

شناسایی ترکیب پایدار کننده فازهای روغنی و غیر روغنی ارده و بررسی تأثیر آن بر میزان زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک آزاد و ریزپوشینه‌شده

علیرضا برزگری اردکانی^۱، صبیحه سلیمانیان‌زاد^۲، محمدحسین مصدق^۳

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ایران

۲- نویسنده مسئول: استاد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ایران. پست الکترونیکی: Soleiman@iut.ac.ir

۳- دانشیار گروه سم شناسی، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد، ایران

تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۴/۲۵

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۷/۱۰

چکیده

سابقه و هدف: با وجود خواص سلامتی بخش کنگد و ارده تاکنون پژوهشی جهت تولید محصول زیست فناورانه بر این پایه صورت نگرفته‌است. پژوهش حاضر با هدف تولید ارده فراسودمند از طریق افزودن باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس پلانتاروم PTCC 1896 طراحی گردیده است.

مواد و روش‌ها: با توجه به دو فاز شدن ارده در چند روز پس از تولید و زنده‌مانی کم پروبیوتیک‌ها در فاز چربی و فعالیت آبی پایین، تلاش شد از بین ترکیبات سوربیتان تری استئارات و گلیسرول، ترکیب مناسب و میزان مؤثر بر کاهش عدم سازگاری فازهای روغنی و غیر روغنی ارده شناسایی گردد. همچنین تلاش شد از طریق فرایند ریزپوشانی با سدیم آلزینات و نشاسته اصلاح شده و به کمک روش امولسیون‌سازی امکان زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها را طی دوره نگهداری ارده (۱۲۰ روز) در محدوده 10^6 - 10^7 CFU باکتری زنده در گرم ارده حفظ نمود.

یافته‌ها: افزودن ۰/۵ درصد گلیسرول به ارده تفاوت معنی‌دار بر روی میزان روغن جدا شونده از ارده ایجاد نمود در حالی که این میزان از گلیسرول، تفاوت معنی‌داری در ویسکوزیته ارده در مقایسه با سوربیتان تری استئارات ایجاد نکرد. در بین تیمارهای مختلف، بیشترین زنده‌مانی مربوط به گروه تیمارهای دارای گلیسرول و پروبیوتیک ریزپوشینه‌دار شده ($10^7 \times 1/2$) بود و تفاوت معنی‌دار با تیمار فاقد گلیسرول و دارای پروبیوتیک آزاد داشت ($P < 0/05$).

نتیجه‌گیری: فرایند ریزپوشانی باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم PTCC 1896 به روش امولسیون و افزودن آن به ارده حاوی ۰/۵ درصد گلیسرول سبب تولید ارده پروبیوتیک دارای 10^6 - 10^7 CFU باکتری زنده در گرم می‌گردد.

واژگان کلیدی: ارده، دوفاز شدن، پروبیوتیک، لاکتوباسیلوس پلانتاروم، ریزپوشانی

• مقدمه

توکوفرول در ارده موجب خودپایداری این ترکیب چرب در برابر اکسیداسیون می‌شود. همچنین این پایداری بالا در برابر اکسیداسیون در برخی موارد به حضور میزان بالای ترکیبات غیرقابل صابونی شدن موجود در ارده نسبت داده می‌شود که از جمله مهم‌ترین آنها می‌توان به سزامین و سزامولین، فیتوسترول و به میزان ناچیزی سزامول آزاد اشاره نمود (۳، ۲). از نگاه ساختاری، ارده سوسپانسیونی از ذرات معلق آب دوست جامد در فاز روغنی می‌باشد و به سبب عدم سازگاری دو فاز روغنی و غیر روغنی آن در طی دوره انبارمائی، فاز روغنی از سایر ترکیبات جدا شده و در سطح ارده قرار می‌گیرد (۴-۶). مسئله

در برخی کشورهای مدیترانه‌ای مانند ترکیه، از ارده به عنوان مکمل غذایی در تهیه بشقاب‌های غذایی و انواع دسرهای استفاده می‌شود. در ایران، ارده به عنوان ترکیبی پایه در ساخت فراورده‌هایی مانند حلوا ارده، کرم ارده مورد استفاده قرار می‌گیرد. ارده به عنوان ترکیبی با ارزش غذایی بالا شامل ۶۵-۵۰٪ لیپید، ۲۷-۲۳٪ پروتئین، ۹-۶/۴٪ کربوهیدرات، ۹/۳٪ فیبر خوراکی، ۴/۵ میلی‌گرم/۱۰۰ گرم نیاسین، ۱/۰۸ میلی‌گرم/۱۰۰ گرم تیامین و برخی مواد معدنی مانند ۱۰۰ میلی‌گرم/۱۰۰ گرم کلسیم، ۹ میلی‌گرم/۱۰۰ گرم آهن-۸۴۰-۸۰۷ میلی‌گرم/۱۰۰ گرم فسفر شناخته می‌شود (۱). وجود

مذکور، از عوامل تأثیرگذاری منفی بر روی مصرف کننده است و تا کنون پژوهش‌های زیادی جهت رفع این مسئله صورت نگرفته است.

بنابر تعریف سازمان بهداشت جهانی، پروبیوتیک‌ها گروهی از میکروارگانیسم‌های (Generally Recognized As GRAS Safe) هستند که در صورت ورود به تعداد کافی (10^7 - 10^8 cfu/g) و به صورت زنده به بدن انسان، اثرات سلامتی بخش خود بر سیستم ایمنی را ایفا می‌کنند. عمده میکروارگانیسم‌های شناخته شده به عنوان پروبیوتیک، از خانواده لاکتوباسیلوس‌ها (*Lactobacillus*) و بیفیدوباکتریوم‌ها (*Bifidobacteria*) هستند. هرچند برخی باکتری‌های دیگر مانند /شرشیاکلای (*Escherichia coli*) و باسیلوس سرئوس (*Bacillus cereus*) و مخمر ساکارومیسس سرویزیه (*Saccharomyces cerevisia*) به منظور سلامتی بخشی در مواد غذایی به کار برده می‌شوند (۷). به سبب بالا بودن میزان چربی ارده، پیش بینی گردید که زنده مانی پروبیوتیک‌ها در حد قابل قبول نباشد بنابراین جهت افزایش زنده مانی، علاوه بر شناسایی ترکیب مؤثر بر کاهش عدم سازگاری فاز روغنی و غیر روغنی، از تکنیک ریزپوشانی نیز استفاده شد (۸). تکنیک ریزپوشانی، یکی از موثرترین روش‌ها جهت حفاظت از باکتری‌های مفید پس از ورود به بخش‌های مختلف دستگاه گوارش می‌باشد. در این روش، سلول توسط غشایی از جنس مشخص ریزپوشانی شده و آسیب کمتری به ساختار آن وارد می‌شود و در نهایت رهایش میکروارگانیسم سالم پس از ورود به روده بزرگ انجام می‌شود (۸). متداول ترین مواد پوششی مورد استفاده در فرایند ریزپوشانی، پلی ساکاریدها (نشاسته، سلولز، آلژینات، پکتین، اینولین و کیتوزان)، پروتئین‌ها (سویا، آب پنیر، کازئین و ژلاتین) و لیپیدها (واکس‌ها) هستند. در میان پلی‌ساکاریدهایی که از آن‌ها برای ریزپوشانی پروبیوتیک‌ها استفاده شده‌است، آلژینات بیشترین کاربرد را داراست. موفقیت تکنیک ریزپوشانی ژل آلژینات به دلیل ماهیت غیرسمی، قیمت پایین، زیست تخریب پذیری و سهولت به دام انداختن میکروارگانیسم‌ها و خاصیت پریبیوتیکی آن می‌باشد. پایداری آلژینات در محیط اسیدی ضعیف است و به همین دلیل استفاده از آن در غذاهای تخمیری محدود می‌گردد. پیش‌بینی گردید با توجه به این که pH ارده در محدوده اسیدی نزدیک به خنثی می‌باشد، پوشش آلژینات عملکرد مناسبی به عنوان ریزپوشینه پروبیوتیک‌ها داشته باشد (۹، ۸). فرایند ریزپوشانی به دو دسته شیمیایی و مکانیکی تقسیم می‌شود. از روش‌های شیمیایی می‌توان به روش امولسیون (*Emulsification*) و انباشتگی (*Coacervation*) و از روش‌های مکانیکی نیز می‌توان به خشک کردن پاششی

(*Spray drying*) و سرد کردن پاششی (*Spray chilling*) اشاره کرد. مهمترین روش ریزپوشانی باکتری‌های پروبیوتیکی که در فراورده‌هایی مانند سس مایونز استفاده می‌شوند، روش امولسیون می‌باشد که میزان بقا باکتری‌های پروبیوتیک را بیش از ۹۵-۸۰ درصد افزایش می‌دهد (۹، ۸). در پژوهش حاضر پیش‌بینی گردید با توجه به شباهت ارده و سس مایونز، روش امولسیون برای ریزپوشانی پروبیوتیک‌های ارده بازدهی مناسب داشته‌باشد (۱۰-۸). در این پژوهش، تولید ارده فراسودمند با حفظ کیفیت طبیعی بافت و طعم ارده که علاوه بر تأمین نیازهای غذایی مصرف کننده می‌تواند نقش سلامتی بخش مانند تأثیر ضدسرطانی و کارکرد بهتر دستگاه گوارش داشته باشد، مورد بررسی قرار گرفت.

• مواد و روش‌ها

مواد: محیط کشت‌های YGC (Yeast Glucose) ، MRS Broth (Chloramphenicol Agar) ، Man rogsa (Violet red bile agar) VRBA ، (به ترتیب از شرکت‌های Merck ، ibresco ، Merck ، آلمان خریداری شدند)، مواد شیمیایی Ringer ، PBS (از شرکت Merck آلمان) کلسیم کلراید، سدیم آلژینات و نشاسته اصلاح‌شده (از شرکت Dnabiotec ایران)، توئین ۸۰ و سوربیتان تری استئارات (از شرکت Tnj چین) و گلیسرول (از شرکت Msc کره) خریداری گردیدند. در این پژوهش از سویه لاکتوباسیلوس پلانتروم 1896 PTCC که متعلق به کلکسیون میکروبی آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان بود، استفاده شد.

شناسایی ترکیب مؤثر بر کاهش روغن اندازی ارده: بر اساس تحقیقات انجام شده، ترکیبات دوگانه دوستی مانند سوربیتان تری استئارات (STS) و گلیسرول خوراکی می‌توانند سبب کاهش ناسازگاری دو فاز روغنی و غیر روغنی ارده (پروتئین‌ها، کربوهیدرات‌ها و سایر ترکیبات) شوند. بدین ترتیب، هر کدام از ترکیبات مذکور به صورت جداگانه در سه سطح ۰/۲۵، ۰/۵ و ۰/۷۵ درصد به ارده اضافه شدند و اثر آن مقدار از ترکیب شیمیایی افزوده شده بر پارامترهای روغن اندازی و ویسکوزیته ارده بررسی گردید. میزان روغن جدا شونده با کمک سانتریفوژ با دور ۴۰۰۰ rpm و زمان ۲۵ دقیقه اندازه‌گیری شد. همچنین ویسکوزیته هر کدام از تیمارها (ارده حاوی درصد‌های مختلف گلیسرول و سوربیتان تری استئارات) در نرخ‌های برشی (s^{-1}) ۲/۹۲۳، ۳/۷۵۳ و ۴/۸۳۳ اندازه‌گیری گردید (۶).

آماده‌سازی پروبیوتیک‌های مورد استفاده: در این پژوهش از کشت‌های منجمد شده شده لاکتوباسیلوس پلانتروم زیر گونه

مذکور افزوده شدند. پس از ۵ دقیقه، امولسیون کدر یکنواخت به دست آمد که به منظور مقاوم سازی ریزپوشینه ها و شکستن امولسیون، میزان ۱۰۰ میلی لیتر کلسیم کلرید ۰/۱ مولار فوراً به آن اضافه گردید. باکتری ها که در فاز آبی ریزپوشینه شده بودند، پس از سانتریفوژ شدن در شرایط ۳۵۰ دور در ۱۰ دقیقه، دمای ۴۱ درجه سلسیوس و دو مرتبه شستشو با آب مقطر، برداشت نهایی شدند (۸، ۱۱).

راندمان ریزپوشانی و تعیین میزان زنده مان باکتری ریزپوشینه شده: جهت رهایش سلول ها از درون ریزپوشینه، ۱ گرم از ارده به ۹ میلی لیتر محلول بافر فسفات استریل ۰/۹ نرمال با pH=۷ اضافه و مخلوط حاصل به مدت ۲ دقیقه با شیکر همزده شد. سپس به مدت ۳۰ دقیقه در انکوباتور ۳۷ درجه سلسیوس قرار داده شد. پس از یکنواخت شدن مخلوط حاصل، ۱۰۰ میکرولیتر از آن به اپندورف حاوی ۹۰۰ میکرولیتر سرم فیزیولوژی استریل اضافه شد و پس از تهیه رقت تا 10^{-9} کشت به روش مایلز میزرا (Miles and Misra method) انجام گرفت. پلیت ها پس از خشک شدن در کنار شعله در انکوباتور با شرایط ۱۰ درصد CO_2 در دمای ۳۷ درجه سلسیوس به مدت ۴۸ ساعت گرمخانه گذاری شدند. در ضمن از محلول اولیه قبل از ریزپوشانی، نمونه برداری انجام شد و بعد از رقت سازی، کشت مایلز میزرا و گرمخانه گذاری با شرایط مذکور انجام گردید (۱۱). در نهایت، درصد زنده مان از رابطه زیر به دست آمد:

$$100 \times \frac{\text{جمعیت میکروب ریزهای پوشینه شده}}{\text{جمعیت میکروبی سوسپانسیون اولیه}} = \text{بازده فرایند ریز پوشانی}$$

تهیه تیمارها: میزان ۱۲ کیلوگرم ارده از شرکت برسام شیرینی سلامت واقع در شهرک صنعتی اردکان، استان یزد تهیه گردید. ۵ گروه تیمارها شامل گروه ۱ (شاهد)، گروه ۲ (ارده بدون گلیسرول افزودنی و با پروبیوتیک آزاد)، گروه ۳ (ارده بدون گلیسرول افزودنی و با پروبیوتیک ریزپوشینه دار شده)، گروه ۴ (ارده با گلیسرول افزودنی و پروبیوتیک آزاد)، گروه ۵ (ارده با گلیسرول افزودنی و پروبیوتیک ریزپوشینه دار شده) آماده سازی گردیدند. هر گروه شامل ۹ تیمار یکسان بود. آزمون های شیمیایی و میکروبی به فاصله ۱۴ روز یکبار و در طی ۹ هفته بر روی تیمارها صورت گرفتند.

شمارش باکتری های لاکتیکی: جهت کشت و شمارش باکتری های لاکتیکی از روش مایلز میزرا استفاده شد. بدین صورت که ابتدا هرکدام از پلیت های حاوی MRS آگار به سه بخش تقسیم شدند که هر قسمت مربوط به یک رقت بود. سپس از هر رقت مد نظر سه نمونه ۱۰ میکرولیتری توسط سمپلر برداشته و در قسمت مربوطه در پلیت ریخته شد. پلیت ها تا

1896 PTCC موجود در بانک میکروبی آزمایشگاه میکروبیولوژی دانشگاه صنعتی اصفهان استفاده شد. جهت فعال سازی باکتری ها، ابتدا محتویات اپندورف به آرامی و در یخچال ذوب شدند. سپس محتویات هر کدام از اپندورف ها در لوله های حاوی ۱۰ میلی لیتر محیط کشت MRS مایع منتقل و به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سلسیوس در انکوباتور با شرایط تزریق ۱۰ درصد CO_2 به منظور ایجاد شرایط بی هوازی، گرمخانه گذاری گردیدند. جهت اطمینان از فعال سازی کامل باکتری ها، فعال سازی دوم نیز انجام شد. بدین منظور، مقدار ۱ میلی لیتر از فعال سازی اول به لوله دیگری حاوی ۱۰ میلی لیتر محیط کشت MRS مایع تلقیح و در شرایط مشابه گرمخانه گذاری گردید. جهت به دست آوردن کلنی های قابل مشاهده، پس از هر مرحله فعال سازی از باکتری فعال شده بر روی محیط کشت MRS جامد کشت خطی داده و در شرایط مشابه مرحله قبل گرمخانه گذاری شد (۱۱).

آماده سازی سوسپانسیون سلولی فعال: بعد از فعال سازی باکتری ها و رسیدن به انتهای فاز لگاریتمی، از میکروب های فعال شده، مقدار ۱ درصد به محیط کشت MRS مایع تلقیح و به مدت ۱۸ ساعت در دمای ۳۷ درجه سلسیوس در شرایط بی هوازی (با ۱۰ درصد CO_2) گرمخانه گذاری شد. پس از این مدت، محیط کشت لاکتوباسیلوس پلانتاروم با سرعت ۱۰۰۰۰g و دمای ۴ درجه سلسیوس به مدت ۱۵ دقیقه سانتریفوژ شد و سپس رسوب میکروبی حاصل به منظور شست و شو با سرم فیزیولوژی ۰/۸۵ درصد استریل، با سرعت، دما و زمان مذکور دوبار سانتریفوژ شد. در نهایت به رسوب میکروبی حاصل، مقدار ۱۰ میلی لیتر سرم فیزیولوژی استریل اضافه و جهت تشکیل سوسپانسیون بر روی شیکر قرار داده شد (۱۱).

آماده سازی محلول پوشش و ریزپوشانی باکتری: فرایند ریزپوشانی بر اساس روش امولسیون آب در روغن انجام شد. بدین منظور ابتدا سوسپانسیونی از باکتری های لاکتوباسیلوس پلانتاروم تهیه گردید. تیمار آلژینات شامل محلول ۰/۴٪ سدیم آلژینات در آب مقطر و ۲٪ نشاسته اصلاح شده تهیه و سپس در دمای ۱۲۰ درجه سلسیوس و مدت ۱۵ دقیقه توسط اتوکلاو استریل و سپس تا دمای ۴۰ - ۳۸ درجه سلسیوس خنک شد. ۲۰ میلی لیتر از محلول تهیه شده و ۴ میلی لیتر از سوسپانسیون سلول ها به یک لوله ی سانتریفوژ ۴۰ میلی لیتر انتقال داده و به منظور یکنواختی، همزده شدند. ۱۰۰ میلی لیتر روغن کنجد، شامل ۲/۰٪ توئین ۸۰ (امولسیفایر) به ظرفی با حجم ۵۰۰ میلی لیتر انتقال داده و در حین همزده شدن مغناطیسی، مخلوط آلژینات و سوسپانسیون سلولی به ظرف

۹۵ درصد، تفاوت معنی دار بر میزان روغن جدا شده از ارده نشان داد. همچنین در مقادیر برابر استفاده از این ترکیبات، STS (سوربیتان تری استئارات) سبب افزایش معنی دار ویسکوزیته در مقایسه با گلیسرول گردید. با توجه به جدول ۴، ویسکوزیته تیمار دارای ۵/۵ درصد گلیسرول تفاوت معنی داری با ارده شاهد نشان نداد.

محاسبه بازده فرایند ریزپوشانی: بر اساس نتایج پژوهش اکبری و همکاران (۱۳۸۹)، با استفاده از دور ۲۰۰ rpm و زمان ۲۰ دقیقه در بخش امولسیون سازی بهترین تعادل بین دور و زمان جهت تشکیل ریزپوشینه ها ایجاد می گردد. بنابراین بازده فرایند ریزپوشانی در این تحقیق با استفاده از شرایط مذکور $1/32 \pm 74/8$ درصد محاسبه شد (۱۲).

شمارش باکتری های لاکتیکی: نتایج تجزیه آماری داده های مربوط به قابلیت زنده ماننی باکتری های پروبیوتیک مورد استفاده نشان داد که تأثیر تیمار و زمان نگهداری بر میزان زنده ماننی این باکتری ها، معنی دار است ($P < 0/05$). تعداد باکتری های لاکتیکی تیمارهای گروه ۴-۱ (گروه ۱ شاهد)، گروه ۲ (ارده بدون گلیسرول افزودنی و با پروبیوتیک آزاد)، گروه ۳ (ارده بدون گلیسرول افزودنی و با پروبیوتیک ریزپوشینه دار شده)، گروه ۴ (ارده با گلیسرول افزودنی و پروبیوتیک آزاد) در شروع دوره انبارمانی در بیشترین میزان قرار داشت. همان طور که در جدول ۴ مشاهده می شود، با گذشت زمان مقدار این باکتری ها کاهش یافت. در شروع دوره انبارمانی، تعداد باکتری لاکتوباسیلوس پلانتروم برای تیمارهای هر چهار گروه مذکور، ۹ سیکل لگاریتمی بود. با شروع دوره نگهداری، روند کاهش زنده ماننی باکتری ها آغاز گردید به گونه ای که در هفته پایانی انبارمانی، تعداد باکتری ها به 10^7-10^5 در تیمارهای مختلف رسید. در بین تیمارهای مختلف، بیشترین زنده ماننی به ترتیب مربوط به گروه تیمارهای گروه ۵ (دارای گلیسرول و پروبیوتیک ریزپوشینه دار شده، $10^7 \times 1/2$)، گروه ۴ (دارای گلیسرول و پروبیوتیک فاقد ریزپوشینه، $10^6 \times 8/39$)، گروه ۳ (فاقد گلیسرول و دارای پروبیوتیک ریزپوشینه دار شده، $10^6 \times 3/92$) و گروه ۲ (تیمار فاقد گلیسرول و پروبیوتیک فاقد ریزپوشینه، $10^5 \times 1/7$) بود.

با توجه به نمودار ۱، شدت روند کاهش تعداد باکتری ها به ترتیب مربوط به تیمارهای ۲، ۳، ۴ و ۵ بوده است. همچنین با توجه به جدول ۴ و نمودار ۱ مشخص است که بیشترین شدت میزان مرگ و میر نیز مربوط به سه هفته ابتدایی از شروع دوره انبارمانی بوده است.

زمان خشک شدن قطرات در کنار شعله ماندند و سپس در انکوباتور بی هوازی (با تزریق ۱۰٪ CO_2) به مدت ۲۴ تا ۴۸ ساعت در دمای ۳۷ درجه سلسیوس گرمخانه گذاری شدند. لازم به ذکر است از رقت های 10^{-3} تا 10^{-9} جهت کشت و شمارش استفاده گردید (۱۱، ۸).

جدول ۱. تجزیه واریانس میزان روغن جدا شده از ارده

منبع تغییرات	درجه آزادی	مجموع مربعات	میانگین مربعات
تیمار	۱	۰/۰۱۹	۰/۰۱۹ ^{ns}
درصد مورد استفاده	۲	۰/۴۱۳	۰/۲۰۷*
خطا	۲	۰/۰۰۳	۰/۰۰۲
کل	۶	۵/۶۶۲	

ns = غیر معنی دار، * = معنی دار در سطح ۹۵ درصد، ** = معنی دار در سطح ۹۹ درصد

جدول ۲. مقایسه میانگین حجم روغن جدا شده از ارده (میلی لیتر)

تیمار	درصد مورد استفاده
	۰/۲۵ ۰/۵ ۰/۷۵
گلیسرول	۱/۳۷ ^a ۰/۸۹ ^b ۰/۷۱ ^c
سوربیتان تری استئارات	۱/۲ ^a ۰/۸۳ ^b ۰/۶ ^c

حروف کوچک مشابه در هر ردیف نشان دهنده عدم معنی داری در سطح اطمینان ۹۵ درصد است.

جدول ۳. مقایسه میانگین ویسکوزیته (pa.s) در نرخ های برشی

۴/۸۳۳ و ۳/۷۵۳، ۲/۹۲۳

تیمار	زمان (هفته)	
	۱	۹
شاهد	۱/۸۷۸ ^b و ۱/۶۷۱ ^b	۲/۱۲ ^b و ۱/۹۸ ^b
گلیسرول (۵/۵ درصد)	۲/۳۲۱ ^b و ۲/۰۷۸ ^b	۲/۶۹ ^b و ۲/۵۹ ^b
سوربیتان تری استئارات (۵/۵ درصد)	۲/۹۹۲ ^a و ۲/۸۲۸ ^a	۳/۴۵ ^a و ۲/۳۹ ^a

حروف کوچک مشابه در هر ستون نشان دهنده عدم معنی داری در سطح اطمینان ۹۵ درصد است.

آنالیز آماری: آنالیز آماری در قالب طرح کاملاً تصادفی با استفاده از نرم افزار SPSS 2023 انجام گرفت و جهت مقایسه میانگین داده ها، از آزمون دانکن استفاده شد. همچنین برای رسم منحنی از نرم افزار Excel 2016 استفاده شد. همه آزمون ها در سه تکرار انجام گرفت.

• یافته ها

میزان روغن اندازی ارده: طی پژوهش حاضر، میزان روغن جدا شونده اندازه گیری شد. همچنین ویسکوزیته در حالت های مختلف نیز به کمک دستگاه رومتر و در سه نرخ برشی اندازه گیری گردید. همان گونه که در جداول ۱ و ۲ مشخص است، میزان گلیسرول و STS افزوده شده به ارده در سطح اطمینان

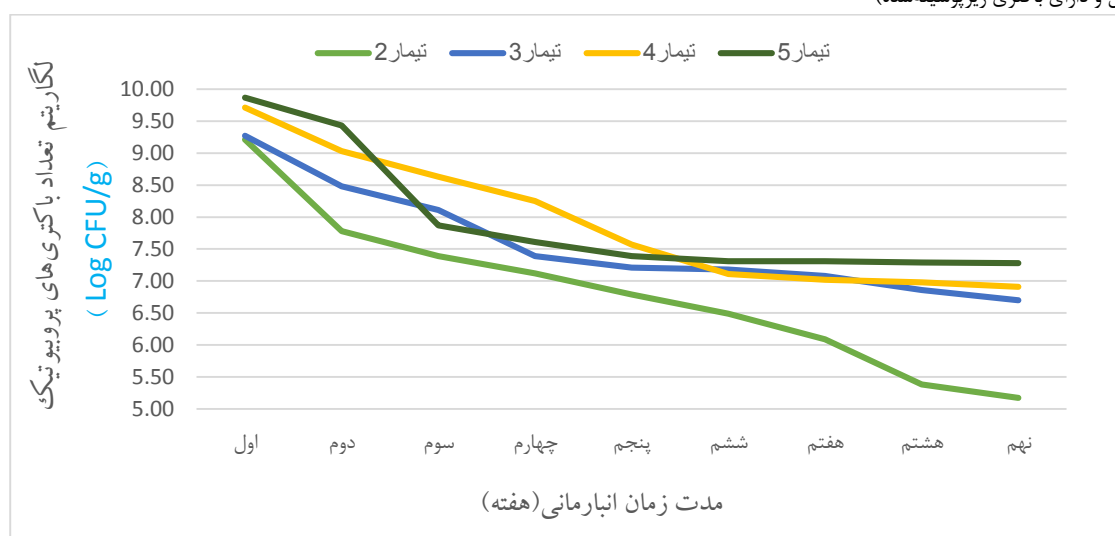
جدول ۴. مقایسه میانگین زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها (LOG CFU/g)

زمان (هفته)								
۹	۸	۷	۶	۵	۴	۳	۲	۱
۵/۱۷ Bcd	۵/۳۸ Bd	۶/۰۹ Bcd	۶/۴۹ Bbc	۶/۷۹ Bbc	۷/۱۲ Bbc	۷/۳۹ Babc	۷/۷۸ Bab	۹/۲۱ Ba
۶/۷۰ Acd	۶/۸۶ Ad	۷/۰۸ Acd	۷/۱۸ Abc	۷/۲۱ Abc	۷/۳۹ Abc	۸/۱۱ Aabc	۸/۴۸ Aab	۹/۲۷ Aa
۶/۹۱ Acd	۶/۹۸ Ad	۷/۰۲ Acd	۷/۱۱ Abc	۷/۵۷ Abc	۸/۲۵ Abc	۸/۶۳ Aabc	۹/۰۳ Aab	۹/۷۱ Aa
۷/۲۸ Acd	۷/۲۹ Ad	۷/۳۱ Acd	۷/۳۱ Abc	۷/۳۹ Abc	۷/۶۱ Abc	۷/۸۷ Aabc	۹/۴۳ Aab	۹/۸۷ Aa

حروف کوچک مشابه در هر ردیف نشان دهنده عدم معنی‌داری در سطح اطمینان ۹۵ درصد است.

حروف بزرگ مشابه در هر ستون نشان دهنده عدم معنی‌داری در سطح اطمینان ۹۵ درصد است.

(تیمار ۲: ارده بدون گلیسرول و دارای باکتری آزاد، تیمار ۳: ارده بدو گلیسرول و دارای باکتری ریزپوشینه‌شده، تیمار ۴: ارده حاوی گلیسرول و دارای باکتری آزاد، تیمار ۵: ارده حاوی گلیسرول و دارای باکتری ریزپوشینه‌شده)



نمودار ۱. روند کاهش تعداد پروبیوتیک‌ها طی دوره انبارمانی

(تیمار ۲: ارده بدون گلیسرول و دارای باکتری آزاد، تیمار ۳: ارده بدو گلیسرول و دارای باکتری ریزپوشینه‌شده، تیمار ۴: ارده حاوی گلیسرول و دارای

باکتری آزاد، تیمار ۵: ارده حاوی گلیسرول و دارای باکتری ریزپوشینه‌شده)

• بحث

بر اساس پژوهش Ogutcu و همکاران (۲۰۱۷)، با استفاده از ترکیبات ویسکوز کننده‌ای مانند گلیسرول و سوربیتان تری استئارات (STS) می‌توان میزان جداسازی فازهای روغنی و غیر روغنی ارده را کاهش داد (۶). از دلایل انتخاب ترکیبات مذکور می‌توان عدم تأثیرگذاری بر رنگ و طعم ارده، قیمت مناسب و در دسترس بودن را برشمرد. هم‌چنین مهم‌ترین عوامل مؤثر بر انتخاب یکی از ترکیبات به عنوان ترکیب کاربردی جهت کاهش روغن اندازی ارده، حجم روغن جدا شده در دوره یکسان و تأثیر آن بر خواص رئولوژی ارده می‌باشد. طی پژوهش حاضر، میزان روغن جدا شونده با کمک سانتریفوژ با دور ۴۰۰۰ rpm و زمان ۲۵ دقیقه اندازه‌گیری شد. هم‌چنین ویسکوزیته در حالت‌های مختلف نیز به کمک دستگاه رئومتر و در چهار نرخ برشی اندازه‌گیری گردید. همان گونه که از جدول ۲ مشخص است، با افزایش درصد استفاده از یکی از ترکیبات گلیسرول یا STS

میزان روغن جدا شده کاهش یافت. هم‌چنین در درصد‌های برابر استفاده از هر کدام از این ترکیبات، STS سبب کاهش میزان بیشتری از روغن جدا شده گردید که ناشی از قدرت بالاتر این ترکیب در تأثیر بر روی فاز روغنی ارده و باندهای غیر اشباع آن در مقایسه با تأثیر گلیسرول بر روی فاز غیر روغنی شامل پروتئین و کربوهیدرات به عنوان اجزای اصلی بخش غیر روغنی بود. نتایج این آزمون با نتایج پژوهش Ogutcu و همکاران (۲۰۱۷) تطابق داشت. با توجه به جداول ۳ تا ۵، استفاده از ۵ درصد گلیسرول علاوه بر کاهش معنی‌دار میزان روغن جدا شونده ارده، کمترین تأثیر را بر روی افزایش ویسکوزیته ارده نشان داد که با نتایج پژوهش ساعتچی و همکاران (۲۰۱۹) تطابق داشت و به عنوان درصد ایده‌آل جهت افزودن به ارده برای برخی از تیمارها انتخاب شد (۱۶).

بر اساس نتایج اکبری (۱۳۸۹) با بهینه‌کردن فرایند ریزپوشانی، بهترین دور و زمان هم زدن استفاده از دور rpm ۲۰۰ در بخش تشکیل امولسیون (به مدت ۲۰ دقیقه) منجر به

تشکیل ریزپوشینه‌هایی با بازده فرایند خوب (۶۳/۷۱ درصد) می‌گردد. بنابراین بازده فرایند ریزپوشانی در این تحقیق با استفاده از شرایط مذکور به $1/32 \pm 74/8$ درصد محاسبه شد (۱۲).

یکی از شاخص‌های بسیار مهم در تولید محصولات پروبیوتیک، اطمینان از زنده‌مانی باکتری است تا تأثیرگذاری مطلوب خود را تا پایان دوره زندگی حفظ کند (۱۴). هدف از پژوهش حاضر، تعیین باکتری‌های زنده پروبیوتیک مورد استفاده در گروه ارده‌های فاقد و دارای گلیسرول بود. آنالیز آماری تعداد باکتری‌های شمارش شده در تیمار شاهد با سایر تیمارها نشان داد که افزودن گلیسرول و فرایند ریزپوشانی تأثیر معنی‌داری بر زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها دارد. بررسی اثر همزمان متغیرهای این آزمون شامل نوع تیمار و زمان بر زنده‌مانی نشان داد که اثر همزمان این فاکتورها در سطح ۰/۰۱ معنی‌دار است. بر اساس نتایج پژوهش حاضر، گروه تیمارهای دارای گلیسرول به سبب کاهش میزان دوفازی ارده محیط بهتری برای زنده‌مانی باکتری هستند. به عبارت از آنجائیکه زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها در هر کدام از فازهای پیوسته و غیر پیوسته ارده کمتر از محدوده زنده‌مانی استاندارد می‌باشد، گلیسرول با به تأخیر انداختن جدایی فاز غیرپیوسته ارده (با فعالیت آبی پایین) و فاز پیوسته (با چربی زیاد) سبب افزایش زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها می‌شود (۱۴). همچنین باکتری‌های ریزپوشینه‌دار شده زنده‌مانی بیشتری در مقایسه با باکتری‌های فاقد ریزپوشینه نشان دادند که با نتایج پژوهش‌های مشابه ریزپوشانی توسط بیگدلیان و همکاران (۲۰۱۴)، Qi و همکاران (۲۰۱۹) و Timilsena و همکاران (۲۰۱۹) مطابقت داشت و ثابت نمود پوشش آلژینات و نشاسته اصلاح شده به عنوان پوششی مناسب در محصولات با فعالیت آبی پایین و لیپید بالا توانایی حفظ باکتری‌ها را در شرایط مذکور دارد (۸، ۱۵، ۱۷).

همان گونه که در جدول ۴ آمده است، تیمارهای گروه ۳، ۴ و ۵ در هفته پایانی انبارمانی از نظر شمارش پروبیوتیک‌ها

تفاوت معنی‌داری با تیمار شماره ۲ داشتند ($P < 0/05$). این نتیجه نشان می‌دهد، گلیسرول از طریق کاهش میزان دوفاز شدن ارده و همچنین ریزپوشانی نمودن باکتری‌ها پیش از تلقیح به ارده سبب افزایش زنده‌مانی باکتری‌ها می‌شوند. این زنده‌مانی در تیمار شماره ۵ بیش از سایر تیمارها بود و با تعریف سازمان بهداشت جهانی مبنی بر حضور $10^6 - 10^7$ CFU/g باکتری پروبیوتیک در ارده تطابق نشان داد. همچنین با توجه به نمودار ۱ شدت روند کاهش تعداد باکتری‌ها به ترتیب مربوط به تیمارهای شماره ۲، ۳، ۴ و ۵ بوده است. همچنین جدول ۴ و نمودار ۱ نشان می‌دهد که بیشترین شدت میزان مرگ و میر مربوط به سه هفته ابتدایی از شروع دوره انبارمانی بوده است (۱۶، ۱۷).

با توجه به نتایج پژوهش حاضر ثابت گردید استفاده از درصد معین گلیسرول در ارده سبب کاهش معنی‌دار ($P < 0/05$) میزان دوفاز شدن بدون ایجاد تغییر معنی‌دار در ویسکوزیته در مقایسه با ارده بدون گلیسرول می‌شود که در نتیجه آن، امکان زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک در ارده افزایش می‌یابد. همچنین ثابت شد می‌توان با استفاده از فرایند ریزپوشانی باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم PTCC 1896 به روش امولسیون در پوشش سدیم آلژینات و نشاسته اصلاح شده، ارده پروبیوتیک تولید نمود که هر گرم ارده شامل $10^6 - 10^7$ CFU/g از باکتری مذکور باشد. ارده پروبیوتیک به سبب خواص سلامتی‌بخش ارده و همچنین تأثیرات بسیار ارزشمند باکتری‌های پروبیوتیک بر بدن میزبان، می‌تواند جایگاه ویژه‌ای در رژیم غذایی افراد مختلف جامعه به خصوص افراد در معرض بیماری‌های قلبی و انواع سرطان داشته باشد.

سپاسگزاری

نویسندگان مقاله، نهایت قدردانی خود را از دانشگاه صنعتی اصفهان، پارک علم و فناوری یزد و شرکت فراورده‌های کنجدی برسام شیرینی سلامت، جهت حمایت مالی از پژوهش حاضر اعلام می‌دارند.

References

1. Aglave HR. Physiochemical characteristics of sesame seeds. *J Med Plants Stud.* 2018;6(1):64.
2. Alaouie Z, Hallal N, Alkhatib A, Khachfe HM. Assessing the microbial quality of tahini (sesame paste) in Lebanon. *Glob Health.* 2017;6(c):20-5.
3. Baxevanis GK, Sakketou EK, Tentolouris NK, Karathanos VT, Fragkiadakis GA, Kanellos PT. Tahini consumption improves metabolic and antioxidant status biomarkers in the postprandial state in healthy males. *European Food Research and Technology.* 2021 Nov;247(11):2721-8.
4. Khaji F, Razavi H, Ebrahimzadeh Z, Kiani H. Probiotics survivability examination in a tahini based dairy dessert

which is fortified with inuline. Tehran: University of Tehran, Food science department; 2018 [in Persian].

5. Gerstenmeyer E, Reimer S, Berghofer E, Schwartz H, Sontag G. Effect of thermal heating on some lignans in flax seeds, sesame seeds and rye. *Food chemistry.* 2013 Jun 1;138(2-3):1847-55.
6. Ögütçü M, Arifoğlu N, Yılmaz E. Restriction of oil migration in tahini halva via organogelation. *European Journal of Lipid Science and Technology.* 2017 Sep;119(9):1600189.
4. Fuller R, editor. Probiotics 2: applications and practical aspects. Springer Science & Business Media; 1997 Jun 30.

7. Shortt C. The probiotic century: historical and current perspectives. *Trends in food science & Technology*. 1999;12(10):411-7.
8. Bigdelian E, Razavi SH. Evaluation of survival rate and physicochemical properties of encapsulated bacteria in alginate and resistant starch in mayonnaise sauce. *Journal of Bioprocessing & Biotechniques*. 2014 Jan 1;4(5):1.
9. Zuidam NJ, Nedovic V, editors. *Encapsulation technologies for active food ingredients and food processing*.
10. Hou RC, Lin MY, Wang MM, Tzen JT. Increase of viability of entrapped cells of *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* in artificial sesame oil emulsions. *Journal of Dairy Science*. 2003 Feb 1;86(2):424-8.
11. Khalil A, Mansour Eh. Alginate encapsulated bifidobacteria survival in mayonnaise. *Journal of Food Science*. 1998 Jul;63(4):702-5.
12. Akbari S. Examination the effect of encapsulation on survivability and indigenous *lactobacillus plantarum* releasing. Isfahan: Isfahan university of technology, Food science department; 2010 [in Persian].
13. Šturm L, Črnivec IG, Istenič K, Ota A, Megušar P, Slukan A, Humar M, Levic S, Nedović V, Deželak M, Gonzales AP. Encapsulation of non-dewaxed propolis by freeze-drying and spray-drying using gum Arabic, maltodextrin and inulin as coating materials. *Food and Bioprocess Processing*. 2019 Jul 1;116:196-211.
14. Mandal S, Hati S. Microencapsulation of bacterial cells by emulsion technique for probiotic application. In *Cell Microencapsulation 2017* (pp. 273-279). Humana Press, New York, NY.
15. Qi W, Liang X, Yun T, Guo W. Growth and survival of microencapsulated probiotics prepared by emulsion and internal gelation. *Journal of food science and technology*. 2019 Mar;56(3):1398-404.
16. Saatchi A, Kiani H, Labbafi M. A new functional protein-polysaccharide conjugate based on protein concentrate from sesame processing by-products: Functional and physico-chemical properties. *International journal of biological macromolecules*. 2019 Feb 1;122:659-66.
17. Timilsena YP, Akanbi TO, Khalid N, Adhikari B, Barrow CJ. Complex coacervation: Principles, mechanisms and applications in microencapsulation. *International journal of biological macromolecules*. 2019 Jan 1;121:1276-86.

Identifying an Impressive Stabilizer on Oil and Non-oil Phases of Tahini and Investigating Its Effects on the Viability of Free and Encapsulated Probiotics

Barzegariardakani A¹, Soleimani-zad S^{*2}, Mossadegh M³

1- Msc, Dept. of Food Science and Technology, Isfahan University of Technology, Isfahan, Iran

2- * Corresponding author: Prof., Dept. of Food Science and Technology, Isfahan University of Technology, Isfahan, Iran.
Email: Soleiman@iut.ac.ir

3- Associate prof, Faculty of Pharmacy, Shahid Sadoughi University of Medical Science, Yazd, Iran

Received 16 Jul, 2022

Accepted 2 Oct, 2022

Background and Objectives: Despite unique characteristics of tahini, adequate biotechnical studies have not been carried out on tahini. In recent decades, functional food production such as probiotics has increased because of positive effects on the consumer health. Studies have verified that probiotics do not include appropriate survivability in fat ambiances. Hence, the present study was carried out for the first time with the objective of functional tahini production with appropriate survivability of its probiotics.

Materials & Methods: Probiotic tahini was produced using encapsulated and free *Lactobacillus plantarum* subspecies PTCC 1896. Additionally, effects of sorbitan three stearate and glycerol on the oil migration and rheology of tahini were assessed using rheometer and centrifuge. Water/oil emulsification method with sodium-alginate, modified starch and sesame oil was used for the probiotic encapsulation.

Results: In the equal quantity of sorbitan three stearate and glycerol, sorbitan three stearate has shown further effects on oil migration while increased the viscosity significantly. After comparison of 0.25, 0.5 and 0.75% additions of the highlighted compounds to tahini for their effects on oil migration and viscosity, 0.5% glycerol was selected to increase the bacterial survivability. At the end of storage time, the most probiotic survivability belonged to tahini, which contained glycerol and encapsulated probiotics (1.2×10^7).

Conclusion: *Lactobacillus plantarum* subspecies PTCC 1896 encapsulation via emulsion method and addition of it to tahini containing 0.5% glycerol produced functional tahini with 10^6 – 10^7 CFU/g alive bacteria.

Keywords: Tahini, Phase separation, Probiotics, *Lactobacillus plantarum*, Encapsulation