

تاثیر دمای نگهداری بر زنده مانگی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس آزاد و کپسوله شده در آب سیب

شهره شیخ قاسمی^۱ و شهین زمردی^{۲*}

تاریخ دریافت: ۹۲/۵/۲۷ تاریخ پذیرش: ۹۲/۱۲/۷

^۱ دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات (آیت الله آملی)

^۲ استادیار بخش فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی

*مسئول مکاتبه: Email: shahinzomorodi@gmail.com

چکیده

در این تحقیق، تاثیر دمای نگهداری در زنده مانگی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس به دو صورت آزاد و کپسوله شده در آب سیب و خواص فیزیکی شیمیایی و حسی محصول نهایی در طول ۶۰ روز نگهداری در دمای محیط ($25 \pm 5^{\circ}\text{C}$) و $1 \pm 1^{\circ}\text{C}$ مورد بررسی قرار گرفت. در این بررسی ۳ تیمار در ۲ تکرار تهیه شد که عبارت بودند از: ۱- شاهد (CAJ)، ۲- آب سیب حاوی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس به صورت آزاد (FPAJ) و ۳- آب سیب حاوی ل. اسیدوفیلوس به صورت کپسوله شده (EPAJ). نتایج نشان داد که کپسوله کردن تعداد ل. اسیدوفیلوس را در هر دو دما به میزان یک سیکل لگاریتمی از سلول‌های زنده افزایش می‌دهد. همچنین تعداد پروبیوتیک‌ها در تیمارهای نگهداری شده در دمای $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$ در پایان زمان نگهداری در حدود ۱/۵ سیکل لگاریتمی بیشتر از دمای $1 \pm 1^{\circ}\text{C}$ بود. ل. اسیدوفیلوس کپسوله شده تغییرات معنی داری ($P \geq 0.05$) در میزان شفافیت و کدورت ایجاد نکرد، اما ل. اسیدوفیلوس به صورت آزاد موجب کاهش میزان شفافیت و افزایش کدورت آب سیب شد. نتایج ارزیابی خواص حسی نیز نشان داد که افزودن ل. اسیدوفیلوس به آب سیب تاثیر نامطلوبی بر رنگ و طعم نمونه‌ها نداشت. در پایان دوره نگهداری (بعد از ۶۰ روز) به جز تیمار FPAJ نگهداری شده در دمای $1 \pm 1^{\circ}\text{C}$ ، تعداد ل. اسیدوفیلوس در سایر تیمارها بیش از میزان پیشنهادی مورد نیاز برای تامین اثرات سلامتی بود (۱۰^۶ واحد کلنی در گرم). با وجود بالا بودن تعداد ل. اسیدوفیلوس در تیمارهای نگهداری شده در دمای محیط، برای جلوگیری از امکان وقوع تخمیر در دمای محیط و برای افزایش عمر انبارمانی، بهتر است نمونه‌ها در یخچال نگهداری شوند. بنابراین، ل. اسیدوفیلوس به صورت کپسوله شده نه تنها تاثیر منفی بر خواص فیزیکی شیمیایی و حسی آب سیب نداشت، بلکه موجب افزایش زنده مانگی پروبیوتیک در طول نگهداری آب سیب نیز گردید.

واژگان کلیدی: پروبیوتیک، خواص حسی، شفافیت، کپسوله کردن، کدورت، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس

مقدمه

یکی از اهداف تحقیقات در صنعت غذا تولید غذاهایی است که علاوه بر رفع گرسنگی سبب بهبود سلامتی میزبان شود، که این دسته از مواد غذایی غذاهای فراسودمند نامیده می‌شوند (کلان هامر و کولن ۱۹۹۹). افزودن پروبیوتیک به مواد غذایی یکی از روش‌هایی است که در تولید غذاهای فراسودمند مورد استفاده قرار می‌گیرد. پروبیوتیک‌ها میکروارگانیسم‌های زنده‌ای هستند که پس از مصرف، در روده ساکن شده و از طریق بهبود میکروفلور طبیعی روده، اثرات مفیدی در سلامتی انسان برجای می‌گذارند. اکثر پروبیوتیک‌های شناخته شده نژادهای لاکتوباسیلوس‌ها و بیفیدوباکتریوم‌ها می‌باشند (بویلستون و همکاران ۲۰۰۴ و رس و همکاران ۲۰۰۲). در این خصوص تعداد باکتری‌های پروبیوتیک زنده مانده در ماده غذایی باید حداقل 10^6 - 10^7 کلنی در گرم یا در میلی‌لیتر باشد تا در تامین سلامتی مفید واقع شود (بلنچت و همکاران ۱۹۹۶).

آب میوه پروبیوتیک، یکی از جدیدترین فرصت‌های نوآوری در تجارت انواع نوشیدنی‌های سالم در سراسر جهان می‌باشد (سامون و روبینسون ۱۹۹۱). آب میوه‌ها غنی از مواد مغذی بوده و در ضمن کشت‌های استارت‌تری که برای مواد مغذی با پروبیوتیک‌ها رقابت می‌کنند در آنها وجود ندارد. آب میوه‌ها حاوی میزان بالایی از قندها هستند که می‌تواند رشد پروبیوتیک را تقویت کرده و به راحتی با استفاده از رفاکتومتر اندازه‌گیری شوند. بنابراین، آب میوه می‌تواند به عنوان یک حامل برای پروبیوتیک‌ها باشد (گومز و مالکاتا ۱۹۹۹). اگر چه اطلاعات کمتری در مورد فاکتورهای مؤثر در بقای پروبیوتیک‌ها در آب میوه‌ها در مقایسه با محصولات لبنی در دسترس است، اما اغلب پارامترهای مهم مؤثر شامل pH، مقدار اسیدهای ارگانیک، فیبرهای رژیمی، پروتئین، ترکیبات فنولی، اکسیژن، نژادهای استفاده شده، دما و زمان نگهداری می‌باشد (ناکول

۲۰۱۲). امروزه روش‌های مختلفی به منظور افزایش بقای پروبیوتیک‌ها در آب میوه‌ها و سیستم گوارشی انسان به کار می‌رود که یکی از این روش‌ها کپسوله کردن می‌باشد. کپسوله کردن یک فرایند فیزیکی یا مکانیکی جهت به دام انداختن یک ماده در یک حامل به منظور تولید ذرات با قطر کمتر از نانومتر یا میلی‌متر می‌باشد. کپسوله کردن پروبیوتیک‌ها برای محافظت سلول‌ها در برابر شرایط محیطی نامطلوب نسبت به آزاد سازی کنترل شده بیشتر استفاده می‌شود. انواع مختلفی از روش‌های کپسوله کردن وجود دارد که اکستروژن یکی از آنها است. اکستروژن یک روش فیزیکی برای کپسوله کردن سلول‌های پروبیوتیک زنده با استفاده از هیدروکلوئیدها (آلژینات و کاراگینان) به عنوان مواد کپسوله کننده می‌باشد. این روش آسان و ارزان بوده و آسیبی به پروبیوتیک‌ها وارد نمی‌کند و قابلیت زیستی آنها را افزایش می‌دهد. این تکنولوژی حاوی محلول‌های زیان آور نمی‌باشد و می‌تواند در شرایط هوایی و بی‌هوازی انجام شود (بورگین و همکاران ۲۰۱۱).

دینگ و وشه (۲۰۰۸) در یک مطالعه ای بقا ۸ نژاد باکتری پروبیوتیک به شکل آزاد و کپسوله شده در آب پرتقال را مورد ارزیابی قرار دادند. آنها گزارش کردند که باکتری‌های کپسوله شده در آب میوه‌ها بعد از ۶ هفته زنده باقی ماندند ولی پروبیوتیک‌های آزاد در طول ۵ هفته قابلیت زنده مانی خود را از دست دادند. به طور کل پروبیوتیک کپسوله شده پایدارتر از باکتری آزاد در آب میوه‌ها بودند. موسوی و آدامز (۲۰۰۸) بقای لاکتوباسیلوس رامنوسوس، لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس فرماتتوم را در آب پرتقال و آب گوجه-فرنگی در دمای ۴، ۲۳، ۳۷ درجه سانتی گراد، به مدت ۴ هفته بررسی کردند. نتایج نشان داد که گونه *L. رامنوسوس* و *L. کازئی* در هر دو آبمیوه پایدار بودند. هدف در این تحقیق بررسی اثر دمای نگهداری و کپسوله کردن به روش اکستروژن در زنده‌مانی *L.*

سانتیگراد (دمای یخچال) به مدت ۶۰ روز نگهداری شدند.

شمارش لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس

جهت متلاشی شدن کپسول‌ها و آزاد شدن محتویات آن، رقت اول از نمونه‌ها در محلول ۲ درصد تری سدیم سیترات تهیه شد. برای تهیه آن، مقدار ۱۰ گرم نمونه همگن شده در کیسه‌های زیپ دار استریل حاوی ۹۰ میلی لیتر تری سدیم سیترات ۲ درصد استریل توزین شد و مدت ۵ دقیقه توسط استومیچر با دور ۲۶۰ در دقیقه همگن گردید تا کپسول‌ها کاملا باز شوند. برای یکنواخت بودن شرایط، رقت ۰/۱ در نمونه های بدون کپسوله نیز از سیترات سدیم استفاده شد. سری رقت‌های بعدی با افزایش یک میلی لیتر از هر رقت به ۹ میلی لیتر آب پپتون ۰/۱ درصد استریل تهیه شد. شمارش ل. اسیدوفیلوس در محیط کشت MRS آگار حاوی سوربیتول (۱۰ میلی لیتر محلول ۱۰ درصد سوربیتول، استریل شده توسط فیلتر سر سرنگی، به ۹۰ میلی لیتر محیط کشت قبل از ریختن در پلیت‌ها اضافه شد) تحت شرایط بی‌هوازی توسط گاز پک، در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد به مدت ۷۲ ساعت انجام گرفت (دینگ و شاه ۲۰۰۸).

روش‌های اندازه گیری ترکیبات شیمیایی آب سیب

pH نمونه‌ها با استفاده از pH متر مدل 691- (Methrom، ساخت سوئیس)، درصد اسیدیته قابل تیتراژ (بر حسب اسید مالیک)، از طریق تیتراسیون با سود ۰/۱ نرمال در حضور شناساگر فنل فتالئین، بریکس با استفاده از رفاکومتر دستی (Jena Garlzeiss، ساخت آلمان) و رطوبت به روش خشک کردن در آون معمولی در دمای 103 ± 2 °C تعیین شد (موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، ۲۶۸۵).

تعیین شفافیت و کدورت

برای تعیین شفافیت مقدار عبور نور در طول موج ۶۲۵ نانومتر با دستگاه اسپکتروفتومتر (Pharmacia، ساخت انگلیس) تعیین گردید. برای استاندارد کردن دستگاه آب

اسیدوفیلوس در آب سیب و مطالعه تغییرات فیزیکوشیمیایی و حسی فرآورده نهایی می‌باشد.

مواد و روش‌ها

آب سیب از کارخانه شادلی ارومیه (با بریکس ۱۲/۲، اسیدیته قابل تیتراژ برحسب اسید مالیک ۰/۲۴٪، pH ۳/۸۳، رنگ، شفافیت و کدورت به ترتیب ۵۴/۷، ۹۹/۳ و ۷/۷۵)، لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس (LAFTI-L10) (DSL) از شرکت DSM استرالیا، محیط کشت MRS و گاز پک بی‌هوازی از شرکت مرک آلمان تهیه شد.

کپسوله کردن

کپسوله کردن پروبیوتیک‌ها به روش اکستروژن انجام گرفت. پودر خشک شده انجمادی ل. اسیدوفیلوس، در ۵ میلی لیتر آب پپتون ۰/۱ درصد (وزنی/حجمی) استریل بصورت سوسپانسیون در آورده شد و با ۲۰ میلی لیتر از محلول سدیم آلزینات ۲ درصد (وزنی/حجمی) استریل (در دمای ۱۲۱ °C به مدت ۱۵ دقیقه) مخلوط گردید. سوسپانسیون سلولی توسط سرنگ استریل با قطر ۰/۲ میلی متر به ظرف حاوی محلول ۰/۰۵ مولار کلرید کلسیم استریل تزریق شد. کپسول‌ها به مدت ۳۰ دقیقه برای سفت شدن در محلول فوق نگهداشته شدند. سپس آبکشی گردیدند و تا زمان مصرف در آب پپتون ۰/۱ درصد استریل در دمای ۴ °C نگهداری شدند (زمردی و همکاران ۲۰۱۱).

تیمارها

در این تحقیق ۳ تیمار در ۲ تکرار به شرح زیر تهیه شد. نمونه شاهد (CAP)، آب سیب بدون پروبیوتیک، آب سیب حاوی پروبیوتیک آزاد (FPAJ) که مقدار لازم از ل. اسیدوفیلوس در مقداری آب سیب استریل حل و در شرایط استریل به آب سیب اضافه گردید. پس از درب بندی، کاملا مخلوط شد. آب سیب با پروبیوتیک کپسوله (EPAJ)، کپسول‌هایی که قبلا تهیه شده بودند در وزن مشخص در شرایط استریل به آب سیب اضافه شدند. نمونه‌ها در دو دمای 25 ± 5 (دمای محیط) و 5 ± 1 درجه

نمونه‌های نگهداری شده در دمای محیط بطور معنی-داری کمتر بود ($P < 0.05$).

ثابت شده است که زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها در محیط‌های اسیدی پایین است (شیهان و همکاران ۲۰۰۷).

همچنین آب میوه‌ها ممکن است دارای مواد آنتی‌میکروبی طبیعی یا مواد افزودنی همچون رنگ‌دهنده‌ها و طعم‌دهنده باشند که می‌تواند موجب کاهش زنده‌مانی میکروارگانیسم‌ها شوند (ویندیرولا و همکاران ۲۰۰۲). بنابراین، از بین رفتن ل. اسیدوفیلوس در طول نگهداری می‌تواند مربوط به پایین بودن pH آب سیب (pH=۳/۸۳) و ترکیبات آب میوه باشد. وقتی که سلول‌ها در محیطی با pH پایین قرار می‌گیرند، برای حفظ pH درون سلولی خود، نیاز به مصرف انرژی بالایی دارند. لذا سایر وظایف اصلی سلولی تحت تاثیر استرس کمبود ATP قرار گرفته و سلول‌ها نمی‌توانند زنده بمانند (شبابالا و همکاران ۲۰۰۶). در واقع شیهان و همکاران (۲۰۰۷) نشان دادند که pH بالاتر از ۴/۵ موجب ثبات پروبیوتیک‌ها در طول نگهداری می‌گردد.

دلیل کاهش تعداد پروبیوتیک‌ها در فرم کپسوله را نیز می‌توان به علت عدم خروج متابولیت‌های تولیدی توسط فعالیت پروبیوتیک‌ها از درون کپسول دانست که اثر بازدارنده بر روی رشد باکتری‌ها داشته و سبب کاهش تعداد آنها شده است (گادوارد و کیلاسپاتی ۲۰۰۳).

کاهش تعداد پروبیوتیک‌ها در آب میوه‌های مختلف توسط سایر محققان نیز گزارش شده است. دینگ و شاه (۲۰۰۸) نشان دادند که تعداد پروبیوتیک‌ها در طول ۴ هفته نگهداری در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد در آب پرتقال به طور سریع کاهش یافتند.

مقطر مورد استفاده قرار گرفت. کدورت (NTU) نیز با استفاده از دستگاه 210 AN turbidimeter (ساخت کمپانی HACH امریکا) موجود در شرکت سیب تاک ارومیه تعیین شد (زمردی و همکاران ۱۳۸۱).

ارزیابی حسی

خواص حسی (رنگ، طعم و پذیرش کلی) توسط ۱۵ نفر گروه ارزیاب حسی با استفاده از آزمایش تمایل مصرف‌کننده و روش هدونیک ۵ نقطه‌ای تعیین شد. برای این منظور امتیاز ۵ برای کیفیت مطلوب و امتیاز یک برای کیفیت نامطلوب اختصاص داده شد (زمردی و همکاران ۱۳۸۱).

روش طرح آماری

نتایج با استفاده از آزمایشات فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با دو فاکتور و در دو تکرار تجزیه گردید. فاکتور اول زمان نگهداری در ۵ سطح و فاکتور دوم نوع تیمار در ۴ سطح بود. نتایج با استفاده از نرم افزار Minitab تجزیه و تحلیل شد. مقایسه میانگین‌ها نیز با استفاده از نرم افزار MSTAT-C و آزمون LSD انجام گرفت.

نتایج و بحث

تغییرات لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در طول نگهداری

تغییرات تعداد ل. اسیدوفیلوس در تیمارهای FPAJ (آب سیب حاوی ل. اسیدوفیلوس به صورت آزاد) و EPAJ (آب سیب حاوی ل. اسیدوفیلوس به صورت کپسوله شده) در شکل‌های ۱ و ۲ در طول نگهداری به مدت ۶۰ روز به ترتیب در دو دمای 25 ± 5 و 5 ± 1 درجه سانتی-گراد آورده شده است.

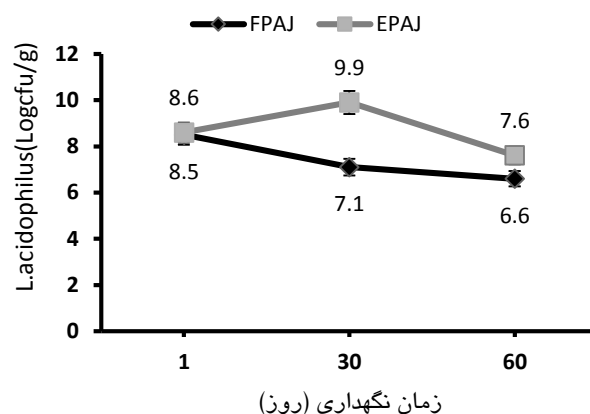
با توجه به شکل‌های ۱ و ۲ در هر دو دمای نگهداری تعداد ل. اسیدوفیلوس در تمام تیمارها (آزاد و کپسوله شده) در طول ۶۰ روز نگهداری به طور معنی‌داری کاهش یافت ($P < 0.05$). کاهش تعداد این پروبیوتیک در

موجب افزایش رشد پروبیوتیک‌ها گردیده است. همچنین وجود شرایط بی‌هوازی در داخل کپسول‌ها، موجب رشد بیشتر ل. اسیدوفیلوس شده است (پونسلت و همکاران ۲۰۰۷). این نتایج با نتایج سایر تحقیقات مطابقت دارد (لی و هئو ۲۰۰۰؛ پیکوت و لاکرویکس ۲۰۰۴). این محققان نیز نشان دادند که در اثر کپسوله کردن، قابلیت زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها در آب میوه‌های اسیدی به مدت چندین هفته افزایش یافت. بر اساس گزارش دینگ و شاه (۲۰۰۸) نیز قابلیت زنده‌مانی پروبیوتیک‌های کپسوله شده در مقایسه با پروبیوتیک آزاد بیشتر بود.

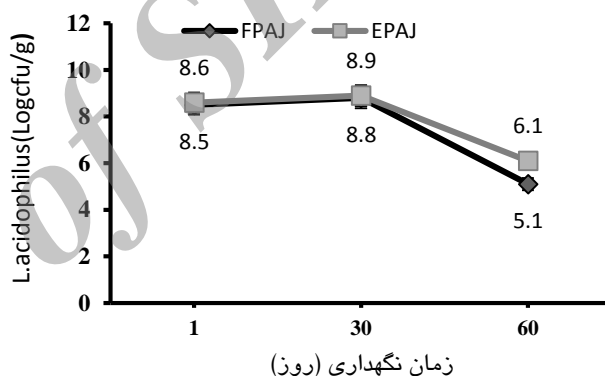
مکرم و همکاران (۲۰۰۹)، اثر کپسوله کردن را بر قابلیت زنده‌مانی ل. اسیدوفیلوس در شرایط شبیه سازی شده معده و روده انسان بررسی کردند و نشان دادند که کپسوله کردن موجب کاهش مرگ آن در شرایط اسیدی معده (pH 1.5, 2h) شد. لذا کپسوله کردن علاوه بر حفظ پروبیوتیک‌ها در طول نگهداری محصولات غذایی، موجب زنده‌مانی بیشتر آن در شرایط دستگاه گوارش نیز می‌گردد.

در پایان دوره نگهداری تعداد ل. اسیدوفیلوس در دمای یخچال و دمای محیط در آب سیب حاوی پروبیوتیک به صورت آزاد، به ترتیب ۵/۱ و ۶/۶ سیکل لگاریتمی و در نمونه حاوی پروبیوتیک کپسوله شده، ۶/۱ و ۷/۶ سیکل لگاریتمی بود. لذا زنده‌مانی آن در هر دو تیمار نگهداری شده در دمای محیط ۱/۵ سیکل لگاریتمی از سلول‌های زنده بیشتر از دمای یخچال بود. چون دمای رشد بهینه این باکتری معمولاً در محدوده مزوفیل‌ها بوده و در حدود ۳۰-۴۰°C است. لذا تعداد آن در دمای محیط بیشتر حفظ شده است.

همچنین در پایان دوره نگهداری (بعد از ۶۰ روز) به جز تیمار FPAJ نگهداری شده در دمای یخچال، تعداد ل. اسیدوفیلوس در سایر تیمارها بیش از میزان پیشنهادی مورد نیاز برای تامین اثرات سلامتی بود (بالاتر از 10^6 سیکل لگاریتمی از سلول‌های زنده).



شکل ۱- تغییرات تعداد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در تیمارهای آب سیب نگهداری شده در دمای $25 \pm 5^\circ C$



شکل ۲- تغییرات تعداد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در تیمارهای آب سیب نگهداری شده در دمای $5 \pm 1^\circ C$

ویندرولا و همکاران (۲۰۰۲) گزارش کردند که در طول نگهداری آب آناناس و کیوی تعداد ل. اسیدوفیلوس و در آب سیب سبز نیز تعداد لاکتوکوکوس لاکتیس بطور معنی‌داری کاهش یافت که با نتایج این بررسی مطابقت دارند.

همچنین در هر دو دمای نگهداری کاهش تعداد ل. اسیدوفیلوس در تیمار FPAJ بطور معنی‌داری بیشتر از تیمار EPAJ بود ($P < 0.05$). لذا کپسوله کردن زنده‌مانی ل. اسیدوفیلوس را در هر دو دما به میزان یک سیکل لگاریتمی از سلول‌های زنده افزایش داد. این نتایج نشان دهنده اثر حفاظتی کپسول‌ها بر پروبیوتیک‌ها در برابر شرایط محیط از جمله پایین بودن pH می‌باشد که از استرس کمبود ATP در سلول جلوگیری کرده و

علت افزایش اسیدیته قابل تیترا در تیمار حاوی پروبیوتیک به صورت آزاد ممکن است در اثر فعالیت / اسیدوفیلوس در آب سیب باشد که در اثر مصرف قندها، اسید لاکتیک و اسید استیک تولید شده و موجب افزایش اسیدیته قابل تیترا و کاهش pH نمونه‌ها گردیده است. همچنین وقوع تخمیر در روزهای پایانی در نمونه‌های نگهداری شده در دمای محیط موجب افزایش بیشتر اسیدیته قابل تیترا این نمونه‌ها شده است.

با توجه به جدول ۱ در تمام تیمارهای (CAJ, FPAJ و EPA) نگهداری شده در هر دو دما، در طول نگهداری رطوبت افزایش و بریکس کاهش یافت ($P > 0.05$). اما فقط کاهش بریکس در تیمار FPAJ نگهداری شده در دمای محیط معنی‌دار بود ($P < 0.05$). علت آن می‌تواند به دلیل مصرف قند توسط ل. اسیدوفیلوس باشد که به صورت آزاد استفاده شده‌اند. وقوع تخمیر در این دما نیز ممکن است با مصرف قندها موجب کاهش بریکس و افزایش اسیدیته قابل تیترا شده باشد. در تیمار FPAJ پروبیوتیک‌ها به آسانی می‌توانند قند را مصرف کنند ولی در تیمار EPAJ کپسول‌ها مانع دسترسی آسان پروبیوتیک‌ها به قند می‌شوند. بنابراین بریکس در نمونه کپسوله شده نسبت به نمونه با پروبیوتیک آزاد بریکس بالاتر بود.

دینگ و شاه (۲۰۰۸) گزارش کردند که بریکس نهایی آب سیب با پروبیوتیک کپسوله شده در پایان ۶ هفته نگهداری بالاتر از آب سیب با پروبیوتیک آزاد بود. شاه و همکاران (۲۰۱۰) نیز گزارش کردند که بریکس آب میوه‌های مدل حاوی ل. رامنوسوس، بیفیدوباکتریوم لاکتیس و ل. پاراکازئی بعد از ۶ هفته نگهداری در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد از ۱۱/۸ به ۹/۱ کاهش یافت.

تغییرات شفافیت و کدورت

با توجه به نتایج حاصل، در هر دو دمای نگهداری، تیمار FPAJ بطور معنی‌داری دارای کمترین میزان شفافیت (شکل ۳ و ۴) و بیشترین میزان کدورت (شکل ۵ و ۶) بود ($P < 0.05$). در حالیکه نمونه شاهد و نمونه

دینگ و شاه (۲۰۰۸) نیز گزارش کردند که بعد از ۶ هفته نگهداری تعداد پروبیوتیک‌ها به صورت آزاد در آب میوه بیشتر از ۱۰° سیکل لگاریتمی از سلول‌های زنده بود که نتایج این بررسی را تایید می‌کند. موسوی و آدامز (۲۰۰۸) بقای لاکتوباسیلوس رامنوسوس، ل. کازئی و ل. فرمانتوم را در آب پرتقال و آب گوجه‌فرنگی در دمای ۴، ۲۳ و ۳۷ درجه سانتی‌گراد، به مدت ۴ هفته بررسی کردند. نتایج آنها نشان داد که گونه ل. رامنوسوس و ل. کازئی در هر دو آب میوه پایدار بودند.

ترکیبات شیمیایی

در جدول ۱ تغییرات pH، درصد بریکس، اسیدیته قابل تیترا و رطوبت آب سیب نگهداری شده در دو دمای 5 ± 5 و 25 ± 5 درجه سانتی‌گراد آورده شده است. همانطور که از جدول ۱ ملاحظه می‌گردد، درصد اسیدیته قابل تیترا و pH در تمام تیمارها در طول نگهداری در هر دو دما به ترتیب افزایش و کاهش یافت که این تغییرات فقط در تیمار FPAJ نگهداری شده در دمای محیط معنی‌دار بود ($P < 0.05$). درصد اسیدیته قابل تیترا در آب سیب حاوی پروبیوتیک به صورت آزاد در دمای یخچال و محیط به ترتیب ۰/۱۷ و ۰/۱۵ درصد و در تیمار حاوی پروبیوتیک کپسوله شده به ترتیب ۰/۰۵ و ۰/۰۴ درصد افزایش یافت ($P > 0.05$).

دینگ و شاه (۲۰۰۸) نیز گزارش کردند که میزان اسید مالیک در آب سیب با پروبیوتیک آزاد در طول نگهداری به مدت ۶ هفته در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد، ۰/۱۵ میلی‌گرم بر لیتر افزایش یافت، در حالیکه در پروبیوتیک کپسوله شده میزان اسید مالیک ۰/۰۷ میلی‌گرم بر لیتر افزایش پیدا کرد. نیالکوکیل و چارالامپوپولوس (۲۰۱۱) نیز گزارش کردند که در آب میوه‌های پرتقال، گریپ فروت، آناناس، انار و لیمو حاوی ل. پلانتاروم، در طول نگهداری در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد به مدت ۶ هفته اسیدیته قابل تیترا افزایش یافت که با نتایج این بررسی مطابقت دارد.

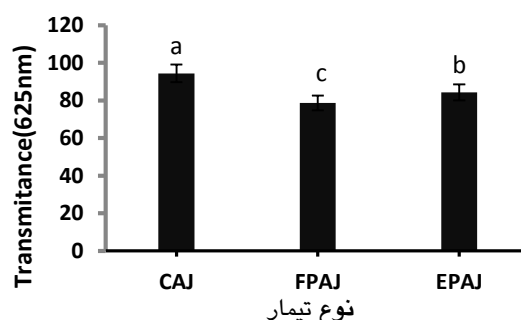
حاوی پروبیوتیک کپسوله بیشترین میزان شفافیت و کمترین میزان کدورت را داشتند.

جدول ۱- میانگین ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی آب سیب در طول نگهداری

دمای نگهداری $25 \pm 5^\circ\text{C}$			دمای نگهداری $5 \pm 1^\circ\text{C}$			نوع تیمار	آزمایش
زمان نگهداری (روز)			زمان نگهداری (روز)				
۶۰	۳۰	۱	۶۰	۳۰	۱		
۳/۹۱ ^b	۳/۸۹ ^b	۳/۸۳ ^b	۳/۹۲ ^b	۳/۹ ^b	۳/۸۳ ^b	CAJ	pH
۳/۷۲ ^c	۳/۸۲ ^b	۳/۸۴ ^b	۳/۹۳ ^b	۳/۸۸ ^b	۳/۸۴ ^b	FPAJ	
۳/۸۶ ^b	۳/۹۷ ^b	۳/۸۳ ^b	۳/۹۵ ^b	۳/۹ ^b	۳/۸۳ ^b	EPAJ	
۰/۲۵۵ ^c	۰/۲۳۰ ^c	۰/۲۴۰ ^c	۰/۲۴۵ ^c	۰/۲۵۰ ^c	۰/۲۴۰ ^c	CAJ	اسیدیته قابل تیتر (%)
۰/۳۹۵ ^b	۰/۲۵۵ ^c	۰/۲۴۸ ^c	۰/۲۵۵ ^c	۰/۲۵۵ ^c	۰/۲۳۸ ^c	FPAJ	
۰/۲۷۵ ^c	۰/۲۱۰ ^c	۰/۲۳۵ ^c	۰/۲۴۶ ^c	۰/۲۴۵ ^c	۰/۲۴۱ ^c	EPAJ	
۱۱/۹ ^c	۱۲/۳ ^c	۱۲/۳ ^c	۱۱/۹ ^c	۱۲/۱ ^c	۱۲/۳ ^c	CAJ	بریکس (%)
۱۱/۵۵ ^d	۱۱/۹۳ ^c	۱۲/۳ ^c	۱۲ ^c	۱۱/۹ ^c	۱۲/۳ ^c	FPAJ	
۱۱/۹ ^c	۱۲ ^c	۱۲/۱ ^c	۱۱/۹ ^c	۱۲ ^c	۱۲/۱ ^c	EPAJ	
۸۸/۰ ^a	۸۷/۹ ^a	۸۶/۶۵ ^a	۸۷/۹ ^a	۸۷/۷ ^a	۸۶/۶۵ ^a	CAJ	رطوبت (%)
۸۸/۱۵ ^a	۸۸/۰۵ ^a	۸۸/۰۵ ^a	۸۷/۹۵ ^a	۸۷/۸ ^a	۸۸/۰۵ ^a	FPAJ	
۸۷/۱۱ ^a	۸۸/۲۵ ^a	۸۷/۹ ^a	۸۸/۰۵ ^a	۸۷/۷ ^a	۸۷/۹ ^a	EPAJ	

اعداد حداقل با یک حرف مشابه از لحاظ آماری معنی‌دار نیستند ($P < 0.05$).

CAJ (آب سیب شاهد)، FPAJ (آب سیب حاوی ل. اسیدوفیلوس به صورت آزاد) و EPAJ (آب سیب حاوی ل. اسیدوفیلوس به صورت کپسوله شده)



شکل ۳- تأثیر نوع تیمار بر شفافیت آب سیب در طول نگهداری در دمای $5 \pm 1^\circ\text{C}$

داری در شفافیت و کدورت ایجاد نکرده است ($P > 0.05$). در تیمار EPAJ، بیومس پروبیوتیک‌ها و متابولیت‌های حاصل از فعالیت آنها در درون کپسول‌ها باقی مانده است و موجب کاهش کمتر شفافیت شده است. در نتیجه کپسول‌ها در حفظ شفافیت در آب سیب موثر بودند. اما پایان دوره نگهداری (در روز ۶۰) احتمالاً از پایداری کپسول‌ها کاسته شده و کدورت افزایش یافته است

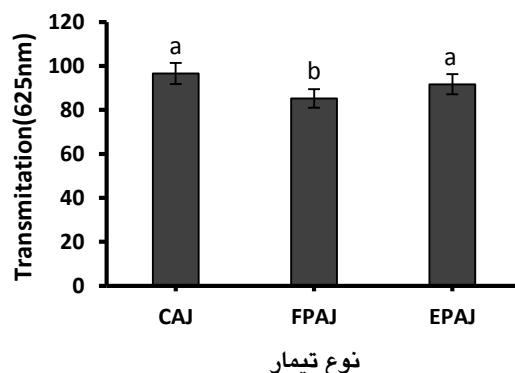
بنابراین، می‌توان نتیجه گرفت که فعالیت ل. اسیدوفیلوس به صورت آزاد سبب کاهش معنی‌دار میزان شفافیت و افزایش کدورت در آب سیب شده است ($P < 0.05$) اما استفاده از فرم کپسوله آن تغییرات معنی-

در طول دوره نگهداری به مدت ۱۲۰ روز در دمای $1 \pm 5^\circ\text{C}$ درجه سانتی‌گراد کدورت در تیمار EPAJ نسبت به تیمار FPAJ پایین تر بود ($P < 0.05$). شاه و همکاران (۲۰۱۰) گزارش کردند که کدورت آب میوه‌های مدل حاوی *L. رامنوسوس*، بیفیدوباکتریوم لاکتیس و *L. پاراکزئی* بعد از ۶ هفته نگهداری در دمای $4 \pm 5^\circ\text{C}$ درجه سانتی‌گراد به طور میانگین به میزان ۰/۲۳ افزایش یافت که نتایج بررسی حاضر را تایید می‌کند.

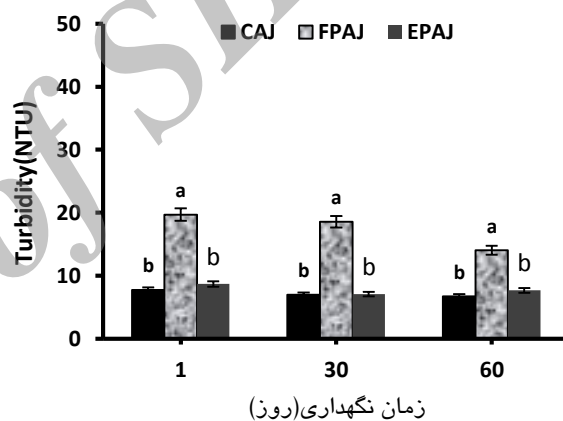
ویژگی‌های حسی

در جدول ۲ اثر تیمارها بر خواص حسی آب سیب در طول نگهداری در دو دمای $1 \pm 5^\circ\text{C}$ و $5 \pm 5^\circ\text{C}$ درجه سانتی‌گراد نشان داده شده است. با توجه به جدول ۲، در هر دو دمای نگهداری تیمارهای آب سیب با پروبیوتیک آزاد و کپسوله شده از لحاظ خواص حسی (رنگ، طعم و پذیرش کلی) با آب سیب شاهد تفاوت معنی داری نداشتند ($P > 0.05$). افزودن *L. اسیدوفیلوس* به آب سیب بر خواص حسی آن تاثیر منفی نداشت و افراد مایل به استفاده از آب سیب پروبیوتیک به شکل آزاد و کپسوله شده بودند. آگاهی مصرف کننده از مزایای سلامتی پروبیوتیک‌ها و عرضه آنها در بازار سبب افزایش ترجیح مصرف کننده به این محصول می‌شود. نتایج مشابهی نیز توسط لوکو و دلاهانتي (۲۰۰۴) گزارش شده است. آنها نیز بیان کردند که آگاهی از مزایای سلامتی پروبیوتیک‌ها موجب افزایش ترجیح مصرف کنندگان نسبت به آب پرتقال معمولی گردید.

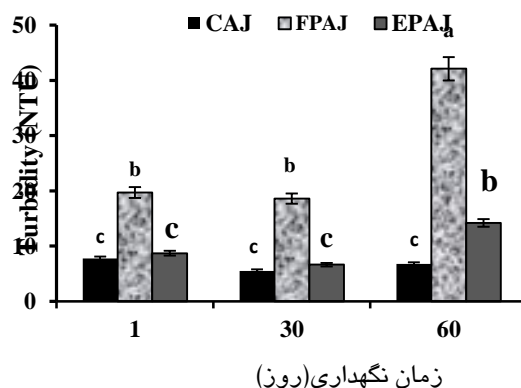
زمردی و همکاران (۲۰۱۱) گزارش کردند که پنیر سفید فرارپالایش محتوی مقدار لاکتوباسیلوس‌ها از نظر طعم و بافت اختلاف معنی‌داری با نمونه شاهد نداشتند که نشان می‌دهد افزایش لاکتوباسیلوس‌ها اثرات نامطلوبی بر خواص حسی ندارند. از این لحاظ نتایج این تحقیق با نتایج زمردی و همکاران (۲۰۱۱) مطابقت دارد. اوزر و همکاران (۲۰۰۹) نیز نشان دادند که پنیرهای سفید ترکیه حاوی باکتری‌های پروبیوتیک *L. اسیدوفیلوس* و بیفیدوباکتریوم کپسوله شده دارای خواص



شکل ۴- تاثیر نوع تیمار بر شفافیت آب سیب در طول نگهداری در دمای $25 \pm 5^\circ\text{C}$



شکل ۵- اثر تیمارها بر کدورت آب سیب در طول نگهداری در دمای $5 \pm 1^\circ\text{C}$



شکل ۶- اثر تیمارها بر کدورت آب سیب در طول نگهداری در دمای $25 \pm 5^\circ\text{C}$

ارگانولپتیکی مشابه کنترل بود و اختلاف معنی داری با آن نداشت که نتایج این بررسی را تایید می کند.

جدول ۲- اثر تیمارها در ویژگی های حسی تیمارهای آب سیب

نوع تیمار	میانگین ها در دمای $1 \pm 0^{\circ}\text{C}$			میانگین هادر دمای $25 \pm 0^{\circ}\text{C}$		
	رنگ	طعم	پذیرش کلی	رنگ	طعم	پذیرش کلی
CAJ	$4/24^a$	$4/12^a$	$4/2^a$	$4/8^a$	$4/4^a$	$4/66^a$
FPAJ	$4/2^a$	$4/24^a$	$4/28^a$	$4/04^a$	$3/93^a$	$3/93^a$
EPAJ	$3/96^a$	$3/96^a$	$4/16^a$	4^a	$3/38^a$	$3/73^a$

اعداد حداقل با یک حرف مشابه از لحاظ آماری معنی دار نیستند ($P < 0.05$).

CAJ (شاهد)، FPAJ (حاوی ل. اسیدوفیلوس به صورت آزاد) و EPAJ (حاوی ل. اسیدوفیلوس به صورت کپسوله شده)

نتیجه گیری

نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که کپسوله کردن، زنده مانی ل. اسیدوفیلوس را در هر دو دما به میزان یک سیکل لگاریتمی از سلول های زنده افزایش داد. در پایان دوره نگهداری تعداد پروبیوتیک ها در تیمارهای نگهداری شده در دمای محیط $1/5$ سیکل لگاریتمی از سلول های زنده بیشتر از دمای یخچال بود. تغییرات خواص شیمیایی در تیمارهای آب سیب نگهداری شده در دمای $1 \pm 0^{\circ}\text{C}$ درجه سانتی گراد و نیز نمونه های نگهداری شده در دمای محیط در تیمار حاوی ل. اسیدوفیلوس کپسوله شده معنی دار نبود. اما استفاده از فرم آزاد پروبیوتیک موجب کاهش خواص کیفی آب سیب گردید. استفاده از فرم کپسوله پروبیوتیکها تغییرات معنی داری در شدت شفافیت و کدورت ایجاد نکرد، اما در آب سیب حاوی ل. اسیدوفیلوس به صورت آزاد، شدت شفافیت و کدورت به ترتیب کاهش و افزایش یافت. با توجه به ارزیابی خواص حسی، افزودن ل. اسیدوفیلوس به آب سیب تاثیر منفی بر رنگ و طعم نمونه ها نداشت و افراد مایل به استفاده از آب سیب پروبیوتیک به شکل آزاد و کپسوله شده بودند. در پایان دوره نگهداری (بعد از ۶۰ روز) به جز تیمار FPAJ نگهداری شده در دمای یخچال، تعداد ل. اسیدوفیلوس

در سایر تیمارها بیش از میزان پیشنهادی مورد نیاز برای تامین اثرات سلامتی بود (بالتر از 10^6 سیکل لگاریتمی از سلول های زنده). با وجود بالا بودن تعداد ل. اسیدوفیلوس در تیمارهای نگهداری شده در دمای محیط، برای جلوگیری از امکان وقوع تخمیر در دمای محیط و برای افزایش عمر انبارمانی، بهتر است نمونه ها در یخچال نگهداری شوند.

در نتیجه استفاده از کپسوله کردن نه تنها تاثیر منفی بر خواص فیزیکی شیمیایی و حسی آب سیب نداشت، بلکه موجب افزایش زنده مانی ل. اسیدوفیلوس در طول نگهداری آب سیب نیز گردید. بنابراین، می توان از ل. اسیدوفیلوس کپسوله شده با موفقیت در تولید آب سیب پروبیوتیک بهره جست.

تشکر و قدردانی

نگارندگان مقاله مراتب سپاس خود را از همکاری آزمایشگاه صنایع غذایی بخش فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی به دلیل قرار دادن امکانات آزمایشگاهی تشکر و قدردانی می نمایند.

منابع مورد استفاده

- زمردی ش، خسروشاهی اصل ا و عزیزی ا، ۱۳۸۱. تاثیر مواد زلال کننده بر کیفیت شیره انگور. تحقیقات مهندسی کشاورزی، جلد ۳ شماره ۱۲، صفحات ۶۵-۷۸.
- موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، ۱۳۸۷. آب میوه: ویژگی‌ها و روش‌های آزمون. استاندارد شماره ۲۶۸۵.
- Blanchette L, Roy D, Belanger G and Gauthier S F, 1996. Production of cottage cheese using dressing fermented by bifidobacteria. *Journal of Dairy Science*, 79: 8-15.
- Boylston T D, Vinderola C G, Ghoddusi H B and Reinheimer J A, 2004. Incorporation of *bifodobacterium* into cheeses: challenges and rewards. *International Dairy Journal*, 14: 375-387.
- Burgain G, Gaiani C, Linder M and Scher J, 2011. Encapsulation of probiotic living cells: From laboratory scale to industrial Applications. *Journal of Food Engineering*, 104: 467-483.
- Carlos K, Ferrai B and Faculdade, 2007. Functional Food and Physical Activities in Health Promotion of Again People. *Maturitas*, 58: 327-339.
- Ding W K and Shah N P, 2008. Survival of Free and Microencapsulated probiotic bacteria in orange and apple juices. *International Food Research Journal*, 15: 219-232.
- Godward G and Kailaspathy k, 2003. Viability and survival of free and encapsulated probiotic bacteria in Cheddar cheese. *Milchwissenschaft*, 58: 624-627.
- Gomes AMP and Malcata FX, 1999. *Bifidobacterium* spp. and *Lactobacillus acidophilus*: biological, biochemical, technological and therapeutical properties relevant for use as probiotics. *Trends in Food Science and Technology*, 10: 139-57.
- Klaenhammer T R and Kullen M J, 1999. Selection and design of probiotics. *International Journal of Food Microbiol*, 50:45-57.
- Lee K Y and Heo T R, 2000. Survival of *Bifidobacterium longum* immobilized in calcium alginate beads in simulated gastric juices and bile salt solution. *Applied and Environmental Microbiology*, 66: 869-873.
- Mokarram R, Mortazavi S A, Habibi Najafi M and Shahidi F, 2009. The influence of multi stage alginate coating on survivability of potential probiotic bacteria in simulated gastric and intestinal juice, *Food Research International*, 42: 1040-1045.
- Moussavi M P and Adams MC, 2008. A Study on the Survival of Probiotic Lactobacilli in Tomato and Orange Juice, *Asia Pac Journal Nutrition*, 17: 141-142.
- Nualkaekul S and Charalampopoulos D, 2011. Survival of *Lactobacillus plantarum* in model solutions and fruit juices, *International Journal of Food Microbiology*, 146: 111-117.
- Ozer B, Kirmaci HA, Senel E, Atamer M and Hayaloglu A, 2009. Improving the viability of *Bifidobacterium bifidum* BB-12 and *Lactobacillus acidophilus* LA-5 in white-brined cheese by microencapsulation. *International Dairy Journal*, 19: 22-29.
- Picot A and Lacroix C, 2004. Encapsulation of bifidobacteria in whey protein-based microcapsules and survival in simulated gastrointestinal conditions and in yoghurt. *International Dairy Journal*, 14: 505-515.
- Poncelet D, Dreffier C, Subra-Paternault P and Vandamme TF, 2007. Introduction aux techniques de microencapsulation. In: Vandamme T, Poncelet D, Subra-Paternault P, (Eds.), *Microencapsulation: des Sciences aux Technologies*. Ed. Tec and doc, Paris. 3-7.
- Ross R P, Fitzgerald G, Collins K and Stanton C, 2002. Cheese delivering biocultures-probiotic cheese. *Australian Journal of Dairy Technology*, 57: 785-793.
- Samona A and Robinson RK, 1991. Enumeration of bifidobacteria in dairy products, *Journal of the Society of Dairy Technology*, 44: 64-66.
- Shabala L, McMeekin T, Budde B B and Siegumfeldt H, 2006. *Listeria innocua* and *Lactobacillus delbrueckii* subsp *bulgaricus* employ different strategies to cope with acid stress. *International Journal of Food Microbiology*, 110: 1-7.
- Shah NP, Ding WK, Fallourd MJ and Leyer G, 2010. Improving the stability of probiotic bacteria in model fruit juices using vitamins and antioxidants. *Journal of Food Science*, 75: 278-282.

- Sheehan V M, Ross P and Fitzgerald G F, 2007. Assessing the acid tolerance and the technological robustness of probiotic cultures for fortification in fruit juices. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 8: 279–284.
- Vinderola C G, Costa G A, Regenhardt Sand Reinheimer J A, 2002. Influence of compounds associated with fermented dairy products on the growth of lactic acid starter and probiotic bacteria. *International Dairy Journal*, 12: 579–589.
- Yoon K Y, Woodams E E and Hang Y D, 2006. Production of probiotic cabbage juice by lactic acid bacteria. *Bioresource Technology*, 97: 1427–1430.
- Zomorodi Sh, Khosrowshahi Asl A, Razavi Rohani S M and Miraghaei S, 2011. Survival of *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* and *Bifidobacterium bifidum* in free and microencapsulated forms on Iranian white cheese produced by ultrafiltration. *International Journal of Dairy Technology*, 64: 84-91.

Archive of SID

Effect of storage temperature on survival of free and encapsulated *Lactobacillus acidophilus* in apple juice

S Shaykhasemi¹ and S Zomorodi^{2*}

Received: August 18, 2013 Accepted: February 26, 2014

¹MSc Student, Department of Food Science, Islamic Azad University, Science and Research Ayatollah Amoli branch, Amol, Iran

²Assistant Professor, Department of Engineering, Agricultural Research Center, West Azarbijan, Iran

*Corresponding author: Email: shahinzomorodi@gmail.com

Abstract

In this study, effect of storage temperature on survival of free and encapsulated *Lactobacillus acidophilus* in apple juice and physicochemical and sensorial properties of final products was investigated during 60 days storage at ambient ($25 \pm 5^\circ\text{C}$) and $5 \pm 1^\circ\text{C}$. There were three treatments in two replicates, including: 1. Control apple juice (CAJ), 2. Apple juice containing *Lactobacillus acidophilus* in free form (FPAJ) and 3. Apple juice containing *Lactobacillus acidophilus* in encapsulated form (EPAJ). The results showed that the encapsulation caused an increase of 1 log in the number of *L. acidophilus* in both storage conditions. Moreover, the number of probiotics in the kept samples at ambient was 1.5 log cycle greater than those kept at $5 \pm 1^\circ\text{C}$ at the end of storage. The *Lactobacillus acidophilus* in encapsulated form had not significant effect in transparency and turbidity ($P>0.05$), but the *L. acidophilus* in free form decreased transparency and increased turbidity in apple juice. The results of sensorial evaluation showed that using of *L. acidophilus* in apple juice had not adverse effect on color and flavor in samples. At the end of the storage period, except the treatment FPAJ stored at $5 \pm 1^\circ\text{C}$, the number of *L. acidophilus* in the rest of samples was greater than minimum number of the recommended therapeutic products (10^6cfu/g). In despite of high number of *L. acidophilus* in treatments stored at $25 \pm 5^\circ\text{C}$, to prevent the possibility of fermentation in ambient temperature and to increase shelf-life, it is recommended to store such products at $5 \pm 1^\circ\text{C}$. Therefore, *L. acidophilus* in capsulated form could be used successfully in apple juice not only caused no adversary affects in the physicochemical and sensorial properties, but also increased survival of it's probiotics.

Keywords: Encapsulated, *Lactobacillus acidophilus*, Probiotic, Sensorial properties, Transparency and Turbidity