، کتیرا، صمغ فارسی، رئولوژی

• مقدمه

اسیدی‌شده به صورت مستقیم، تقسیم می‌شوند. این نوشیدنی‌ها را می‌توان به صورت سامانه‌های مایع پروتئینی اسیدی‌شده با پایداری و گرانروی مشابه شیر طبیعی توصیف کرد که معمولاً از یک فاز اسیدی لبنی (پایه تخمیری) یا پایه طبیعی (شیر، شیر سویا و...) به همراه یک محیط اسیدی (قطعات میوه، پالپ میوه، کنسانتره یا آب‌میوه تازه و...) تشکیل شده‌اند که می‌توانند حاوی مواد طعم‌دهنده، شکر و

امروزه به کمک انواع سازوکارهای طبیعی اما پیچیده، انواع مواد غذایی با ارزش تغذیه‌ای بالا، خوش طعم و با قابلیت نگهداری طولانی در بسیاری از نقاط جهان تولید می‌شوند. از جمله این مواد غذایی، نوشیدنی‌هایی بر پایه شیر هستند که انواع شیر طعم‌دار و نوشیدنی‌های شیری اسیدی را در برمی‌گیرند (۱). اساساً، نوشیدنی‌های شیری اسیدی به دو دسته نوشیدنی‌های اسیدی تخمیری و نوشیدنی‌های

امروزه، اغلب پژوهشگران افزودن پایدارکننده‌ها یا ترکیبات هیدروکلوئیدی را به‌عنوان راه‌حلی عملی برای جلوگیری از دوفاز شدن نوشیدنی‌های اسیدی شیر توصیه می‌کنند (۱۳). تاکنون، پژوهش‌های مختلفی در زمینه استفاده از پکتین به منظور پایدارسازی نوشیدنی‌های اسیدی شیر و بررسی سازوکار مؤثر در پایدارسازی انجام گرفته است (۱۴، ۱۱). هم‌چنین، بسیاری از پژوهشگران برای پایدارسازی نوشیدنی‌های اسیدی با پایه شیری از هیدروکلوئیدها استفاده کرده‌اند (۱۵، ۱۳، ۱۱، ۶). از آنجایی که در پژوهش حاضر، تأثیر استفاده از صمغ فارسی در ایجاد پایداری فیزیکی مورد مطالعه قرار گرفته است، لذا در ادامه مختصری از معرفی صمغ فارسی ارائه می‌شود.

صمغ فارسی، صمغی است شفاف حاصل از درخت ارژن (بادام کوهی) از خانواده گلسرخیان (Rosaceae) (۱۶) که در زبان فارسی آن را صمغ فارسی، زدو، زد، ازو، ازدو، جدو، انگوم، و یا صمغ قرصیا و در زبان انگلیسی و فرانسوی به ترتیب gum zed و Gomme notras می‌نامند. این صمغ به‌علت دارا بودن ترکیبات شیمیایی متفاوت رنگ‌های مختلفی دارد. صمغ فارسی همانند سایر صمغ‌ها در آب، محلول‌هایی چسبنده و گرانبه تولید می‌کند و دارای کاربردهای دارویی، صنعتی و غذایی است (۱۷).

با توجه به بررسی‌های نگارندگان، تاکنون پژوهش‌های محدودی در مورد مخلوط شیر-آب‌میوه اسیدی انجام گرفته است و در اکثر پژوهش‌ها از شیر بازساخته، کم یا بدون چربی یا شیر اسیدی‌شده با فرایند تخمیر استفاده شده و از آب‌میوه تنها به‌عنوان طعم‌دهنده به‌میزان بسیار کم استفاده شده است (۲۰-۱۸، ۱۱، ۹، ۳). لذا در پژوهش حاضر امکان تولید یک فراورده شیری-آب‌میوه‌ای اسیدی که دارای ویژگی‌های مطلوب تغذیه‌ای هر دو فراورده (شیر و آب‌میوه) باشد و مطلوبیت بالایی برای اغلب افراد به‌ویژه کودکان داشته باشد، مورد مطالعه قرار گرفت.

• مواد و روش‌ها

مواد: هیدروکلوئیدهای مورد استفاده در این پژوهش نظیر پکتین با درجه متوکسیل بالا (Pectin 150 USA-SAG) و صمغ لوبیای خرنوب (Genu® type D slow set) و صمغ لوبیای خرنوب (Genu® Gum type RL-200)، از شرکت CP Kelco کشور دانمارک و صمغ گوار از شرکت آریا شیرین‌نوش تحت لیسانس Caremoil ایتالیا (200 mesh, 6000-6500 cps)

پایدارکننده نیز باشند (۳، ۲). اصولاً pH نوشیدنی‌های گروه اول و دوم به‌ترتیب به‌دلیل فعالیت باکتری‌های لاکتیکی و حضور تکه‌های میوه‌ها، آب‌میوه‌ها، کنسانتره آب‌میوه و یا اسیدهای خوراکی مثل اسیدسیتریک، فرمیک، پروپیونیک و ... در محدوده اسیدی (۳/۴ تا ۴/۶) است (۴). این شرایط سبب می‌شود تا پروتئین‌های کازئینی شیر، پایداری فیزیکی شیمیایی طبیعی خود را از دست بدهند و از لحاظ ظاهری و حسی، مطلوبیت چندانی برای مصرف‌کننده نداشته باشند (۵-۷). از طرف دیگر، امروزه افزایش سطح آگاهی تغذیه‌ای مردم سبب شده است تا علاقه آنها برای خرید غذاهای فراسودمند با ویژگی‌های خاص و سلامتی‌بخش به‌ویژه نوشیدنی‌های جدید بر پایه مخلوط شیر-آب‌میوه، افزایش یابد که این مسئله سبب افزایش تقاضا برای این نوع نوشیدنی‌ها و در نتیجه تمرکز بازار تولید در جهت تهیه و تولید این محصولات شده است (۸). هم‌چنین، امروزه با توجه به اهمیت مسائل مربوط به اقتصادی بودن تولید، به‌ویژه کوتاه کردن زمان تولید، صنعتگران برای تهیه سریع‌تر و به‌صرفه‌تر و نیز جلوگیری از مشکلات ناشی از استفاده کشت‌های باکتریایی (فعالیت متغیر و ناهمگن، ناخالص بودن کشت‌های باکتریایی و حضور انواع مختلف باکتری‌ها در کشت) از روش‌های اسیدی کردن مستقیم توسط اسیدهای خوراکی یا آب‌میوه‌ها استفاده می‌کنند (۹، ۱۰).

همان‌گونه که اشاره شد یکی از عمده‌ترین مشکلات در تولید نوشیدنی‌های اسیدی شیر، دوفاز شدن آنها در طی تولید و نگهداری است که این مسئله ناشی از گرانبه‌ی پایین، pH کم و تأثیر آنها بر ته‌نشین شدن پروتئین‌ها است (۱۱)، (۵-۷) اساساً، پایداری میسل‌های کازئین در pH طبیعی شیر، به‌علت قرار گرفتن کاپا-کازئین‌ها در سطح میسل کازئین است که با تشکیل لایه‌ای مویی (Hairy layer) در سطح آنها و سازوکارهای دافعه فضایی و الکترواستاتیک (Steric and Electrostatic repulsion)، مانع نزدیک شدن میسل‌ها به یکدیگر می‌گردند. در صورتی که به هر دلیلی لایه‌های مویی جدا شوند (شکسته شدن توسط آنزیم‌های دلمه‌کننده شیر) و یا متلاشی گردند (از دست دادن بار خالص مؤثر با کاهش pH، افزایش قدرت یونی و کاهش قابلیت انحلال)، ناپایداری در میسل‌های کازئین رخ می‌دهد. زیرا در اثر اسیدی شدن محیط، فسفات کلسیم به‌تدریج از میسل خارج شده، بار الکتریکی منفی میسل کاهش می‌یابد و میسل کازئین متلاشی می‌شود (۱۲، ۳).

در غلظت‌های ۰/۸، ۰/۹ و ۱ درصد به صورت تکی و همچنین، ترکیب دوتایی تراگاکانتین: بخش محلول صمغ فارسی در غلظت‌های ۰/۵۳ و ۰/۳۷ درصد به ترتیب با نسبت‌های ۶:۹۴ و ۱۹:۸۱ مورد استفاده قرار گرفتند. به منظور بررسی اثر ترکیبی صمغ‌ها، از ترکیب دوتایی بخش محلول صمغ فارسی: تراگاکانتین در غلظت‌های ۰/۷۷ (۹۱:۹)، ۰/۷۵ (۹۳:۷)، ۰/۷۳ (۹۶:۴)، ۰/۵۷ (۸۸:۱۲)، ۰/۵۵ (۹۱:۹)، ۰/۵۳ (۹۶:۴)، ۰/۳۷ (۸۱:۱۹)، ۰/۳۵ (۸۶:۱۴) و ۰/۳۳ (۹۱:۹) درصد استفاده شد.

برای تهیه مخلوط شیر-آب پرتقال مقدار مشخصی از محلول هیدروکلئید تهیه شده به تدریج و حین هم‌زدن به شیر (۵۶ درصد وزن مخلوط نهایی) اضافه شد. پس از حدود ۲۰ دقیقه هم‌زدن توسط همزن مغناطیسی، کنسانتره آب پرتقال (۱۲ درصد وزن مخلوط نهایی) با بریکس ۵۰، به آرامی و در حین هم‌زدن به مخلوط شیر و پایدارکننده افزوده شد. سپس در نمونه‌هایی که فرایند حرارتی در آنها انجام نشده بود، مقدار ۰/۰۴ درصد سدیم آزید جهت جلوگیری از آلودگی میکروبی اضافه شد. میزان pH پایانی تمامی مخلوط‌ها $4/0 \pm 0/050$ بود.

اندازه‌گیری میزان دوفاز شدن مخلوط شیر-آب پرتقال: برای بررسی میزان دوفاز شدن، درصد حجمی هر فاز پس از گذشت ۳۰ روز نگهداری در یخچال گزارش شد (۲۲، ۲۱، ۱۱).

تأثیر تیمار حرارتی بر میزان دوفاز شدن نمونه‌های پایدار شده توسط هیدروکلئیدهای مختلف: نمونه‌ها پس از آماده شدن به روش‌های گفته شده در بن‌ماری تا دمای مورد نظر حرارت داده شدند. پس از رسیدن دمای مرکز نمونه به دمای مورد نظر، نمونه‌ها حداقل ۱۰ و حداکثر ۹۰ ثانیه در آن دما (۷۲، ۸۰ و ۹۲ درجه سانتی‌گراد) نگهداری شدند. سپس بلافاصله توسط مخلوط آب و یخ خنک شدند.

اندازه‌گیری برخی ویژگی‌های رئولوژیکی: برخی ویژگی‌های رئولوژیکی مخلوط شیر-آب پرتقال، یک روز پس از تهیه، در دمای $10 \pm 0/2$ توسط دستگاه رئومتر Anton Paar Physica (مدل MCR 300، ساخت کشور اتریش) مجهز به ژئومتری استوانه‌های هم‌مرکز (Concentric cylinder geometry, CC27) مورد ارزیابی و اندازه‌گیری قرار گرفت. برای این منظور، ارتباط تنش برشی

تهیه شدند. کتیرای نواری و صمغ فارسی به ترتیب از فروشگاه‌های عطاری سنتی تهران و شیراز، پودر سوکرالوز (SPLENDA[®], Micronized Powder) از شرکت TALE & LAYLE کشور آمریکا، سایر مواد شیمیایی با خلوص بالا از شرکت مواد شیمیایی مرک، و کنسانتره آب پرتقال از شرکت آب‌میوه و کنسانتره ترنج (تنکابن-مازندران) خریداری شد. شیر پاستوریزه و هموژنیزه کم‌چرب (۱/۱) و پرچرب (۳/۳) نیز از فروشگاه‌های محلی تهیه شدند.

تأثیر نوع شیر بر تهیه مخلوط شیر-آب پرتقال: برای بررسی میزان دوفاز شدن نوشیدنی اسیدی شیر-آب پرتقال با استفاده از شیر کم‌چرب (۱/۱) یا پرچرب (۳/۳)، ۱۲ گرم کنسانتره آب پرتقال با بریکس ۵۰ (اختلاط کنسانتره آب پرتقال با بریکس ۶۳ به میزان مورد نیاز با آب مقطر) پس از اختلاط با ۳۲ گرم آب به ۵۶ گرم شیر در حال هم‌زدن اضافه شد. سپس نمونه‌ها جهت بررسی میزان دوفاز شدن به لوله‌های آزمایش منتقل و به مدت یک ماه در دمای یخچال نگهداری شدند. میزان pH پایانی تمامی مخلوط‌ها $4/0 \pm 0/050$ بود.

تعیین ترتیب افزودن هیدروکلئید و کنسانتره آب پرتقال برای تهیه مخلوط شیر-آب پرتقال: در روش نخست، پس از افزودن کنسانتره آب پرتقال به شیر و اختلاط کامل آنها، محلول هیدروکلئیدی در غلظت مورد نظر و به آرامی به مخلوط شیر-آب پرتقال در حال هم‌زدن اضافه شد. در روش دوم، پس از اختلاط شیر و محلول هیدروکلئیدی، کنسانتره آب پرتقال به سامانه افزوده شد.

جداسازی بخش‌های محلول و نامحلول صمغ فارسی و کتیرا: بخش‌های محلول و نامحلول صمغ فارسی (عبور داده شده از الک با مش ۶۰) توسط سانتریفیوژ جداسازی و سپس سهم هر کدام دقیقاً اندازه‌گیری شد. به منظور جداسازی بخش‌های محلول و نامحلول کتیرا، از روش ذکر شده در پژوهش آذری کیا و همکاران استفاده شد (۲۱).

روش تهیه مخلوط شیر-آب پرتقال حاوی صمغ‌ها به صورت تکی و ترکیبی: صمغ لوبیای خرنوب، پکتین با درجه متوکسیل بالا و باسورین در غلظت‌های ۰/۳، ۰/۴ و ۰/۵ درصد، گوار در غلظت ۰/۲، ۰/۳ و ۰/۴ درصد، کتیرا در غلظت‌های ۰/۱، ۰/۲ و ۰/۳ درصد و صمغ فارسی در غلظت‌های ۱، ۱/۵ و ۲/۲ درصد، تراگاکانتین در غلظت‌های ۰/۱۲۵، ۰/۱۵۰ و ۰/۱۷۵ درصد، بخش محلول صمغ فارسی

موجود بین مقادیر میانگین‌ها در آزمون‌های دستگامی از آزمون حداقل تفاوت معنی‌دار (LSD) و برای نتایج ارزیابی حسی از آزمون Wilcoxon استفاده شد. همچنین، اطلاعات به‌دست آمده از آزمایش‌های رئولوژیکی با استفاده از نرم‌افزارهای EXCEL 2007 و MATLAB 7.8.0 (R2009a) به‌منظور تعیین مدل ریاضی مناسب مورد پردازش قرار گرفته و در این راستا از رگرسیون‌های خطی و غیرخطی استفاده شد (۲۵). تمامی آزمایش‌ها در سه تکرار انجام شدند.

• یافته‌ها

بررسی تأثیر میزان چربی بر میزان دوفاز شدن: پس از یک ماه نگهداری در شرایط یخچال، میانگین دوفاز شدن برای مخلوط‌های تهیه‌شده با شیر کم‌چرب و پرچرب به ترتیب ۶۵ و ۵۵ درصد تعیین شد. بررسی‌های آماری با استفاده از روش ANOVA نیز وجود اختلاف معنی‌دار بین این دو میانگین را تأیید کرد. لذا با توجه به کمتر بودن میزان دوفاز شدن در شیر پرچرب و نیز مفید بودن چربی شیر برای کودکان، این شیر به‌عنوان ماده اولیه برای تهیه مخلوط شیر-آب‌پرتقال در نظر گرفته شد (نتایج نشان داده نشدند).

تأثیر ترتیب افزودن کنسانتره و هیدروکلوئید بر میزان دوفاز شدن: نتایج آزمایش‌ها نشان داد که روش افزودن هیدروکلوئید و سپس اسیدی کردن، دوفاز شدن کمتری نسبت به روش اسیدی کردن و پس از آن افزودن هیدروکلوئید ایجاد می‌کند. در نتیجه حضور هیدروکلوئید قبل از اسیدی شدن سامانه مؤثرتر است (نتایج نشان داده نشدند).

تأثیر تکی پکتین، صمغ لوبیای خرنوب و گوار بر پایداری: شکل ۱ تأثیر پکتین با درجه متوکسیل بالا و صمغ لوبیای خرنوب در غلظت‌های ۰/۳، ۰/۴ و ۰/۵ درصد و گوار در غلظت‌های ۰/۲، ۰/۳ و ۰/۴ درصد (به‌صورت تکی) را بر میزان پایداری مخلوط شیر-آب‌پرتقال نشان می‌دهد. تجزیه واریانس داده‌ها حاکی از وجود اختلاف معنی‌دار ($p < 0.01$) میان نمونه‌ها و نمونه شاهد است. در بررسی حاضر، پکتین در غلظت ۰/۵ درصد سبب پایداری مخلوط تا یک ماه شد. از طرف دیگر، نتایج نشان دادند که صمغ لوبیای خرنوب در غلظت ۰/۵ درصد موجب پایداری کامل نمونه‌ها شد.

و گرانبوی به‌صورت تابعی از سرعت برشی برای تعیین نوع رفتار جریان‌های نمونه‌ها در یک فاصله زمانی ۲۰ دقیقه، در ۱۰ دقیقه اول روند افزایشی و ۱۰ دقیقه دوم روند کاهش (سرعت برشی از s^{-1} ۰/۱ تا ۶۰۰ سپس از s^{-1} ۶۰۰ تا ۰/۱) اندازه‌گیری شد. در ضمن، گرانبوی ظاهری به‌دست آمده از منحنی بالارونده در سرعت برشی s^{-1} ۵۱/۲، به‌عنوان گرانبوی ظاهری نمونه‌ها گزارش شد. به‌علاوه، میزان برازش داده‌های به‌دست آمده از آزمون‌های عملی (در محدوده سرعت برشی s^{-1} ۰/۱ تا ۶۰۰) با مدل‌های نیوتنی (Newtonian)، قانون توان (Power law)، بینگهام (Bingham)، هرشل-بالکلی (Herschel-Bulkley)، کاسون (Casson) و سیسکو (Sisco) مورد بررسی قرار گرفت (۲۵، ۲۱).

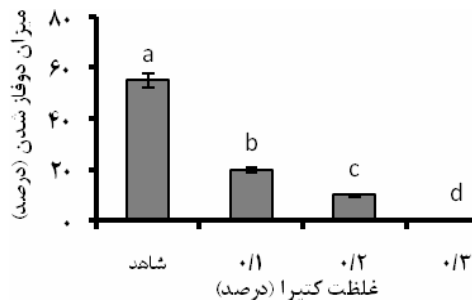
اندازه‌گیری پتانسیل زتا: به‌منظور تعیین پتانسیل زتای مخلوط شیر-آب‌پرتقال از دستگاه زتاسایزر Nano-ZS ساخت شرکت Malvern کشور انگلستان استفاده شد. نمونه‌ها با آب دیونیزه ۱۰۰ برابر رقیق شدند (۲۵، ۲۱).

بررسی‌های میکروسکوپی: به‌منظور بررسی ریزساختار مخلوط شیر-آب‌پرتقال و تهیه عکس‌های میکروسکوپی از میکروسکوپ نوری Nikon (مدل E1000) مجهز به دوربین دیجیتالی Nikon (مدل DXM 1200) ساخت کشور ژاپن استفاده شد. جهت رقیق‌سازی نمونه‌ها، ۰/۱۵ میلی‌لیتر از نمونه با ۲۰ میلی‌لیتر آب دیونیزه مخلوط شد. سپس ۲ میلی‌لیتر محلول ردآمین ب (Rhodamine B) ۰/۰۱ درصد (به‌منظور نشان‌دار کردن میسل‌های کازئین) اضافه شد (۲۵، ۲۱).

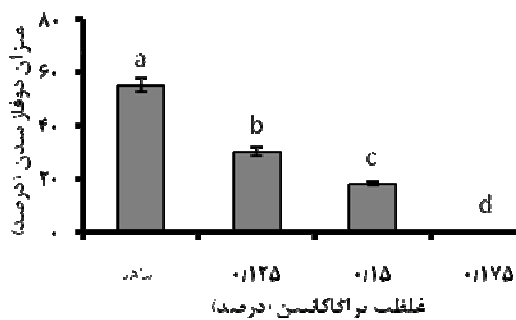
ارزیابی حسی: برخی ویژگی‌های حسی نمونه‌ها (شامل طعم و مزه، بافت و قوام، بو، احساس دهانی و پذیرش کلی) در چهارچوب آزمون اختلاف چند نمونه‌ای (Multisample difference test) سه طبقه (۱، ۲ و ۳) به‌ترتیب معادل نامطلوب، تاحدودی مطلوب و مطلوب (توسط ۳۶ ارزیاب آموزش‌دیده (در محدوده سنی ۲۳-۳۷ سال) ارزیابی شد (۲۳). به‌منظور بهبود طعم، کاهش یا پوشاندن طعم تلخ نمونه‌ها از یک نوع شیرین‌کننده مصنوعی به نام سوکرالوز (۰/۰۲ درصد) استفاده شد. نمونه‌ها یک روز پس از آماده‌سازی در دمای ۵ درجه سانتی‌گراد در اختیار ارزیاب‌ها قرار گرفتند.

تجزیه و تحلیل آماری: برای ارزیابی آماری داده‌ها از نرم‌افزار SPSS_{16.0} استفاده شد. به‌منظور بررسی اختلاف

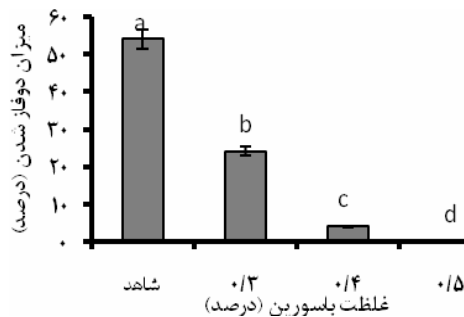
به پایدارسازی بودند (شکل ۲).



(الف)



(ب)



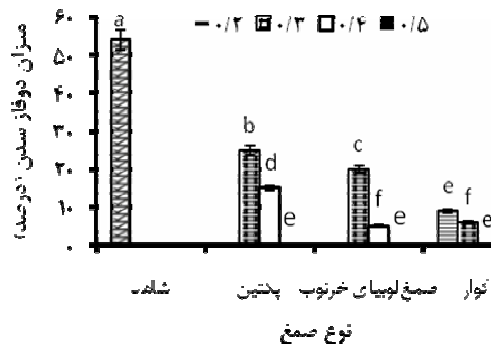
(ج)

حروف مختلف نشان‌دهنده اختلاف معنی‌دار در سطح ۹۹ درصد می‌باشند ($p < 0/01$).

شکل ۲- میزان دوفاز شدن مخلوط شیر- آب پرتقال در حضور غلظت‌های مختلف الف (کتیرا، ب) تراگاکانتین و ج) باسورین پس از ۳۰ روز نگهداری در دمای ۴°C

تأثیر تکی صمغ فارسی، بخش‌های محلول و نامحلول آن بر پایداری: نتایج تجزیه واریانس، وجود اختلاف معنی‌دار در میان غلظت‌های مختلف صمغ فارسی و بخش محلول آن با نمونه شاهد را تأیید کرد ($p < 0/01$). صمغ فارسی در غلظت ۲/۲ درصد و بخش محلول آن در غلظت ۱ درصد سبب پایداری کامل در طی یک ماه شدند. این صمغ نیز مانند کتیرا از دو بخش محلول و نامحلول تشکیل شده

نتایج تأثیر صمغ گوار در غلظت‌های ۰/۲، ۰/۳ و ۰/۴ درصد بر میزان پایداری نیز نشان داد که بین نمونه‌ها با یکدیگر و نمونه شاهد اختلاف معنی‌داری وجود داشت ($p < 0/01$). درضمن، با افزایش غلظت صمغ تغییر معنی‌داری روی پایداری نمونه‌ها مشاهده شد، به نحوی که با افزایش غلظت صمغ، میزان پایداری افزایش یافت. احتمالاً دلیل اصلی پایداری با افزایش غلظت صمغ، همان‌طور که در مورد صمغ لوبیای خرنوب هم اشاره شد، مربوط به افزایش گرانیوی است. همان‌طور که دیده می‌شود در غلظت‌های پایین‌تر گوار (۰/۳ درصد) نیز نمونه‌ها به مدت ده روز پایدار بودند.



حروف مختلف نشان‌دهنده اختلاف معنی‌دار در سطح ۹۹ درصد می‌باشند ($p < 0/01$).

شکل ۱- میزان دوفاز شدن مخلوط شیر- آب پرتقال در حضور غلظت‌های مختلف پکتین، صمغ لوبیای خرنوب و گوار پس از ۳۰ روز نگهداری در دمای ۴°C

تأثیر تکی کتیرا، تراگاکانتین و باسورین بر پایداری: در رابطه با نمونه‌های حاوی کتیرا باید یادآور شد که استفاده از غلظت‌های مختلف (۰/۱، ۰/۲ و ۰/۳ درصد) این صمغ، تفاوت معنی‌داری از لحاظ پایداری با نمونه شاهد داشت. به طوری که این صمغ در غلظت ۰/۳ درصد قادر به پایدارسازی کامل نمونه‌ها بود (شکل ۲).

همان‌گونه که پیش‌تر اشاره شد، کتیرا عمدتاً از دو بخش محلول و نامحلول در آب تشکیل شده است. لذا، جهت بررسی دقیق‌تر سازوکار پایدارسازی کتیرا، بایستی تأثیر قسمت‌های مختلف آن بر پایدارسازی مورد مطالعه قرار گیرد. برای این منظور، نقش هر یک از بخش‌های محلول و نامحلول کتیرا طی آزمایش‌های اولیه بررسی و نتایج نشان دادند که بخش‌های محلول و نامحلول کتیرا (تراگاکانتین و باسورین) به ترتیب در غلظت‌های ۰/۱۷۵ و ۰/۵ درصد قادر

توسط هیدروکلوئیدهای مختلف، از سه دمای ۷۲، ۸۰ و ۹۲ درجه سانتی‌گراد به مدت ۹۰ ثانیه استفاده شد. نتایج حاصل نشان داد که میزان دوفاز شدن نمونه‌های پایدارشده با صمغ‌های جاذب با شدت تیمار حرارتی رابطه مستقیم داشت. درحالی‌که اعمال فرایند حرارتی بر میزان دوفاز شدن نمونه‌های پایدارشده توسط هیدروکلوئیدهای غیرجاذب تأثیری نداشت. نکته جالب توجه دیگری که در اعمال فرایند حرارتی مشاهده شد، این بود که ناپایداری در نمونه‌های حاوی صمغ‌های کامل (کتیرا و صمغ فارسی) بسیار کمتر از نمونه‌های حاوی بخش‌های محلول به‌تنهایی بود.

تأثیر افزودن هیدروکلوئیدها بر برخی ویژگی‌های رئولوژیکی: جهت پیش‌گویی رفتار جریان مخلوط شیر-آب‌پرتقال، میزان برآزش داده‌های رئولوژیکی با ۶ مدل ریاضی ارزیابی شد و مناسب‌ترین مدل برای نمونه شاهد مدل بینگهام، برای نمونه حاوی پکتین مدل هرشل-بالکلی و برای سایر نمونه‌ها مدل قانون توان شناخته شد.

جدول ۱ میزان گرانیروی ظاهری نمونه‌های مخلوط شیر-آب‌پرتقال را در سرعت برشی $51/2 \text{ s}^{-1}$ و دمای ۱۰ درجه سانتی‌گراد نشان می‌دهد. همان‌گونه که مشاهده می‌گردد استفاده از هیدروکلوئیدها موجب افزایش گرانیروی مخلوط شیر-آب‌پرتقال شده است. هم‌چنین، در بررسی تغییرات تنش برشی به‌صورت تابعی از سرعت برشی، همه نمونه‌ها رفتار غیرنیوتنی نشان دادند و نیز بررسی تغییرات گرانیروی به‌صورت تابعی از سرعت برشی نشان داد که در همه نمونه‌ها گرانیروی با افزایش سرعت برشی کاهش یافت که این نوع رفتار وجه مشخصه سیالات شبه پلاستیک است.

است و مسلماً برای بررسی سازوکار پایداری آن نیاز است که تأثیر قسمت‌های مختلف آن به‌طور جداگانه مورد مطالعه قرار گیرند. برای این منظور، نقش بخش محلول و نامحلول صمغ فارسی طی آزمایش‌های اولیه بررسی و نتایج نشان دادند که بخش محلول در غلظت ۱ درصد قادر به پایداری بود. بخش نامحلول صمغ فارسی تا غلظت ۱/۸ درصد علاوه بر عدم ایجاد پایداری، بافت نامطلوبی نیز در فرآورده ایجاد کرد (نتایج نشان داده نشدند).

تأثیر ترکیب تراگاکانتین و بخش محلول صمغ فارسی بر پایداری: نتایج تجزیه واریانس داده‌ها نشان‌دهنده وجود اختلاف معنی‌دار ($p < 0/01$) بین نمونه‌های پایدار و نمونه شاهد است. همان‌طور که پیش‌تر نیز بیان شد، بخش محلول صمغ فارسی و تراگاکانتین به‌صورت تکی به‌ترتیب در غلظت‌های ۱ و ۰/۱۷۵ درصد پایداری کامل ایجاد کردند. در صورتی‌که اگر از ترکیب این دو بخش برای دستیابی به پایداری کامل استفاده شود، میزان بخش محلول صمغ فارسی به نصف و حتی یک سوم و مقدار تراگاکانتین نیز به‌میزان یک‌پنجم کاهش خواهد یافت. مطابق این یافته‌ها، اثر هم‌افزایی خوبی بین بخش محلول کتیرا (تراگاکانتین) و بخش محلول صمغ فارسی مشاهده شد و در اکثر غلظت‌ها پایداری کامل دیده شد که در نهایت غلظت‌های ۰/۳۷ و ۰/۵۳ درصد برای انجام سایر آزمایش‌ها انتخاب شدند.

تأثیر تیمار حرارتی بر میزان دوفاز شدن نمونه‌های پایدارشده توسط هیدروکلوئیدهای مختلف: با توجه به پایین بودن pH فرآورده نهایی ($4/0 \pm 0/05$)، برای بررسی تأثیر حرارت بر میزان دوفاز شدن نمونه‌های پایدارشده

جدول ۱- تأثیر نوع صمغ روی گرانیروی ظاهری (سرعت برشی $51/2 \text{ s}^{-1}$) و متغیرهای رئولوژیکی مخلوط شیر-آب‌پرتقال در دمای 10°C

نوع صمغ	گرانیروی ظاهری (η / η_{app}) (mPa.s)	شاخص قوام (k) (mPa.s ⁿ)	شاخص جریان (n)	تنش تسلیم (σ_0)
B شاهد (۰٪)	$1/0 \pm 7/6$	—	—	$6/2 \pm 45/52$
HMP پکتین (۰.۵٪)	$0/9 \pm 16/1$	$0/0084 \pm 0/211$	$0/0521 \pm 0/9185$	$2/9 \pm 14/67$
LBG خرنوب (۰.۵۰٪)	$5/8 \pm 13/1$	$0/0309 \pm 0/5508$	$0/0341 \pm 0/6372$	—
GT کتیرا (۰.۳٪)	$2/9 \pm 52/9$	$0/0182 \pm 0/2078$	$0/0329 \pm 0/6485$	—
T تراگاکانتین (۰.۱۷۵٪)	$2/2 \pm 45/5$	$0/0163 \pm 0/1631$	$0/0301 \pm 0/6742$	—
SP بخش محلول صمغ فارسی (۱٪)	$4/8 \pm 96/3$	$0/0251 \pm 0/4303$	$0/0282 \pm 0/6167$	—
SP:T تراگاکانتین: بخش محلول صمغ فارسی (۰.۳۷٪)	$2/3 \pm 41/1$	$0/0046 \pm 0/1187$	$0/0274 \pm 0/7311$	—

× مدل‌های مورد استفاده برای شاهد مدل بینگهام، برای نمونه حاوی پکتین مدل هرشل-بالکلی و برای سایر نمونه‌ها مدل قانون توان بود.

عددی در امتیازات کسب شده، نتایج حاصل از تجزیه واریانس اختلاف معنی‌داری نشان نداد ($p > 0.01$). از نظر ویژگی طعم نیز هیچ‌گونه اختلاف معنی‌داری در سطوح مختلف مشاهده نشد. نمونه حاوی گوار از نظر بافت و قوام نیز مانند دو ویژگی قبلی، کمترین امتیاز را به دست آورد. از میان دیگر نمونه‌ها، نمونه حاوی ترکیب بخش محلول صمغ فارسی و تراگاکانتین در غلظت ۰/۵۳ درصد بالاترین امتیاز را داشت. در رابطه با احساس دهانی، از ارزیاب‌ها خواسته شد تا احتمال وجود ذرات خارجی، احساس چسبندگی ذرات در دهان و چرب یا صمغی بودن نمونه‌ها را مورد ارزیابی قرار دهند. در همین راستا نمونه حاوی تراگاکانتین با کسب امتیاز کامل به‌عنوان بهترین نمونه انتخاب شد. از نظر میزان پذیرش کلی، نمونه حاوی ترکیب بخش محلول صمغ فارسی و تراگاکانتین در غلظت ۰/۵۳ درصد بیشترین امتیاز را داشت و پس از آن نمونه شاهد و نمونه حاوی تراگاکانتین قرار داشتند. در نهایت می‌توان نتیجه گرفت که از نظر اکثر ویژگی‌های حسی، نمونه‌های حاوی ترکیب بخش‌های محلول صمغ فارسی و تراگاکانتین در هر دو غلظت، نمونه حاوی پکتین و تراگاکانتین امتیازات خوبی کسب کردند و می‌توانند به‌عنوان نمونه‌های خوب معرفی گردند.

• بحث

با توجه به کمتر بودن میزان دوفاز شدن با استفاده از شیر پرچرب می‌توان گفت احتمالاً چربی با افزایش ماده خشک به تشکیل شبکه‌ای در نوشیدنی کمک کرده و از میزان دوفاز شدن می‌کاهد. در فرآورده‌های اسیدی بر پایه تخمیر گزارش شده است که با کاهش pH در صورت وجود گوپچه‌های چرب، این ذرات با ذرات پروتئینی پوشش داده می‌شوند یا با آنها وارد واکنش می‌گردند و در نهایت رفتارشان مانند ذرات پروتئینی خواهد شد (۲۴). همان‌طور که می‌دانیم در pH طبیعی شیر، هیچ برهم‌کنشی بین هیدروکلوئید جاذب و پروتئین کازئین شیر رخ نمی‌دهد اما با کاهش pH و کاسته شدن از بار منفی کازئین و افزایش بار مثبت آن، هیدروکلوئیدهای دارای بار منفی با جذب شدن در سطح میسل کازئین، قادرند مانند کاپا-کازئین در pH طبیعی سبب پایداری سامانه گردند (۱۴). لذا هیدروکلوئید جاذب با حضور در چنین سامانه‌ای به سرعت و به‌طور موثرتر با قرارگیری در سطح کازئین، مولکول کازئین را به حالت اولیه در می‌آورد و مانع ناپایداری و در نتیجه رسوب آن می‌گردد. در رابطه با هیدروکلوئیدهای غیرجاذب نیز چون حضور این نوع هیدروکلوئیدها از ابتدای فرایند فرمولاسیون سبب افزایش گرانی می‌گردد. در نتیجه به‌نظر می‌رسد احتمالاً کاهش pH کمتر از عدم حضور هیدروکلوئیدهای

تأثیر انواع هیدروکلوئیدها بر میزان پتانسیل زتا: جدول ۲ مقادیر پتانسیل زتای مخلوط شیر- آب‌پرتقال پایدارشده توسط هیدروکلوئیدهای مختلف را نشان می‌دهد. همان‌گونه که مشاهده می‌شود نمونه شاهد (فاقد هیدروکلوئید) دارای پتانسیل زتای مثبت و نمونه شیر دارای پتانسیل زتای ۲۳/۹- بوده است. بقیه نمونه‌ها همگی دارای پتانسیل زتای منفی بودند.

جدول ۲- تأثیر هیدروکلوئیدهای مختلف روی مقادیر پتانسیل زتای مخلوط شیر- آب‌پرتقال

نمونه	پتانسیل زتا (میلی ولت)
شیر	23.9 ± 1.4
B (بدون هیدروکلوئید)	15.6 ± 0.9
HMP (۰/۵ درصد)	-28.9 ± 1.9
T (۰/۱۷۵ درصد)	-27.6 ± 1.7
SP (۱ درصد)	-30.18 ± 1.6
SP:T (۰/۳۷ درصد)	-28.18 ± 1.6

تأثیر هیدروکلوئیدها بر ریزساختار: طبق نتایج به‌دست‌آمده، در نمونه شاهد، کازئین‌ها توده‌ای شده و تجمع یافته‌اند که همین امر موجب دوفاز شدن و ناپایداری سامانه گردیده است. در تصویر میکروسکوپی به‌دست آمده از نمونه حاوی پکتین، مشاهده شد که ذرات کازئینی به‌طور پراکنده در سامانه وجود داشت و هیچ‌گونه توده تجمع‌یافته‌ای مشاهده نشد. تصویر به‌دست آمده از نمونه دارای تراگاکانتین نیز نشان‌دهنده استقرار ذرات کازئین به‌صورت همگن در فاز پیوسته است. احتمالاً تراگاکانتین به‌عنوان یک هیدروکلوئید آنیونی جذب سطح کازئین‌ها شده است و در نتیجه، دافعه فضایی و الکترواستاتیک از نزدیک شدن ذرات به یکدیگر جلوگیری کرده است. تصاویر به‌دست آمده از بخش محلول صمغ فارسی و نمونه حاوی ترکیب بخش محلول صمغ فارسی و تراگاکانتین نیز مانند پکتین و تراگاکانتین است. همچنین، حضور شبکه در فاز پیوسته نمونه حاوی صمغ لوبیایی خرنوب موجب محصور شدن کازئین‌ها در شبکه شده است و حضور چنین شبکه‌ای در سامانه، از نزدیک شدن ذرات کازئین به یکدیگر جلوگیری کرده است (تصاویر نشان داده نشدند).

تأثیر هیدروکلوئیدها بر برخی ویژگی‌های حسی: نتایج حاصل از ارزیابی حسی مخلوط‌های شیر-آب‌پرتقال نشان‌دهنده وجود تفاوت معنی‌دار بین برخی نمونه‌ها و نمونه شاهد برای صفات بافت و قوام، احساس دهانی و پذیرش کلی بود (داده‌ها نشان داده نشدند). از نظر ویژگی بو، نمونه شاهد بیشترین امتیاز و نمونه حاوی صمغ گوار کمترین امتیاز را کسب کردند. البته علی‌رغم وجود تفاوت

غیرجاذب، سبب تأثیر بر میسل‌های کازئین شد. اصولاً استفاده از پکتین به‌عنوان هیدروکلوئید مناسب برای ایجاد پایداری در نوشیدنی‌های اسیدی شیر توسط بسیاری از محققین توصیه شده است (۱۴، ۱۳، ۳). در پژوهش انجام شده در سال ۲۰۰۴ نیز بیان شده است که برای پایداری سامانه اسیدی شیر با ۸/۵ درصد ماده خشک بدون چربی و pH ۴/۲ به‌مدت ده روز، مقدار ۰/۳ درصد پکتین مورد نیاز است (۱۴) و منطقی به‌نظر می‌رسد که در پژوهش حاضر به‌علت پایین‌تر بودن pH (۴،۰۰) و بیشتر بودن زمان پایداری (۳۰ روز)، مقدار پکتین مورد نیاز برای پایداری سامانه بیشتر از ۰/۳ درصد باشد.

آذری‌کیا و همکاران (۱۳۸۸) نیز گزارش کردند که صمغ لوبیای خرنوب در غلظت ۰/۳ درصد موجب پایداری کامل دوغ شد، در حالی‌که در این سامانه (دوغ) انتظار می‌رفت که نسبت به نمونه‌های مخلوط شیر-آب‌پرتقال، به مقدار هیدروکلوئید بیشتری برای پایداری نیاز باشد ولی همان‌طور که مشاهده شد این مقدار کمتر بوده است. دلیل این تفاوت را می‌توان به نوع روش اسیدی کردن سامانه و تفاوت ترکیب این دو سامانه از لحاظ ماده خشک و قدرت یونی نسبت داد. در سامانه‌هایی بر پایه تخمیر، در اثر کاهش pH نوعی شبکه ژلی تشکیل می‌گردد که قطعاً در ایجاد پایداری نقش به‌سزایی دارد. فروغی‌نیا و همکاران (۱۳۸۶) هم در بررسی انجام‌شده روی دوغ با pH ۴ گزارش کردند که مقدار ۰/۵ درصد گوار برای ایجاد پایداری کامل کافی بوده است. این مقدار تفاوت را می‌توان به درصد چربی بالاتر نمونه‌های مخلوط شیر-آب‌پرتقال نسبت به دوغ و در نهایت بیشتر بودن ماده خشک نسبت داد. گزارش شده است که اضافه کردن گوار به نوشیدنی‌های اسیدی سبب ایجاد ساختار رشته‌ای در مخلوط می‌شود و اضافه کردن غلظت‌های پایین آن به کلوئید کازئینی سبب جداسازی فازی، به‌دلیل سازوکار ته‌سازی می‌گردد که در این صورت پروتئین در فاز پایینی رسوب می‌کند. اما زمانی‌که از غلظت‌های بالای گوار استفاده می‌شود به‌دلیل افزایش گرانیوی ظاهری حالت شبه‌پایدار ایجاد می‌شود و پروتئین‌های تجمع‌یافته در سامانه گرانیو که توسط گوار ایجاد شده است به دام می‌افتند (۷).

سازوکار پایداری توسط تراگاکانتین را می‌توان این‌گونه تفسیر کرد که با توجه به ساختار تراگاکانتین، احتمالاً به‌واسطه جاذبه الکترواستاتیک، برهم‌کنشی بین گروه‌های باردار (بار منفی) شاخه اصلی تراگاکانتین با کازئین‌های دارای بار مثبت رخ داده است، در نتیجه پس از جذب سطحی تراگاکانتین روی سطح کازئین، شاخه‌های جانبی متصل به شاخه اصلی با تشکیل لایه‌ای مویی‌شکل در اطراف ذرات کازئین و حضور بار الکتریکی هم‌نام روی شاخه

اصلی و شاخه‌های فرعی تراگاکانتین، از نزدیک شدن آنها به یکدیگر و ایجاد تجمع مانع کرده‌اند. به این ترتیب براساس سازوکار دافعه فضایی و الکترواستاتیک، پایداری مخلوط شیر-آب‌پرتقال در غلظت‌های مورد استفاده اتفاق افتاده است (۲۲، ۲۱ و ۲۵). از آنجایی‌که تراگاکانتین حدود ۳۸ درصد از ساختار کتیرا را تشکیل می‌دهد و با توجه به سازوکار مطرح‌شده برای تراگاکانتین، به‌نظر می‌رسد که بخش عمده پایداری بر عهده بخش محلول کتیرا بوده است. از طرف دیگر، با توجه به ساختار خطی و وزن مولکولی بالای باسورین (۲۶)، ممکن است این بخش نیز با افزایش گرانیوی و به تله انداختن ذرات، سهمی در ایجاد پایداری داشته باشد (۲۵).

در بررسی تأثیر تیمار حرارتی بر میزان دوفاز شدن می‌توان گفت احتمالاً افزایش دما، به‌دلیل افزایش انرژی جنبشی و انتقال این انرژی به پیوندهای الکترواستاتیکی بین صمغ جاذب و کازئین و سایر پیوندهای موجود در میسل کازئین مثل پیوندهای ایجاد شده با مولکول‌های آب، سبب سست شدن و شکسته شدن این پیوندها می‌شود و با افزایش میزان انرژی اعمال‌شده، میزان شکسته شدن پیوندها و در نتیجه میزان دوفاز شدن نیز بیشتر می‌گردد. در ضمن، ممکن است سرعت و احتمال برخورد ذرات با یکدیگر نیز به‌دلیل سرعت فرایندهای اورتو و پری‌کینتیک (peri and orthokinetic aggregation) افزایش یابد و این امر سبب افزایش میزان تجمع (aggregation) ذرات گردد. البته گزارش شده که فرایندهای حرارتی شدید ممکن است سبب کاهش قدرت آبدوستی میسل شود و این امر سبب کمتر شدن اتصال‌ها و ته‌نشینی میسل گردد (۷). به‌هرحال بررسی عمیق‌تر این بخش، سبب روشن‌تر شدن وضعیت مشاهده شده خواهد شد.

در ارتباط با رفتار جریان و ویژگی‌های رئولوژیکی مخلوط شیر-آب‌پرتقال، نتایج به‌دست آمده در این بررسی نشان داد که استفاده از کنسانتره آب‌پرتقال برای اسیدی کردن سامانه، با وجود افزودن ۳۲ درصد آب، سبب تغییر رفتار نیوتنی شیر به غیرنیوتنی شد، در صورتی‌که رفتار جریان نیوتنی شیر اسیدی با پایه تخمیری یعنی دوغ، در بررسی‌های انجام‌شده نیوتنی ذکر شد (۲۲، ۲۱). در سایر نمونه‌ها نیز افزودن هیدروکلوئیدها سبب ایجاد رفتار غیرنیوتنی در فرآورده‌های نهایی شد و به‌جز نمونه‌های حاوی پکتین و شاهد بقیه نمونه‌ها تناسب خوبی با مدل قانون توان نشان دادند. در پژوهش‌های گذشته نیز به افزایش گرانیوی انواع نوشیدنی‌های اسیدی شیر (از جمله دوغ، آیران و کفیر) در اثر افزودن انواع هیدروکلوئیدها اشاره شده است (۲۲، ۲۱، ۱۱، ۲). طبق نتایج به‌دست آمده، نمونه شاهد رفتار

پژوهش‌ها نیز گزارش شده است (۲۲، ۲۱، ۱۱). گر انرژی نمونه حاوی T کمتر از گر انرژی نمونه GT است. با توجه به نسبت باسورین به تراگانانتین در کتیرا (نسبت باسورین : تراگانانتین ۶۲ : ۳۸)، مقدار تراگانانتین در نمونه دارای کتیرای کامل (نمونه GT) اندکی کمتر از نمونه دارای تراگانانتین (نمونه T) است و این نشان می‌دهد که احتمالاً باسورین با افزایش گر انرژی در ایجاد پایداری نقش داشته است.

همان‌طور که مشاهده شد شاخص رفتار جریان (شاخص قانون توان) برای نمونه‌های شیر-آب‌پرتقال کمتر از ۱ بود، که این مطلب تأییدکننده وجود نوعی رفتار شبه‌پلاستیکی است. باید توجه داشت که در این حالت، هر چه n به ۱ نزدیک‌تر باشد، نشانگر تمایل سیال به جریان نیوتنی و تمایل به صفر نشان‌گر جریان‌های غیرنیوتنی است (۲۹). نمونه‌های حاوی بخش محلول صمغ فارسی و تراگانانتین به ترتیب کمترین شاخص قوام و به عبارتی بیشترین تمایل و نزدیکی را به جریان نیوتنی نشان دادند. در بررسی انجام شده در سال ۲۰۰۸ روی نوشیدنی‌های اسیدی با پایه تخمیری و مخلوط شیر-آب‌میوه مشاهده شد که نوشیدنی‌های ماست پایدار شده توسط پکتین دارای رفتار نرم‌شونده برشی بودند، در حالی که، نوشیدنی‌های شیر-آب‌میوه (یک درصد کنسانتره تمشک و تنظیم pH با اسیدسیتریک در حدود ۳/۹۵) پایدار شده توسط پکتین، دارای رفتار جریانی نزدیک به رفتار نیوتنی بودند. در واقع، پکتین توانست در نوشیدنی‌های اسیدی شیر موجب ایجاد ساختار منظمی شود، در حالی که در نوشیدنی‌های شیر-آب‌میوه، این پدیده دیده نشد (۳). در بسیاری از پژوهش‌ها این نوع رفتار غیرنیوتنی برای توصیف نوع رفتار جریانی نوشیدنی‌های اسیدی شیر، دوغ، کره تخمیر شده و آیران گزارش شده است (۲، ۲۱، ۲۲، ۱۱).

با بررسی تغییرات تنش برشی به صورت تابعی از سرعت برشی مشاهده شد که نمونه شاهد در برابر اعمال برش مقاومت بیشتری نسبت به نمونه حاوی HMP داشت. از طرف دیگر، گر انرژی ظاهری نمونه دارای پکتین در سرعت‌های برشی مختلف، با شیب بسیار کمی تغییر کرده و تقریباً ثابت بوده است که این امر نشان‌دهنده نزدیکی رفتار جریان این نمونه به جریان نیوتنی و نیز تأییدکننده نتایج حاصل از برزش داده‌ها است. در حالی که گر انرژی ظاهری سایر نمونه‌های پایدار شده، با افزایش سرعت برشی کاهش یافته است که نشانگر رفتار شبه‌پلاستیک در این نمونه‌ها می‌باشد (۳۰، ۲۹). به نظر می‌رسد که وجود این نوع رفتار برای نمونه دارای صمغ لوبیای خرنوب طبیعی است، چرا که از بین رفتن ساختار و شبکه تشکیل شده در اثر اعمال برش

غیرنیوتنی نشان داد، در صورتی که ماده خشک نمونه شاهد، برابر شیر بوده است. ولی از آنجایی که پیوندهای بین مولکولی و ویژگی‌های ترمودینامیکی پروتئین، نوع برهم‌کنش بین ذرات و رفتار رئولوژیکی فرآورده را تعیین می‌کنند (۲۴)، در نتیجه شاید بتوان دلیل چنین رفتاری را به حضور کنسانتره آب‌پرتقال، ایجاد پیوندهایی بین پروتئین‌های شیر و مواد معدنی، ترکیبات تاننی و مواد پکتیکی موجود در کنسانتره نسبت داد (۲۸، ۲۷). در ضمن، نمونه حاوی HMP بالاترین مقدار شاخص جریان n و کم‌ترین مقدار شاخص قوام k را دارا بود که این ویژگی‌ها، نشان‌دهنده نزدیکی به جریان نیوتنی است. به عبارتی هر چه مقدار n بیشتر باشد رفتار جریانی نمونه به مدل نیوتنی نزدیک‌تر است. پکتین هیدروکلوئیدی جاذب است که اساساً از طریق سازوکارهای دافعه فضایی و الکترواستاتیکی در سامانه اسیدی شیر ایجاد پایداری می‌کند (۲). نتایج این بررسی، افزایش گر انرژی را نیز در مورد پکتین نشان داد و این نتیجه مطابق یافته‌های قبلی است (۳، ۲).

نمونه حاوی بخش محلول صمغ فارسی دارای گر انرژی بالایی بود و این امر نشان می‌دهد که علاوه بر جاذبه الکترواستاتیک این صمغ با کازئین (که موجب جذب این هیدروکلوئید روی سطح کازئین می‌گردد)، وجود دافعه فضایی مربوط به حضور قندهای خنثی به صورت انشعاب‌های فرعی (لاپه مویی)، وجود دافعه الکترواستاتیک به دلیل حضور بارهای هم‌نام روی هیدروکلوئید، افزایش گر انرژی نیز احتمالاً در ایجاد پایداری موثر بود. در این راستا شاید بتوان گفت که بخش محلول صمغ فارسی، قادر به ایجاد پیوند با پروتئین‌ها، ترکیبات شیر و کنسانتره آب‌پرتقال است که احتمالاً بروز این پدیده‌ها همراه با ایجاد شبکه منظم، علاوه بر ایجاد پایداری سبب افزایش گر انرژی نیز شد. در مورد کتیرا و تراگانانتین نیز افزایش گر انرژی مشاهده شده است و این افزایش در مورد کتیرا بیشتر از تراگانانتین بود. در بررسی‌های انجام شده روی کتیرا و تراگانانتین در محیط دوغ نیز افزایش گر انرژی مشاهده شد (۲۵، ۲۱). در بررسی حاضر نیز شاید بتوان دلیل بالا بودن گر انرژی نمونه‌های حاوی تراگانانتین و بخش محلول صمغ فارسی را به شکل‌گیری اتصالات ویژه‌ای بین توالی زنجیر محکم و منظم ساختار آن و هم‌پوشانی و محصور شدن فیزیکی مارپیچ‌های بسیار نسبت داد.

بالا بودن گر انرژی نمونه حاوی LBG نیز از حضور صمغ لوبیای خرنوب ناشی شده است. این صمغ که جزو صمغ‌های غیرجاذب است، موجب تشکیل شبکه، محصور ساختن ذرات و افزایش گر انرژی می‌شود (۱۵). افزایش گر انرژی نمونه‌ها در حضور این صمغ و سایر صمغ‌های غیرجاذب در سایر

تراگاکانتین) جاذب بودن بخش محلول صمغ فارسی تایید شد.

در ارتباط با تأثیر افزودن صمغ‌ها بر ویژگی‌های حسی، به نظر می‌رسد بوی صمغ گوار در نمونه مشخص بوده است و موجب کسب کمینه امتیاز توسط این نمونه شد. از نظر طعم نیز این نمونه کمترین امتیاز را به دست آورد. نمونه‌های حاوی بخش محلول صمغ فارسی و ۰/۳۷ درصد از ترکیب بخش محلول صمغ فارسی: تراگاکانتین بیشترین امتیاز را داشتند. در بررسی انجام شده روی دوغ گزارش شده است که کتیرا و صمغ لوبیای خرنوب به صورت تکی و ترکیبی تأثیر مثبتی بر طعم دوغ داشتند (۶) و نیز گزارش شده است که استفاده از صمغ لوبیای خرنوب علاوه بر پایداری ایران، در مقایسه با نمونه شاهد طعم مطلوب‌تری نیز ایجاد کرد (۱۱). در پژوهش‌های گذشته بیان شده است که صمغ‌های غیرجاذب با مواد طعم‌دار واکنش می‌دهند و موجب پوشش طعم می‌گردند (۲۲). در حالی که در پژوهش حاضر نمونه حاوی صمغ لوبیای خرنوب از نظر بو و خصوصاً از نظر طعم و مزه، امتیاز کمتری نسبت به نمونه شاهد داشت و حتی قادر نبود طعم تلخی پرتقال را تا حدودی پوشش بدهد و از میزان تلخی نوشیدنی بکاهد. فروغی‌نیا و همکاران (۱۳۸۶) نیز گزارش کردند که نمونه‌های دارای کتیرا به صورت تکی و ترکیبی با گوار به نسبت ۲۰: ۸۰ بیشترین مطلوبیت را از نظر ارزیاب‌ها داشته‌اند. در پژوهش حاضر، نمونه حاوی کتیرا نیز امتیاز چندان مطلوبی کسب نکرد. نتایج نشان دادند همه نمونه‌هایی که از نظر بافت و قوام امتیاز پایینی داشتند، از نظر احساس دهانی نیز امتیاز خوبی نداشتند. بنابراین، می‌توان گفت علاوه بر گرانروی، بافت نمونه نیز ارتباط مستقیم با ویژگی احساس دهانی و میزان حلاطیت هیدروکلونید دارد به طوری که صمغ فارسی در غلظتی که پایداری ایجاد شد حلاطیت پایینی داشت و این بافت نامناسب در ظاهر نیز کاملاً مشخص بود و توسط اکثر ارزیاب‌ها تشخیص داده شد. این حالت در مورد نمونه شاهد که ذرات رسوب در آن کاملاً مشخص بود نیز اتفاق افتاد و ارزیاب‌ها به خوبی توانستند با اشاره به وجود ذرات خارجی در آن، تفاوت بافتی این دو نمونه را، حتی با مشاهده ظاهری تشخیص دهند. در مورد گوار نارضایتی بیشتر به علت گرانروی بالای آن بود.

نتایج حاصل از بررسی تأثیر هیدروکلونیدهای مختلف بر پایداری مخلوط شیر- آب پرتقال نشان داد که صمغ‌های تجاری و بومی قادر هستند در غلظت‌های مختلف پایداری فیزیکی در مخلوط شیر- آب پرتقال ایجاد نمایند. هر چند میزان مطلوبیت آنها از لحاظ حسی کاملاً متفاوت بود. هم‌چنین، مطالعه ویژگی‌های رئولوژیکی، بررسی‌های میکروسکوپی و

دلیل این نوع رفتار بوده است (۱۱). در نمونه دارای تراگاکانتین نیز احتمالاً گسسته شدن پیوندهای بین و داخل مولکولی در بسپارهای تراگاکانتین، عامل ایجاد رفتار شبه‌پلاستیک بوده است.

به نظر می‌رسد که در نمونه‌های حاوی ترکیب تراگاکانتین و بخش محلول صمغ فارسی نیز وجود این دو بخش از هیدروکلونید موجب تشکیل ساختار شد، چرا که در اثر برش اعمال شده این نمونه پس از نمونه حاوی LBG نسبت به سایر نمونه‌ها مقاومت بیشتری از خود نشان داد. نمونه حاوی بخش محلول صمغ فارسی نیز پس از نمونه LBG بالاترین گرانروی ظاهری را دارا بود و با توجه به مقدار شاخص رفتار جریان برای این نمونه می‌توان گفت ساختار شبکه‌ای منظمی در این نمونه ایجاد شده است که توانسته گرانروی و نیز رفتار شبه‌پلاستیکی زیادی در آن ایجاد کند.

همان‌گونه که ملاحظه می‌شود در پژوهش حاضر مقدار پتانسیل زتای نمونه فاقد هیدروکلونید، حدود ۱۵/۶ و نمونه شیر ۲۳/۹- میلی‌ولت است. با توجه به نتایج، نمونه حاوی پکتین دارای پتانسیل زتای منفی است که این امر نشان‌دهنده جاذب بودن پکتین است، چرا که صمغ‌های غیرجاذب، واکنشی با کازئین‌ها نداشته‌اند و فقط از طریق افزایش گرانروی و ایجاد شبکه موجب پایداری سامانه می‌گردند و اصولاً باید پتانسیل زتایی تقریباً مشابه نمونه شاهد داشته باشند (۲۲، ۱۵، ۱۱). در همین ارتباط جاذب بودن پکتین با توجه به ساختار شیمیایی آن و چند بررسی انجام شده به اثبات رسیده است. (۲۰، ۱۳). یافته‌های این تحقیق نیز مطابق نتایج قبلی است. در رابطه با تراگاکانتین نیز باید یادآور شد که ساختار تراگاکانتین احتمالاً حاوی مقداری اورونیک‌اسید است. لذا به نظر می‌رسد که گروه‌های کربوکسیل اورونیک اسیدهای زنجیره اصلی تراگاکانتین به واسطه نیروهای الکترواستاتیک به کازئین‌های دارای بار مثبت متصل شده باشند و به این ترتیب سبب کاهش پتانسیل زتا شوند. از آنجایی که تراگاکانتین به‌عنوان هیدروکلونید جاذب مطرح است، لذا احتمالاً این ترکیب پس از جذب سطحی، به‌واسطه شاخه‌های جانبی فراوان موجود در ساختار از طریق سازوکار ممانعت فضایی از نزدیک شدن ذرات به یکدیگر جلوگیری می‌کند. در مورد ساختار و ترکیبات شیمیایی صمغ فارسی و بخش‌های محلول و نامحلول آن و تأثیرشان بر پایداری نوشیدنی‌های اسیدی شیر، هیچ‌گونه تحقیقی انجام نشده است و اطلاعاتی در این زمینه موجود نیست. ولی با توجه به اندازه‌گیری پتانسیل زتا برای نمونه حاوی بخش محلول صمغ فارسی و نیز نمونه حاوی ترکیب بخش محلول صمغ فارسی و تراگاکانتین (بر اساس منفی بودن پتانسیل زتای

موجب پایداری می‌شوند. بنابراین، احتمالاً می‌توان صمغ فارسی را جزو صمغ‌های جاذب با قابلیت تشکیل ژل معرفی کرد. در ضمن، این نخستین گزارش در مورد صمغ فارسی است و امیدهایی را در رابطه با امکان ترکیب آن با کتیرا برای تولید نوعی هیدروکلوئید با کارایی مناسب و قیمت پایین فراهم آورده است.

اندازه‌گیری پتانسیل زتا نشان‌دهنده این واقعیت بود که کتیرا و صمغ فارسی در زمره هیدروکلوئیدهای آنیونی هستند که بخش محلول آنها، جذب سطح کازئین‌ها می‌شود و از طریق ممانعت فضایی و الکترواستاتیک از نزدیک شدن ذرات جلوگیری می‌کنند. از طرف دیگر، بخش نامحلول آنها با افزایش گرانی فاز پیوسته، ایجاد شبکه و دربرگرفتن ذرات،

• References

- Kozichoski F. Cheese and Cultured Milk Products. Translated by Hekmati M. Tehran: Tehran University Press 1994. [In Farsi].
- Janhoj T, Bom Frost M, Ipsen R. Sensory and rheological characterization of acidified milk drinks. *Food Hydrocoll* 2008; 22: 798–806.
- Laurent MA, Boulenger P. Stabilization mechanism of acid dairy drinks (ADD) induced by pectin. *Food Hydrocoll* 2003; 17: 445–454.
- Ashourian J, Keerer LJ, Smith DA. Inventors; Stabilized milk product containing fruit and fruit juice. US Patent 2007; 7: 247, 333.
- de Kruif CG, Tuinier R. Polysaccharide protein interactions. *Food Hydrocoll* 2001; 15: 555–563.
- Azarikia F. Investigation of the efficiency and mechanisms of some hydrocolloids on the stabilization of Doogh [Dissertation]. Tehran: Tarbiat Modares University, Faculty of Agriculture 2008. [In Farsi]
- Foroughinia S. Investigation of the efficiency of some mechanical factors and hydrocolloids on the stabilization of Iranian Doogh [Dissertation]. Tehran: Tarbiat Modares University, Faculty of Agriculture, 2006. [In Farsi]
- Zulueta A, Esteva MJ, Frascuet I, Frigolo A. Vitamin C, vitamin A, phenolic compounds and total antioxidant capacity of new fruit juice and skim milk mixture beverage marketed in Spain. *Food Chem* 2007; 103: 1365–1374.
- Lucey JA, Tamehana M, Singh H, Munro PA. A comparison of the formation, rheological properties and microstructure of acid skim milk gel made with bacterial culture or glucono-delta-lactone. *Food Research Intl* 1998; 31: 147–154.
- Joel D, Lavaughn H, Ronald G. Inventors; Milk based product. US Patent 2000; 6: 171, 633.
- Koksoy A, Kilic M. Use of hydrocolloids in textural stabilization of a yoghurt drink, Ayran. *Food Hydrocoll* 2004; 18: 593–600.
- Walstra P, Wouters J, Geurts T. Dairy Science and Technology. New York: CRC Press LLC, 2006.
- Tholstrup Sejersen M, Salomonsen T, Ipsen R. Zeta potential of pectin-stabilised casein aggregates in acidified milk drinks. *Intl Dairy J* 2007; 17: 302–307.
- Tromp RH, de Kruif CG, Van Eijk M, Rolin C. On the mechanism of stabilisation of acidified milk drinks by pectin. *Food Hydrocoll* 2004; 18: 565–572.
- Syrbe A, Bauer WJ, Klostermeyer H. Polymer science concepts in dairy system—An overview of milk protein and food hydrocolloid interaction. *Intl Dairy J* 1998; 8: 179–193.
- Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Shiraz gum (Zedu). ISIRI no 442. Karaj: ISIRI; 2007. [In Farsi]
- Abbasi S, Rahimi S. Introduction of an unknown local plant gum: Persian gum. *Flour and Food Industry Magazine* 2007; 4: 42–51. [In Farsi]
- Du BQ, Li J, Zhang HB, Chen P, Huang L, Zhou JJ. The stabilization mechanism of acidified milk drinks induced by carboxymethylcellulose. *LAIT* 2007; 87: 287–300.
- Liu J, Nakamura A, Corredig M. Addition of pectin and soybean soluble polysaccharides affects the particle size distribution of casein suspensions prepared from acidified skim milk. *J Agri Food Chem* 2006; 54: 6241–6246.
- Tuinier R, Rolin C, de Kruif CG. Electrosorption of pectin onto casein micelles. *Biomacromol* 2002; 3: 632–638.
- Azarikia F, Abbasi S, Azizi MH. Investigation of the efficiency and mechanisms of some hydrocolloids on the stabilization of Doogh. *Iranian J Nutr Sci and Food Tech* 2009; 4 (1): 11–22. [In Farsi]
- Foroughinia S, Abbasi S, Hamidi Esfahani Z. Effects of individual and combined addition of salep, tragacanth and guar gums on the stabilization of Iranian Doogh. *Iranian J Nutr Sci and Food Tech* 2007; 2 (2): 15–25. [In Farsi]
- Meilgaard M, Civille GV, Carr BT. Sensory Evaluation Techniques. USA: CRC Press, 1999; p 99–120.
- Kiani H, Mousavi SMA, Emam-Djomeh Z. Rheological properties of Iranian yoghurt drink, Doogh. *Intl J Dairy Sci* 2008; 3(2): 71–78.
- Azarikia F, Abbasi S. On the stabilization mechanism of Doogh (Iranian yoghurt drink) by gum tragacanth. *Food Hydrocoll* 2010; 24: 358–363.
- Wielinga WC. Galactomannans. In: Phillips GO, Williams PA. (eds) Handbook of Hydrocolloids. USA: CRC Press LLC, 2000; p 309–319.
- Efstathiou JD, Dechaine R, Zoss R. Low-acid juice-milk beverages, juice and milk components and method of preparation. US Patent 1987; 4,676,988.
- Inagami K, Mitsui I, Nakamura C, Nozaka T. Method of manufacturing a beverage containing fruit ingredients. US Patent 1977; 4,061,792.
- Barnes HA. Handbook of Elementary Rheology. Translated by Abbasi S. Tehran: Marzedanesh Publications, 2008. [In Farsi]
- Steffe JF. Rheological Methods in Food Process Engineering. East Lansing: Freeman Press, 1996; p 1–93.

Effects of hydrocolloids on physical stability, rheological and sensory properties of milk–orange juice mixture

Mohammadi S¹, Abbasi S^{*2}, Hamidi Z³

1- MSc in Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran.

2- *Corresponding author: Associate Prof, Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran. Email: sabbasifood@modares.ac.ir

3- Associate Prof, Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran.

Received 28 Dec, 2009

Accepted 20 Oct, 2010

Background and Objectives: One of the major defects in acidified milk–fruit juice mixtures is their physical instability due to low pH, low viscosity, and sedimentation of caseins. In the present study, the influence of some commercial and local gums on the stability, rheological, and sensory properties of milk–orange juice mixture was investigated.

Materials and Methods: The effects of pectin, locust bean gum, guar gum, gum tragacanth, Persian gum, water-soluble fractions of gum tragacanth (tragacanthin) and Persian gum over a wide range of concentrations on the physical stability of milk–orange juice mixtures during storage at low temperature (4 °C, 30 days) were determined. Moreover, the stabilization mechanisms were studied using rheological (rotational and oscillatory tests), zeta potential measurements, and microstructural observations. Finally, sensory evaluation was made on the physically stabilized samples.

Results: Pectin, locust bean gum, guar gum, gum tragacanth, Persian gum, and water-soluble fractions of tragacanth and Persian gum effectively prevented phase separation for 30 days at concentrations of 0.5%, 0.5%, 0.4%, 0.3%, 2.2%, 0.175% and 1.0%, respectively. Furthermore, combinations of water-soluble fractions of gum tragacanth and Persian gum (ratios of 4:96 and 19:81) at a concentration of 0.37% or 0.53% caused stabilization. The best fitted rheological models for the control (milk–orange juice mixture without hydrocolloids), the pectin-containing one, and rest of the samples were Bingham, Herschel-Bulkley, and Power law, respectively. In terms of sensory properties, the mixture stabilized with a combination of water-soluble fractions of gum tragacanth and Persian gum (0.53% w/w) achieved the highest scores by the taste panels ($p < 0.01$).

Conclusions: Based on the findings of the present study, water-soluble fractions of gum tragacanth and Persian gum can be categorized as anionic hydrocolloids which are adsorbed on the surface of caseins which can prevent aggregation via steric and electrostatic repulsions by simulating a hairy layer. In addition, their insoluble fractions could promote physical stability of the mixtures due to making a gel-like network and increasing viscosity.

Keywords: Milk, Orange juice, Stabilization, Hydrocolloids, Tragacanth, Persian gum, Rheology