

حفظ فعالیت آنتی‌اکسیدانی و کاهش بار میکروبی آریل انار رقم ملس ساوه با استفاده از فیلم حاوی کیتوزان و کارواکرول

حسین عراقی^۱، سمیه رستگار^۲، بهجت تاج‌الدین^۳، محمد جوان نیکخواه^۴، محمدعلی عسکری سرچشمه^۵

- ۱- دانشجوی دکتری گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه هرمزگان، بندرعباس، ایران
 ۲- نویسنده مسئول: دانشیار گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه هرمزگان، بندرعباس، ایران. پست الکترونیکی: rastegarhort@gmail.com
 ۳- دانشیار گروه مهندسی صنایع غذایی و مسائل پس از برداشت، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرج، ایران
 ۴- دانشیار گروه علوم باغبانی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج، ایران
 ۵- استاد گروه گیاه‌پزشکی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج، ایران

تاریخ پذیرش: ۹۹/۱۰/۵

تاریخ دریافت: ۹۹/۷/۱

چکیده

سابقه و هدف: کاهش بار میکروبی آریل انار و حفظ قدرت آنتی‌اکسیدانی می‌تواند منجر به ارتقا سطح سلامت و افزایش قدرت ایمنی بدن شود. از این رو هدف از این پژوهش، تأثیر فیلم پلی‌اتیلنی حاوی کیتوزان و کارواکرول بر فعالیت آنتی‌اکسیدانی و بار میکروبی آریل انار نگهداری شده در دمای 7 ± 1 درجه سلسیوس است.

مواد و روش‌ها: محتوای آنتوسیانین، فعالیت آنتی‌اکسیدانی و تعداد پرگنه‌های قارچ و باکتری آریل میوه انار بسته‌بندی شده با فیلم پلی‌اتیلنی حاوی سه غلظت کارواکرول (۱۰۰ و ۲ درصد) و سه غلظت کیتوزان (۱۰۰ و ۲ درصد) طی ۱۶ روز انبارداری در دمای 1 ± 1 درجه سلسیوس و به فاصله هر ۴ روز اندازه‌گیری شدند.

یافته‌ها: نتایج تجزیه واریانس نشان داد که غلظت‌های مختلف کیتوزان و کارواکرول تأثیر معنی‌داری بر فعالیت آنتی‌اکسیدانی و بار میکروبی آریل‌های انار داشتند. فیلم‌های حاوی کیتوزان سبب حفظ معنی‌دار محتوی آنتوسیانین در مقابل کنترل شد. بعد از ۱۶ روز انبارداری فیلم‌های حاوی ۱ درصد کارواکرول و ۲ درصد کیتوزان تأثیر معنی‌دار در سطح ۱ درصد بر پرگنه‌های قارچ و آلودگی باکتریایی و فعالیت آنتی‌اکسیدانی داشتند.

نتیجه‌گیری: استفاده از فیلم‌های حاوی کارواکرول و کیتوزان بدلیل کاهش بار میکروبی می‌تواند در صنعت بسته‌بندی مورد استفاده قرار گیرد.

واژگان کلیدی: کارواکرول، فیلم پلی‌اتیلنی، آریل انار، پرگنه‌های قارچ و باکتری

• مقدمه

انار به حضور ترکیبات فنلی متعدد از جمله ایزومرهای پونیکالائین، مشتقات آلاژیک اسید، آنتوسیانین‌های مختلف و فلاونوئیدها (کوئرستین و کامپفرول) مرتبط است. این ترکیبات دارای ویژگی جذب رادیکال‌های آزاد بوده و از اکسیدشدن لیپیدها ممانعت می‌کنند (3).

مصرف انار به علت دارا بودن پوسته سخت آن برای رسیدن به دانه، محدود است. از سوی دیگر، پوست آن بسیار حساس به آفتاب سوختگی، ترک خوردگی و سرما است. این نقص‌های خارجی مانع بازاریابی این میوه شده است، امروزه عرضه میوه انار به صورت آریل و آماده مصرف، راهکاری

انار (*Punica granatum L.*) درختچه‌ای متعلق به خانواده پونیکاسه است که به طور وسیع در بسیاری از کشورهای گرمسیری و نیمه‌گرمسیری کشت می‌شود (1). در سال‌های اخیر، استفاده از مواد غذایی غنی از مواد آنتی‌اکسیدان مورد توجه پژوهشگران قرار گرفته است. آریل انار قسمت خوراکی میوه انار است که حدود ۵۰ تا ۷۰ درصد وزن آن را تشکیل می‌دهد. که به نوبه خود از ۱۰ درصد قند (عمدتاً فروکتوز و گلوکز)، ۱۵ درصد اسیدآلی (اسیدآسکوربیک، اسیدسیتریک و اسیدمالیک) و ترکیبات فعال همچون آنتوسیانین و دیگر ترکیبات فنولی تشکیل شده است (2). فعالیت آنتی‌اکسیدانی

و محافظت از ماده فعال در طول انبارداری و تأثیرگذاری بهتر آن می‌شود (۱۴) و می‌توان از آن برای محصور کردن کارواکرول و هر ماده فعال دیگر استفاده کرد (۱۵). امروزه گرایش به کاهش استفاده از افزودنی‌های سنتزی در فیلم‌های بسته‌بندی توجه به استفاده از آنتی‌اکسیدانت‌ها و ضد میکروبی طبیعی مانند اسانس، عصاره‌های گیاهی و کیتوزان را افزایش داده است (۱۶). در پژوهش‌های انجام شده از کارواکرول به عنوان عامل ضدباکتریایی (۱۷) و جلوگیری از اکسیداسیون در فیلم‌های بسته‌بندی مواد غذایی (۱۸) بهره گرفته شده است. از طرفی کیتوزان به عنوان یک بیوپلیمر غیرسمی می‌تواند در بستر فیلم‌های فعال بسته‌بندی به همراه اسانس گیاهی مورد استفاده قرار گیرد (۲۰، ۱۹). از ویژگی‌های کیتوزان در فیلم‌های فعال خوراکی میتوان به کنترل انتقال رطوبت، فعالیت ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانتی، کنترل سرعت تنفس، تغییر اتمسفر بسته و کنترل کننده فعالیت آنزیم‌های قهوه ای شدن اشاره کرد (۲۱). استفاده از فیلم‌های پلی‌اتیلنی پوشش‌دار شده با عامل آنتی‌میکروبی مانند اسانس دارچین تأثیر معنی‌داری بر کاهش آلودگی‌های هلو طی ۱۲ روز نگهداری در دمای اتاق گذاشت (۲۲).

باتوجه به مصرف روزافزون آریل میوه‌ی انار به دلیل داشتن ترکیبات مفید برای سلامتی بشر، سهولت مصرف، ایجاد شرایط مناسب جهت نگهداری آریل میوه انار و دستیابی به یک روش مطمئن و کاربردی برای کاهش بیماری‌های قارچی و افزایش عمر انباری آن ضروری بنظر می‌رسد. استفاده از دانه‌های تازه و آماده برای خوردن همچنین کسب سود اقتصادی از میوه‌های دارای آسیب ظاهری، گزینه‌ای مناسب برای جلب توجه مصرف کنندگان میوه انار می‌باشد (۴). از طرف دیگر امروزه مصرف کنندگان نگرانی‌های خاصی نسبت به استفاده از نگهدارنده‌ها در مواد غذایی دارند. نتایج نشان داده است که بسته‌بندی آریل انار یک اقدام بزرگ در جهت افزایش عمر انبارداری همراه با حفظ کیفیت آن می‌باشد (۲۳). از این جهت هدف از این پژوهش حفظ کیفیت و کاهش آلودگی‌های میکروبی آریل‌های انار رقم ملس ساوه با استفاده از بسته‌بندی فعال بدون استفاده از هیچ ماده نگهدارنده در مدت نگهداری می‌باشد.

• مواد و روش‌ها

مواد اولیه: میوه‌های انار رقم ملس ساوه در مرحله رسیدگی کامل فیزیولوژیکی بطور تصادفی از درختان ۱۵ ساله تغذیه شده با کود دامی فراوری شده واقع در ضلع غربی آبریز سد ساوه (E 16.4°09'50"-N 26.6°54'36) از یک باغ تجاری

مناسب برای دستیابی به بهره‌وری اقتصادی و سود تجاری از میوه انار به ویژه انواعی که ظاهر آنها دچار صدمه شده است می‌باشد (۴). یکی از مشکلات عمده پس از برداشت آریل‌های انار از دست دادن رنگ و آلودگی میکروبی می‌باشد (۵). تاکنون بیش از ۲۹ گونه و جنس قارچ یا باکتری به عنوان عوامل پوسیدگی و ترشیدگی میوه انار در سراسر جهان گزارش شده است که از جمله مهم‌ترین آنها می‌توان به *آسپرژیلوس*، *آلترناریا*، *پنی‌سیلیوم* و *بوتریتیس سینرا* اشاره کرد (۶). با توجه به محدودیت استفاده از قارچ‌کش‌ها در محصولات غذایی، تکنیک‌های جایگزین که هیچ ماده شیمیایی در آنها استفاده نمی‌شود، سودمند شناخته شده است (۷).

فناوری نانو در صنعت بسته‌بندی به عنوان پتانسیلی برای ایجاد انقلابی بزرگ در زمینه بسته‌بندی مواد غذایی نام برده می‌شود. امروزه استفاده از این فناوری در بسته‌بندی غذا واقعیتی است که به مرحله‌ی تجاری رسیده است. ترکیب کردن نانو مواد در پلیمرهای پلاستیکی منجر به توسعه ایجاد بسته بندی جدیدی شده است (۸). فیلم‌های فعال نانوپلیمری باعث مهاجرت پیوسته ترکیبات ضد میکروبی به سطح ماده غذایی، کنترل رشد میکروارگانیسم‌های مولد فساد مواد غذایی و در نتیجه سبب بهبود امنیت غذایی و افزایش طول دوره نگهداری محصولات غذایی می‌گردد. نانوذرات در نانوکامپوزیت‌های پلیمری سطح ویژه بالایی نسبت به ذرات در اندازه میکرو دارند. همین سطح ویژه بالا موجب بهبود برهمکنش بین پلیمر و نانو ذرات می‌شود و خصوصیتی بروز می‌کند که از همان ذرات در مقیاس میکرو قابل دریافت نیست، بنابراین دستیابی به ویژگی‌های خاص و مناسب این ذرات را ممکن می‌سازد. از جمله نانوذرات مورد استفاده در بسته‌بندی مواد غذایی می‌توان به نانورس، نانونقره، نانوذرات دی اکسید تیتانیوم و اکسید روی اشاره کرد (۹). درون پوشانی (انکپسولاسیون) تکنیکی است که طی آن، ذرات کوچک جامد و قطرات مایع، درون یک پوشش نازک قرار می‌گیرند و در نتیجه انتشار آنها کنترل شده و در برابر تخریب و تجزیه محافظت می‌شوند (۱۰) هالوسیت‌ها یک نانو رس لوله‌ای، قطر خارجی این ۳۰-۱۹۰ نانومتر و قطر داخلی ۱۰-۱۰۰ نانومتر (۱۱) با خاصیت بالقوه بسیار زیادی در صنعت، سمیت کم، سازگاری زیستی می‌باشد (۱۲) که از آنها می‌توان برای محافظت و انتشار کنترل شده اجزای فعال استفاده کرد (۱۳). استفاده از نانو ذراتی همچون نانوهالوسیت‌رس در تولید پلیمرهای فعال بسته‌بندی باعث رهایش کنترل شده ماده فعال

آماده سازی نمونه‌ها: ریل میوه انار رقم ملس ساوه پس از جداسازی از پوست در شرایط استریل درون بسته‌های پلی اتیلنی با ابعاد (۱۵×۱۵×۱۰) قرار داده شد فیلم‌های تولیدی توسط چسب دوطرفه به سطح داخلی درب بسته‌ها ثابت شدند، سپس نمونه‌ها به سردخانه با دمای 7 ± 1 درجه سلسیوس و رطوبت نسبی 95 ± 0.5 درصد به مدت ۱۶ روز منتقل و با فاصله زمانی هر ۴ روز یک مرتبه از محیط خارج و برای ارزیابی صفات به آزمایشگاه منتقل شدند.

اندازه‌گیری محتوای آنتوسیانین کل: آنتوسیانین کل با استفاده از روش اختلاف pH بین دو سیستم بافری اندازه‌گیری شد (۲۴). در این روش پس از آماده سازی عصاره آب میوه در دو بافر با اسیدیته ۱ و ۵/۴ جذب نمونه‌ها در طول موج های ۵۱۰ و ۷۰۰ نانومتر با استفاده از دستگاه اسپکتروفوتومتریک (PHARMACIA BIOTECH Novaspec II, USA) اندازه‌گیری شده و آنتوسیانین کل براساس سیانیدین ۳- گلوکوزاید به عنوان آنتوسیانین غالب انار با استفاده از رابطه زیر محاسبه گردید.

$$A = \frac{(A \times MW \times DF \times 1000)}{MA} = [(A_{510} - A_{700}) \text{ pH} 1.0 - (A_{510} - A_{700}) \text{ pH} 4.5]$$

که در آن MW: وزن مولکولی آنتوسیانین غالب (۴۴۹/۲)، df: فاکتور رقت (۱۰)، MA: ضریب جذب مولی سیانیدین ۳- گلوکوزاید (۲۶۹۰۰) است.

اندازه‌گیری فعالیت آنتی‌اکسیدانی: فعالیت آنتی‌اکسیدانی از طریق خنثی‌کنندگی رادیکال آزاد ۲ و ۲ دی‌فنیل -۱ پیکریل هیپوکریل (picrylhydrazyl) اندازه‌گیری شد. بدین صورت که از عصاره متانولی تهیه شده (۰/۵ گرم آب میوه با ۳ میلی‌لیتر متانول ۸۵٪)، ۵۰۰ میکرولیتر برداشته شد و به همراه ۵۰۰ میکرو-لیتر آب مقطر به مدت ۵ دقیقه با ۱۰۰۰۰ دور در دقیقه در دمای اتاق سانتیفریوژ شد و سپس ۷۵ میکرولیتر از فاز رویی به همراه ۲۹۲۵ میکرولیتر محلول DPPH (۰/۰۰۲۴) گرم DPPH با متانول ۸۵ درصد به حجم ۱۰۰ میلی‌لیتر رسانیده شد) ورتکس شد. سپس جذب نمونه‌ها در طول موج ۵۱۷ نانومتر با استفاده از دستگاه اسپکتروفوتومتریک (PHARMACIA BIOTECH Novaspec II, USA) خوانده شد و پس از گذشتن ۳۰ دقیقه نگه‌داری نمونه‌ها در تاریکی، مجدداً جذب نمونه‌ها اندازه‌گیری شده و با استفاده از رابطه زیر درصد بازدارندگی آب میوه محاسبه گردید و نتایج بر حسب درصد بیان شد (۲۵).

برداشت و در شرایط خنک به آزمایشگاه موسسه فنی و مهندسی کشاورزی کرج منتقل و تا شروع آزمایش در دمای ۵ درجه نگهداری شدند. پلی اتیلن سبک با وزن مخصوص 0.92 g/cm^3 و شاخص جریان ذوب ۲ گرم در ۱۰ دقیقه بصورت گرانول به عنوان فاز اصلی پلیمری از شرکت ملی صنایع پتروشیمی خریداری گردید. کارواکرول با خلوص ۹۸ درصد به عنوان ماده فعال از شرکت مرک آلمان تهیه گردید. نانو ذرات هالوسیت رس با خلوص ۹۰ درصد و با قطر خارجی کمتر از ۱۰۰ nm به عنوان محافظ و کپسوله کننده کارواکرول محصول شرکت Natural nano آمریکا برای تهیه فیلم خریداری شد. کیتوزان با وزن ملکولی متوسط ساخت شرکت سیگما آلدریج مورد استفاده قرار گرفت.

تولید فیلم فعال

تهیه هیبرید نانو هالوسیت رس/کارواکرول: برای تولید هیبرید نانو هالوسیت رس/کارواکرول (Halloysite Nanotubes /carvacrol hybrids) (HNTs)، نانو هالوسیت رس و کارواکرول به ترتیب با نسبت ۱ به ۲ توسط دستگاه همزن برشی، شرکت توسعه فناوری مافوق صوت (مدل WTW-DISPER D-8) ساخت ایران (واقع در دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس) مخلوط شده و در نهایت کپسوله کردن کارواکرول توسط نانو هالوسیت رس در دمای اتاق با دامنه پیوسته ۷۰٪ توسط دستگاه آلتراسونیک پروب شرکت توسعه فناوری مافوق صوت (مدل UHP-400) ساخت ایران (واقع در دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس) صورت پذیرفت، برای جلوگیری از تجمع نانو هالوسیت رس، نانو هالوسیت‌ها در دو مرحله به کارواکرول اضافه و توسط همزن برشی مخلوط شدند. سپس به فاصله هر دو دقیقه عملیات مخلوط کردن و کپسول کردن به مدت نهایی ۲۰ دقیقه انجام پذیرفت (۱۴).

تهیه فیلم فعال حاوی هیبرید نانو هالوسیت/کارواکرول و کیتوزان: برای تهیه فیلم مذکور کیتوزان در سه غلظت شامل ۰، ۱، ۲ درصد و هیبرید نانو هالوسیت رس/کارواکرول در سه غلظت حاوی ۰، ۱، ۲ درصد کارواکرول به مواد پلی اتیلنی اضافه گشت و بعد از مخلوط کردن مکانیکی، مخلوط حاصله توسط دستگاه اکستروود دو پیچه ناهمسو Brabender (مدل ZSK-25) ساخت کشور آلمان با قطر خارجی ۲۵ میلی‌متر واقع در کارگاه پلاستیک پژوهشگاه پلیمر و پتروشیمی ایران در دمای ۱۵۰ درجه سلسیوس ذوب و فیلم نهایی با ضخامت ۵۰ میکرون توسط دستگاه اکستروود تک پیچه (مدل D-47055) ساخت کشور آلمان مجهز به سیستم فیلم دمشی تولید شد (۱۴).

جدول ۱. تجزیه واریانس اثر کیتوزان، کارواکرول و زمان بر محتوی آنتوسیانین، فعالیت آنتی اکسیدانی و میزان آلودگی میکروبی آب آریل انار طی مدت نگهداری

میانگین مربعات (M.S)				درجه آزادی	منبع تغییر
محتوی کل باکتری مزوفیل هواری	محتوی کل قارچ و مخمر	فعالیت آنتی اکسیدانی	آنتوسیانین	D.F	S.V
۳۷/۵۵۸**	۳۷/۹۸۳**	۴۸۳/۷**	۱۲۴۴/۷**	۴	زمان (A)
۷/۶۳۹**	۱/۸۷۸**	۵۸۱/۹**	۳۰۸/۶**	۲	کارواکرول (B)
۰/۰۳۶ ^{ns}	۰/۰۲۵ ^{ns}	۲۱/۶**	۷۱/۴*	۲	کیتوزان (C)
۲/۹۱۲**	۱/۰۸۸**	۴۷/۳**	۷۵/۲**	۸	اثرمتقابل AB
۰/۱۸۱**	۰/۰۴۶**	۲/۶**	۵/۴ ^{ns}	۸	اثرمتقابل AC
۰/۰۹۳**	۰/۰۰۷ ^{ns}	۳/۹**	۲/۱ ^{ns}	۴	اثرمتقابل BC
۰/۰۶۲**	۰/۰۱۳ ^{ns}	۱/۷**	۲/۶ ^{ns}	۱۶	اثرمتقابل ABC
۰/۰۲۴	۰/۰۲۱	۰/۵	۲۰/۷	۹۰	خطا
۷/۲	۶/۰	۰/۹	۳/۴		ضریب تغییرات C.V%

^{ns}، * و ** به ترتیب غیرمعنی دار و معنی دار در سطح ۵ و ۱ درصد

جدول ۲. مقایسه اثرمتقابل زمان و کارواکرول بر محتوی آنتوسیانین و تعداد پرگنه‌های قارچ آب آریل انارکشت شده به مدت ۷۲ ساعت در محیط کشت PDA طی مدت نگهداری

محتوی کل قارچ و مخمر (cfu/ml)	آنتوسیانین (mg per 100mL)	کارواکرول (%)	زمان (روز)
۱/۲۱ ^h	۱۳۳/۴ ^{cd}	۰	
۱/۲۰ ^h	۱۳۶/۴ ^{bc}	۱	
۱/۱۶ ^h	۱۳۷/۱ ^{abc}	۲	
۱/۶۶ ^g	۱۴۱/۹ ^a	۰	
۱/۶۸ ^g	۱۴۱/۳ ^{ab}	۱	۴
۱/۶۹ ^g	۱۴۱/۳ ^{ab}	۲	
۲/۱۲ ^f	۱۳۲/۴ ^{cd}	۰	
۲/۰۵ ^f	۱۳۵/۳ ^c	۱	۸
۲/۰۰ ^f	۱۲۹/۹ ^{de}	۲	
۳/۱۷ ^d	۱۲۷/۸ ^{ef}	۰	
۲/۸۸ ^e	۱۳۲/۸ ^{cde}	۱	۱۲
۳/۴۱ ^c	۱۲۲/۳ ^g	۲	
۴/۴۱ ^b	۱۲۳/۵ ^{fg}	۰	
۳/۲۳ ^{cd}	۱۲۹/۷ ^{de}	۱	۱۶
۴/۷۳ ^a	۱۱۹/۰ ^g	۲	

میانگین‌های موجود در هر ستون که حداقل دارای یک حرف مشترک هستند، در سطح ۱٪ آزمون PLSD اختلاف معنی داری با هم ندارند.

آلودگی‌های باکتریایی کل آب آریل انار در طول مدت نگهداری شد (جدول ۱). براساس نتایج مقایسه میانگین‌ها به تدریج با گذشت زمان تعداد باکتری آب آریل انار افزایش یافت. در پایان آزمایش استفاده از فیلم‌های حاوی ۱ درصد کارواکرول به تنهایی و در ترکیب با کیتوزان ۱ و ۲ درصد بطور معنی داری آلودگی را نسبت به شاهد کاهش داد. در حالی که غلظت ۲ درصد کارواکرول و همچنین کیتوزان ۱ و ۲ درصد به تنهایی تأثیر معنی داری بر آلودگی باکتری نشان ندادند.

براساس نتایج مقایسه میانگین‌ها با گذشت زمان محتوی کل قارچ و مخمر افزایش یافت. در پایان آزمایش کمترین تعداد پرگنه‌ها کپک و مخمر در نتیجه استفاده از فیلم فعال حاوی ۱ درصد کارواکرول بدست آمد. درحالی که استفاده از غلظت ۲ درصد کارواکرول باعث افزایش میزان آلودگی‌های قارچی کل آب آریل انار شد (جدول ۲).

نتایج تجزیه واریانس نشان دهنده تأثیر معنی داری همه فاکتورها و اثر متقابل آنها بجز کیتوزان، بر محتوی کل باکتری مزوفیل هواری می‌باشد (جدول ۱). استفاده از فیلم فعال حاوی (کارواکرول و کیتوزان) بصورت همزمان باعث کاهش معنی دار

جدول ۳. مقایسه میانگین اثرمتقابل زمان، کارواکرول و کیتوزان بر فعالیت آنتی‌اکسیدانی آب آریل انار طی مدت انبارداری

زمان (روز)		کیتوزان (%)		کارواکرول (%)	
۱۶	۱۲	۸	۴	۰	
۷۰/۱۳ ^m	۷۵/۰۷ ^{jk}	۷۶/۷۷ ^{ghi}	۸۲/۷۷ ^{abcd}	۷۶/۴۳ ^{ghij}	۰
۷۲/۳۰ ^l	۷۴/۲۳ ^k	۷۷/۱۳ ^{gh}	۸۲/۰۰ ^{bcde}	۷۷/۳۰ ^g	۱
۷۱/۹۳ ^l	۷۵/۱۰ ^{jk}	۷۷/۸۳ ^g	۸۱/۹۰ ^{bcde}	۷۷/۸۳ ^g	۲
۷۵/۲۷ ^{ijk}	۷۷/۲۷ ^g	۸۱/۱۷ ^{ef}	۸۴/۰۰ ^a	۸۰/۰۰ ^f	۰
۷۷/۸۳ ^g	۸۰/۱۰ ^f	۸۱/۳۳ ^{cdef}	۸۲/۸۳ ^{abc}	۸۱/۰۰ ^{ef}	۱
۷۹/۹۷ ^f	۸۱/۲۷ ^{def}	۸۳/۰۳ ^{ab}	۸۳/۱۷ ^{ab}	۸۲/۷۰ ^{abcd}	۲
۶۴/۹۳ ⁿ	۶۹/۰۷ ^m	۷۴/۱۷ ^k	۸۲/۱۰ ^{bcde}	۷۴/۵۰ ^k	۰
۶۴/۹۳ ⁿ	۶۹/۷۷ ^m	۷۵/۰۷ ^{jk}	۸۳/۹۰ ^a	۷۵/۴۰ ^{ijk}	۱
۶۶/۰۰ ⁿ	۷۰/۱۷ ^m	۷۴/۹۷ ^{jk}	۸۲/۹۰ ^{ab}	۷۵/۶۳ ^{hijk}	۲

میانگین‌های موجود در هر ستون که حداقل دارای یک حرف مشترک هستند، در سطح ۱٪ آزمون PLSD اختلاف معنی داری با هم ندارند.

جدول ۴. مقایسه میانگین اثرمتقابل زمان، کارواکرول و کیتوزان بر تعداد پرگنه‌های باکتری آب آریل انار کشت شده به مدت ۷۲ ساعت در محیط کشت NA طی مدت انبارداری

زمان (روز)		کیتوزان (%)		کارواکرول (%)	
۱۶	۱۲	۸	۴	صفر	
۴/۷۴ ^a	۳/۰۴ ^{de}	۱/۷۳ ^{gh}	۱/۳۰ ⁱ	۰/۹۶ ^{jk}	۰
۴/۴۳ ^{ab}	۲/۸۵ ^e	۲/۱۱ ^f	۱/۲۰ ^{ijk}	۱/۰۴ ^{ijk}	۱
۴/۶۵ ^a	۳/۲۳ ^{cd}	۲/۱۰ ^f	۱/۱۴ ^{ijk}	۱/۰۴ ^{ijk}	۲
۲/۸۵ ^e	۲/۱۴ ^f	۱/۶۸ ^h	۱/۱۱ ^{ijk}	۱/۱۱ ^{ijk}	۰
۲/۱۴ ^f	۲/۰۶ ^{fg}	۱/۷۳ ^{gh}	۱/۲۶ ^{ij}	۰/۹۹ ^{ijk}	۱
۲/۰۶ ^{fg}	۱/۹۹ ^{fgh}	۱/۷۳ ^{gh}	۱/۱۴ ^{ijk}	۱/۱۱ ^{ijk}	۲
۴/۶۹ ^a	۳/۴۱ ^e	۱/۶۸ ^h	۱/۲۶ ^{ij}	۰/۹۹ ^{ijk}	۰
۴/۷۴ ^a	۳/۴۱ ^e	۲/۰۲ ^{fg}	۱/۰۸ ^{ijk}	۱/۰۴ ^{ijk}	۱
۴/۱۶ ^b	۳/۴۱ ^e	۲/۰۰ ^{fgh}	۱/۲۳ ^{ijk}	۰/۹۲ ^k	۲

میانگین‌های موجود در هر ستون که حداقل دارای یک حرف مشترک هستند، در سطح ۱٪ آزمون PLSD اختلاف معنی داری با هم ندارند.

• بحث

آنتوسیانین‌ها از طریق کاهش فعالیت آنزیم‌های مسئول تجزیه ترکیبات فنولی مانند پلی‌فنول اکسیداز و در نتیجه تاخیر در اکسیداسیون آنها (۳۰) می‌شود. از طرف دیگر بدلیل حساسیت بافت آریل انار، غلظت بالای اسانس می‌تواند باعث تغییر شکل بافت، افزایش سرعت فعالیت‌های متابولیکی (۳۱) و اکسیداسیون ترکیبات فنولی و در نتیجه کاهش آنتوسیانین‌ها شود (۱۴). گزارش شده است فیلم حاوی کیتوزان باعث تاخیر در سرعت تغییر محتوی آنتوسیانین، فلانوئید و فنولیک از طریق کاهش فعالیت پراکسیداز کل میوه لیچی گردید (۳۲). گزارش شده است که کیتوزان می‌تواند با تغییر اتمسفر داخلی بسته مانع اکسیداسیون آنزیمی آنتوسیانین‌ها شود (۳۳). نتایج مشابهی روی آریل انار (۳۴) و توت‌فرنگی (۳۱) گزارش شده است.

پژوهش حاضر نشان داد که بعد از ۱۶ روز نگهداری بیشترین محتوی آنتوسیانین‌ها مربوط به نمونه‌های بسته‌بندی شده با فیلم حاوی ۱ درصد کارواکرول بود و کمترین مقدار آنتوسیانین در نمونه‌های حاوی ۲ درصد کارواکرول مشاهده شد. کاهش ترکیبات فنولی ممکن است بدلیل تجزیه ساختار سلولی در فرایند پیری در طول مدت انباری و اکسیداسیون آنها توسط آنزیم‌های پلی‌فنول اکسیداز و پراکسیداز باشد (۲۸). مقادیر پایین ترکیبات فنولی در نمونه‌های شاهد می‌تواند بدلیل مشارکت پلی‌فنول‌ها در فرآیند قهوه‌ای شدن طول مدت انبارداری باشد. احتمالاً بخار اسانس‌های گیاهی از جمله کارواکرول از طریق پخش شدن در محیط بسته و برهمکنش با سطح ماده غذایی (۲۹)، مانع تجزیه

بسته‌بندی با فیلم حاوی ۲ درصد کارواکرویل بود. Ramos و همکاران اثر تیمول و کارواکرویل را در بدنه فیلم‌های پلی پروپیلن (PP) روی باکتری‌های رشته‌ای مورد بررسی قرار دادند و پی بردند که اثرات متقابل تیمول و کارواکرویل بطور معنی‌داری از گسترش باکتری‌های رشته‌ای در محیط کشت درون شیشه‌ای (in vitro) جلوگیری به عمل آورد (۲۹). در آزمایشی اثر کارواکرویل در بدنه فیلم‌های پلی اتیلنی با چگالی کم (LDPE) روی عوامل میکروبی مورد بررسی قرار گرفت و مشخص شد که ملکول‌های کارواکرویل با آزاد شدن در محیط بسته و تأثیر بر رشد عوامل بیماری‌زا به طور معنی‌داری از گسترش قارچ‌های اشرفیاس کولا، لیستریا آنولا و آلترناترا آلترناترا جلوگیری می‌کند (۴۰). Shemesh و همکاران در سال ۲۰۱۷ اثر بازدارندگی معنی‌دار هیبرید کارواکرویل و رس را در کنترل آلودگی قارچی آلترناترا آلترناترا و بوتریتیس سینرا گزارش کردند (۴۰). نتایج مشابهی توسط Guarda و همکاران (۴۱) گزارش شده است.

گزارش شده است که کارواکرویل به صورت کمپلکس در بدنه فیلم‌های پلی اتیلنی با دارا بودن خواص آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی رنج وسیعی از غذاها در برابر عوامل میکروبی و اکسیداسیون محافظت می‌کند (۲۹). به نظر می‌رسد که کارواکرویل از طریق انتشار در محیط بسته مانع جوانه‌زنی و رشد قارچ‌ها می‌شود (۴۲). اعتقاد بر این است که کارواکرویل قادر است در اعمال حیاتی دیواره سلولی قارچ‌ها اختلال ایجاد کرده و باعث از بین رفتن دیواره سلولی آنها شوند (۴۳). این احتمال وجود دارد ماهیت چربی‌دوستی کارواکرویل این امکان را فراهم می‌کند که توسط میسیلیوم قارچ جذب و از این طریق بر رشد قارچ تأثیر منفی بگذارد (۴۴). افزایش انشعابات میسیلیومی، چروکیدگی و مجعد شدن میسیلیوم‌ها و کاهش تولید اسپورها توسط برخی پژوهشگران هنگام استفاده از اسانس‌های حاوی کارواکرویل بصورت تدخینی گزارش شده است (۴۵). نتایج مشابهی توسط سایر پژوهشگران نیز گزارش شده است (۴۰، ۲۹، ۱۴). در مقابل استفاده از غلظت‌های بالای اسانس باعث تغییر تخریب بافت، تنش اکسیداسیونی و در نتیجه افزایش آلودگی خواهد شد (۳۶).

ترکیب نانو ذرات نقره و نانو ذرات روی با کیتوزان باعث بهبود خاصیت ضد میکروبی فیلم فعال حاصله به روش کاستینگ گردید (۴۶). استفاده از پوشش کیتوزان با غلظت‌های ۰/۵ و ۱ درصد طی ۱۲ روز انبارداری در دمای ۴ درجه منجر به کاهش میزان رشد کپک‌ها و باکتری روی سطح آریل انار در آنالیز میکروبی گردیدند (۳۳). استفاده همزمان از کیتوزان و

در پایان مدت انباری استفاده از فیلم حاوی (۱درصد کارواکرویل و ۲ درصد کیتوزان) باعث حفظ خواص آنتی‌اکسیدانی آب آریل انار شد. به نظر می‌رسد سنتز آنتوسیانین طی انبارداری می‌تواند دلیلی بر بالا بودن فعالیت آنتی‌اکسیدانی و تجزیه آن‌گویی پایین بودن ظرفیت آنتی‌اکسیدانی آب میوه انار است (۳۵). تفسیر نتایج بیانگر محتوی آنتوسیانین بالا در نمونه‌های بسته‌بندی با فیلم حاوی ۱ درصد کارواکرویل است. این چنین می‌توان گفت که کارواکرویل سبب حفظ قدرت آنتی‌اکسیدانی از طریق تاخیر در تجزیه آنتوسیانین‌ها شده است. این احتمال وجود دارد که اسانس‌های گیاهی نقش مثبتی در تولید متابولیت‌های ثانویه و بیوسنتز ترکیبات فنولی و آنتوسیانین‌ها از طریق افزایش فعالیت آنزیم PAL شوند (۳۵).

گزارش شده است که رابطه مثبتی بین محتوی آنتوسیانین‌ها و فعالیت آنتی‌اکسیدانی در آریل‌های انار تحت تیمار کیتوزان وجود دارد. احتمالاً کیتوزان از طریق تاخیر در اکسیداسیون آنتوسیانین‌ها باعث حفظ فعالیت آنتی‌اکسیدانی شده است (۳۳).

بکارگیری اسانس‌ها برای کاهش بار میکروبی محصولات تازه توسط محققان مختلفی گزارش شده است (۲۰، ۱۵، ۱۴). یکی از معایب اصلی استفاده از اسانس‌ها تأثیر آنها بر روی عطر و طعم محصولات می‌باشد. از این جهت استفاده از مواد ثانویه مانند نانو رس و کیتوزان می‌تواند علاوه بر حفظ خاصیت اسانس‌ها بر روی آلودگی‌ها باعث کاهش اثرات مخرب آنها بر عطر و طعم محصولات شود. نانو هالوسیت‌رس بعنوان یک عامل نگهدارنده ترکیبات فعال مانند اسانس‌ها (۳۵) می‌تواند برای محافظت و انتشار کنترل شده آنها مورد استفاده قرار گیرد (۱۳). در طی آزمایشات قبلی مشخص شده است که نانو هالوسیت‌رس هیچ تأثیری بر خواص ضد قارچی اسانس‌ها نظیر کارواکرویل ندارد (۳۶). از طرفی کیتوزان به عنوان یک بیوپلیمر غیر سمی می‌تواند در بدنه فیلم‌های فعال بسته‌بندی به همراه اسانس گیاهی قرار گیرد (۳۷). امروزه استفاده از کیتوزان در صنایع پزشکی و دارویی به دلیل سازگاری زیستی بالا، زیست تخریب پذیری و غیرسمی بودن، به عنوان ماده نگهدارنده اهمیت زیادی پیدا کرده است (۳۸، ۳۹).

استفاده همزمان از کیتوزان و کارواکرویل در فیلم‌های پلی‌اتیلنی باعث کاهش بار میکروبی اعم از قارچ‌ها و باکتری‌ها در نمونه آریل‌های انار شد. بیشترین خاصیت بازدارندگی مربوط به فیلم حاوی (۱ درصد کارواکرویل و ۲ درصد کیتوزان) و کمترین میزان تأثیر بر آلودگی میکروبی مربوط به نمونه‌های

میکروبی و حفظ فعالیت آنتی‌اکسیدانی می‌باشد. استفاده از کیتوزان در فیلم می‌تواند باعث بهبود اثرات کارواکرول و تأثیر گذاری بهتر آن شده در نهایت باعث افزایش عمر انباری آریل‌های انار و کاهش آلودگی میکروبی گردد.

سپاس‌گزاری: نویسندگان این پژوهش از ارگان‌های موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی کرج، دانشگاه تربیت مدرس، پژوهشگاه پلیمر و پتروشیمی ایران که صمیمانه ما را در انجام این پژوهش کمک کردند، کمال تشکر و قدردانی را دارند.

کارواکرول باعث جذب بهتر رطوبت محیط بسته‌بندی و در نتیجه کنترل بهتر آلودگی قارچی شده است (۴۴). گزارش شده است که فیلم تولیدی حاصل ترکیب نانو ذرات کیتوزان و اسانس‌های گیاهی باعث کاهش معنی‌دار پوسیدگی قهوه ای هلو گردید (۴۶). جذب رطوبت داخل بسته توسط کیتوزان می‌تواند دلیلی بر کاهش آلودگی قارچی آریل‌های انار باشد. گزارشات مشابهی توسط ازمیر و کوگمن (۴۷) ارائه شده است.

از نتایج بدست آمده این طور استنباط می‌شود که کارواکرول (در غلظت مناسب) موجود در فیلم پلی‌اتیلنی به تنهایی با پخش شدن درون بسته قادر به کاهش آلودگی‌های

• References

- Mirjalili A. pomegranate identification. Publication of agricultural education. press; 2002. p. 10-15 [in Persian].
- Safa M, Khazaei J. Determining and modeling some physical properties of pomegranate fruits of Saveh area, Iran, related to peeling and packaging. In: International Congress on Information Technology in Agriculture, Food and Environment, Izmir, Turkey, 2003; 331-337.
- Anand P, Kulkarni A, Somaradhya M, Soundar D. Isolation and identification of a radical scavenging antioxidant punicalagin from pith and capillary membrane of pomegranate fruit. Food Chemistry, 2004; 214: 56-67.
- Lopez-Rubira V, Conesa A, Allende A, Artes A. Shelf life and overall quality of minimally processed pomegranate arils modified atmosphere packaged and treated with UV-C. Postharvest Biology and Technology, 2005; 37 : 174-185.
- Gil MI, Martí JA, Artés F. Minimally processed pomegranate seeds. LWT-Food Science and Technology, 1996; 29: 708-713.
- Shakeri M, Mirhosseini SMR, Dehghani F. Assessment several fungicides to control pomegranate fruit rots. Iranian Pajouhesh & Sazandgi 2007; 74:165-171[in Persian].
- Stensvand A. Evaluation of new fungicides and a biocontrol agent against grey mould in strawberry. Annals Applied Biology, 1998; 19: 70-71.
- Chau CF, Wu SH, Yen GC. The development of regulations for food nanotechnology. Trends in Food Science & Technology, 2007; 18(5): 269-280.
- Mohammed, F.A., Balaji, K., Girilal, M., Kalaichelvan, P.T., and Venkatesan, R. "Mycobased synthesis of silver nanoparticles and their incorporation into sodium alginate films for vegetable and fruit preservation," Journal Agriculture Food Chemistry, 2009; 57: 6246-6252.
- Amini F, Moshtaghi H, and Abasvali M. Antibacterial effect of methanolic extract of clover (*Eryngium caeruleum*) on *E. coli* and *Staphylococcus aureus* in a food model at 4°C. 3rd International Conference on Science and Engineering, Istanbul – Turkey, 2016.
- Yuan, P, Tan, D, Annabi-Bergaya, F, Yan W, Liu D, Liu, Z. From platy kaolinite to aluminosilicate nanoroll via one-step delamination of kaolinite: effect of the temperature of intercalation. Appl. Clay Sci, 2013; 68-76.
- Yah, WO, Xu H, Soejima H. Ma W, Lvov Y, Takahara, A. 2012. Biomimetic dopamine derivative for selective polymer modification of halloysite nanotube lumen. J. Am. Chem. Soc, 2012; 134: 12134-12137.
- Lvov, YM., Shchukin, DG., Mohwald, H, Price, RR. Halloysite clay nanotubes for controlled release of protective agents. ACS Nano, 2008; 2: 814-820.
- Shemesh R, Krepkera M, Nitzanc N, Vaxmanb A, Segala E. Active packaging containing encapsulated carvacrol for control of postharvest decay. Postharvest Biology and Technology, 2016; 118: 175-182.
- Cacciatorea FA, Dalmása M, Madersa C, Isafab H.A, Brandellib A, Malheirosa P.S. Carvacrol encapsulation into nanostructures: Characterization and antimicrobial activity against foodborne pathogens adhered to stainless steel. Food Research International, 2020; 109: 133-143.
- López-de-Dicastillo C, Gómez-Estaca J, Catalá R, Gavara R, Hernández-Muñoz P. Active antioxidant packaging films: Development and effect on lipid stability of brined sardines. Food Chemistry, 2012; 131: 1376-1384.
- Tunç S, Duman O. Preparation of active antimicrobial methyl cellulose/ carvacrol/ montmorillonite nanocomposite films and investigation of carvacrol release. LWT - Food Science and Technology, 2011; 44: 465-472.
- Park HY, Kimk SJ, Kim KM, You YS, Han, j. Development of antioxidant packaging material by applying corn-zein to LDPE film in combination with phenolic compounds. J. Food Sci, 2012; 77(10): 273-279.
- Bonilla J, Atares L, Vargas M, Chiralt A. Edible films and coatings to prevent the detrimental effect of oxygen on food quality: Possibilities and limitations. Journal of Food Engineering, 2012; 110: 208-213.
- Hasheminejad N, Khodaiyan F. The effect of clove essential oil loaded chitosan nanoparticles on the shelf life and quality of pomegranate arils. Food Chemistry, 2019; 1-33.
- Shahidi F, Arachchi J, Jeon YJ. Food applications of chitin and chitosans. Trends in Food Science & Technology, 1999; 10: 37-51.

22. Montero-Prado P, Rodriguez-Lafuente A, Nerin C. Active label-based packaging to extend the shelf-life of "Calanda" peach fruit: Changes in fruit quality and enzymatic activity. *Postharvest Biology and Technology*, 2011; 60: 211-219.
23. Kahramanoglu I, Usanmaz S, Aril production. In: Kahramanoglu, I., Usanmaz, S. (Eds.), *Pomegranate Production and Marketing*. CRC Press, Taylor & Francis Group, Broken Sound Parkway NW, 2018; 87-89.
24. Muand F.N, Souliman R, Diop B, Dicko A. Study on chemical composition and biological activities of essential oil and extracts from *Stev reia baudiana* Bertoni leaves. *LWT - Food Science and Technology*. 2011; 44: 1865-1872.
25. D' Angelo S, Amelia C, Raimo M, Salvatore A, Zappia V, Galletti P. Effect of Reddening-Ripening on the Antioxidant Activity of Polyphenol Extracts from Cv. 'Annurca' Apple Fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2017; 55(24): 9977-9985.
26. Esna-Ashari M, Fath L, Ershadi A, Zafari D. The effect of UV irradiation and packaging type on anthocyanin content, antioxidant activity and microbial population in pomegranate fruit (cv. Malas Saveh) during cold storage. *Iranian Plant production tech* 2019; 91(9):143-195[in Persian].
27. O,grady L, Sigge GO, Caleb OJ, Opara UL. Effects of water dipping of whole fruit on the microbial quality of minimally processed pomegranate (*Punica granatum* L.) arils during cold storage. *International Journal of Postharvest Technology and Innovation*, 2015; 5(1): 1-7.
28. Ghasemnezhad M, Zareh S, Rassa M, Sajedi R.H. Effect of chitosan coating on maintenance of aril quality: microbial population and PPO activity of pomegranate (*Punica granatum* L. cv. Tarom) at cold storage temperature. *J.Sci. Food Agric*, 2013; 93: 368-374.
29. Peretto G, Dub W, Avena-Bustillos J, Sarreal S.B, HuabS S, Samboa P, McHugh T. Increasing strawberry shelf-life with carvacrol and methyl cinnamate antimicrobial vapors released from edible films. *Postharvest Biology and Technology*, 2014; 89: 11-18.
30. Gao M, Feng L, Jiang T. Browning inhibition and quality preservation of button mushroom (*Agaricus bisporus*) by essential oils fumigation treatment. *Food Chemistry*, 2014; (149): 107-113.
31. Asghari-marjanlo A, Mostofi Y, Shoeiby Sh, Maghomy M. The effect of basil essential oil on control of gray rot and post-harvest strawberry (cv. Selva). 2008; 8(1):28 [in Persian].
32. Zha D, Quantick C. Effect of Chitosan Coating on Enzymatic Browning and Decay During Post-Harvest Storage of Litchi (*Litchi Chinensis* Sonn.) Fruit' in *Postharvest Biol.Technol*, 1997; 12: 195-202.
33. Zhang D, Quantick P.C. Antifungal effects of chitosan coating on fresh strawberries and raspberries during storage. *J Hort Sci Biotechnol*, 1999; 73: 763-767.
34. Varasteh F, Arzani K, Barzegar M, Zamani Z. Changes in anthocyanins in arils of chitosan-coated pomegranate (*Punica granatum* L. cv. Rabbab-e- Neyriz) fruit during cold storage. *Food Chemistry*, 2012; 130(2): 267-272.
35. Lvov, Y., Wang, W., Zhang, L., and Fakhruллин, R. 2015. Halloysite clay nanotubes for loading and sustained release of functional compounds. *Adv. Mater.* n/a-n/a.
36. Ramos M., Jimenez A., Peltzer M. Characterization and antimicrobial activity studies of polypropylene films with carvacrol and thymol for active packaging. *J. Food Eng*, 2012;109-513.
37. Bonilla, J, Atares, L., Vargas, M, Chiralt, A. Edible films and coatings to prevent the detrimental effect of oxygen on food quality: Possibilities and limitations. *Journal of Food Engineering*, 2012; 110: 208-213.
38. Weiss, J, Takhistov, P, Mcclement, J. Functional materials in food nanotechnology. *Journal of Food Science*, 2006; 71: 107-116.
39. Rinaudo, M. Main properties and current applications of some polysaccharides as biomaterials. *Polymer International*, 2008; 57(3):397-430.
40. Shemesh R, Krepker M, Natan M, Danin-Poleg Y, Banin E, Kashi Y, et all. Novel LDPE/halloysite nanotube films with sustained carvacrol release for broad-spectrum antimicrobial activity. *RSC Adv*, 2015; 5: 87108-87117.
41. Guarda A, Rubilar JF, Miltz J, Galotto M.J, The antimicrobial activity of microencapsulated thymol and carvacrol. *International Journal of Food Microbiology*, 2011; 146 (2): 144-150.
42. Marina Ramos M, Ana Beltran A, Arancha Valdes A, Mercedes Peltzer A, Alfonso Jimenez A,
43. Isman M B, Machial, CM. Pesticides based on plant essential oils: From traditional practice to commercialization, 2006; 29-44.
44. Soylu EM., Soylu S, Kurt S. Antimicrobial activities of the essential oils of various plants against tomato late blight disease agent *Phytophthora infestans*. *Mycopathologia*, 2006; 161: 119-128.
45. Vesaltalab Z, Gholami, M. The Effect of Clove Buds and Rosemary Extracts and Essences on Control of *Botrytis cinerea* Growth. . *Iranian Plant production tech*, 2011; (11)2: 1-11.
46. Pinto R, Fernandes SCM, Freirea CSR, Sadocco P, Causio J, Pascoal Neto C, et all. Antibacterial activity of optically transparent nanocomposite films based on chitosan or its derivatives and silver nanoparticles. *Carbohydr.Res*, 2012; 348: 77-83.
47. Quesada J, Sendra E, Navarro C, Sayas-Barberá E. Antimicrobial active packaging including chitosan films with thymus vulgaris l. Essential oil for ready-to-eat meat. *Foods*, 2016; 57: 1-13.

Preserving Antioxidant Activity and Microbial Contamination of Pomegranate Aril (cv. Malas Saveh) Using Films Containing Chitosan and Carvacrol

Araghi H¹, Rastegar S^{*1}, Tajeddin B¹, Askari Sarcheshmeh M.A², Javan-nikkhah M²

1- Ph.D. Student, Department of Horticultural Science, University of Hormozgan, Bandar Abbas, Iran

2- *Corresponding author: Associated Prof, Department of Horticultural Science, University of Hormozgan, Bandar Abbas, Iran.
Email: srastegar2008@gmail.com

3- Associated Prof, Department of Food Science and Technology, Agricultural Engineering and Research Institute, Karaj, Iran

4- Prof, Department of Plant Protection, University College of Agriculture and Natural Resources, University of Tehran, Karaj, Iran

5- Associated Prof, Department of Horticultural Science, University College of Agriculture and Natural Resources, University of Tehran, Karaj, Iran

Received 22 Sept, 2020

Accepted 25 Des, 2020

Background and Objectives: Decreases in microbial loads of pomegranate arils and their antioxidant activity can lead to cardiovascular diseases as well as increases in the body immune system. Therefore, the objective of this study was to investigate effects of films containing chitosan and carvacrol on antioxidant activity and microbial load of pomegranate arils stored at 7 °C ±1.

Materials & Methods: Anthocyanin content, antioxidant activity, microbial load and fungal colonies of the pomegranate aril packaging using films of carvacrol (0, 1 and 2%) and chitosan (0, 1 and 2%) were investigated every four days through 16 days of cold storage at 7 °C ±1.

Results: The ANOVA results showed that various concentrations of carvacrol and chitosan caused significant differences in antioxidant activity and microbial load of pomegranate arils. Films containing chitosan significantly preserved the anthocyanin content, compared to the control. Film containing chitosan (2%) and carvacrol (1%) included significant effects on antioxidant activity and fungal colonies after 16 days of storage at 7 °C ±1.

Conclusion: Films containing carvacrol and chitosan can be used in packaging industries due to the decreases in microbial loads.

Keywords: Carvacrol, Polyethylene film, Pomegranate aryl, Fungal and bacterial colonies