

کاربرد صمغ‌های کیتوزان، آلژینات و کاراگینان به عنوان پوشش خوراکی میوه سیب

اسماعیل عطای صالحی^{۱*}، محیا شیخ زاده^۱

۱- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

(تاریخ دریافت: ۹۶/۰۵/۲۲ تاریخ پذیرش: ۹۷/۰۲/۱۵)

چکیده

سیب میوه‌ای است که در مرحله رسیدگی سرعت تنفس آن به شدت افزایش می‌یابد و به همین دلیل عمر انبار مانی آن کوتاه است. پوشش‌های خوراکی با هدف بهبود ظاهر و بافت، کاهش میزان از دست رفتن رطوبت و اکسیداسیون، تأخیر در رسیدن و تغییرات نامطلوب رنگ و طعم، بهبود ارزش تغذیه‌ای، افزایش ماندگاری محصول و در نتیجه جلوگیری از تخریب ماده غذایی استفاده می‌شوند. در این تحقیق برش‌های میوه سیب با صمغ‌های کیتوزان، آلژینات و کاراگینان در مقادیر (۰/۵، ۱، ۱/۵ درصد وزنی/وزنی) به روش غوطه وری پوشش‌دهی شد. تیمارهای تهیه شده در روزهای ۵، ۱۰ و ۱۵ از نظر خواص فیزیکوشیمیایی (pH، بریکس، اندیس قهوه‌ای شدن آنزیمی و آزمون سنجش بافت) و خواص حسی مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که با افزایش زمان و غلظت صمغ‌ها در اغلب موارد pH و بریکس محصول کاهش و بالعکس اندیس قهوه‌ای شدن آنزیمی و سفتی بافت افزایش یافت، از لحاظ مزه بیشترین امتیاز مربوط به نمونه با پوشش ۱ درصد آلژینات سدیم بود.

کلید واژگان: پوشش خوراکی، سیب، کیتوزان، آلژینات، کاراگینان

*مسئول مکاتبات: eatayesalehi@yahoo.com

۱- مقدمه

سیب میوه‌ای گرمسیری از خانواده گل‌سرخیان است که انواع مختلفی دارد. درخت سیب جزء اولین درختانی است که کشت و پرورش داده شده است، به گونه‌ای که ۵۰۰ سال قبل از میلاد مسیح کشت و کار سیب در سراسر ایران انجام شده است [۱].

سیب درختی از محصولات باغی مهم و استراتژیک کشور است که از نظر صادرات نیز اهمیت زیادی دارد. بر اساس آخرین آمار منتشر شده توسط فائو، در سال ۲۰۱۲ ایران با تولید ۱۶۶۲۴۳۰ تن انواع سیب درختی رتبه هشتم جهانی را کسب کرده است [۲].

سیب میوه‌ای است که در مرحله رسیدگی سرعت تنفس آن به شدت افزایش می‌یابد و به همین دلیل عمر انبار مانی آن کوتاه است [۳]. در سال‌های اخیر تحقیقات زیادی در زمینه استفاده از صمغ‌ها به عنوان پوشش خوراکی جهت کاهش شدت تنفس و در نتیجه افزایش عمر انبارمانی محصولات باغی صورت گرفته است. پوشش‌های خوراکی به صورت لایه‌ای محافظ بر روی سطح میوه‌ها و سبزی‌ها قرار می‌گیرند و همانند بسته‌بندی‌های با اتمسفر اصلاح‌شده عمل می‌کنند [۴، ۵]. صمغ‌ها پلی ساکاریدهایی با وزن مولکولی بالا هستند که از تراوشات گیاهی، جلبک‌های دریایی و به صورت آگروپلی ساکاریدها از باکتری‌ها به دست می‌آیند، صمغ‌ها نقش‌های متفاوتی از قبیل غلیظ‌کنندگی، پایدارکنندگی، ژل‌دهندگی و اصلاح‌کنندگی بافت را در غذاها ایفا می‌کنند. دانه‌های گیاهی یکی از منابع مرسوم و قدیمی برای تولید صمغ‌ها است، دانه‌هایی همچون لوبیای لوکاست، شنبلیله، قدومه شهری و شیرازی از منابع صمغ‌های دانه‌ای هستند.

در تشکیل فیلم آلژینات عواملی نظیر کاتیون‌های چند ظرفیتی (به‌ویژه کلسیم)، سرعت افزودن و زمان تماس آن، pH و حضور ترکیباتی مثل هیدروکلونیدها و پرکننده‌ها مؤثر هستند. روش تولید و خصوصیات کاربردی لاف آلژینات مانند پکتین است [۶].

کاراگینان از جمله پلی‌ساکاریدهای سولفات‌دهنده و از جلبک قرمز استخراج می‌شود. به‌محض سرد کردن محلول آبی گرم پلیمر،

تشکیل ژل می‌دهد، تشکیل ژل به تبدیل ساختمان مارپیچ مضاعف به شبکه پلیمری سه‌بعدی نسبت داده شد [۶].

نفوذپذیری اکسیژن در فیلم‌های کاراگینان تقریباً ۴۰ درصد فیلم‌های نشاسته گزارش شده است و توانایی پوشش کاراگینان برای افزایش زمان ماندگاری میوه توت فرنگی مورد مطالعه قرار گرفته است [۷].

در واقع، کیتوزان پلیمر ترکیبی ۱ و ۴ گلیکوزیدی به هم متصل شده‌اند، منبع عمده و تجاری کیتوزان، پوسته سخت پوستان از جمله خرچنگ، میگو، لابستر و آرتیمیا است. پلیمر کیتوزان ترکیب زیست‌سازگار و غیر سمی بوده، در برابر آنزیم‌های گوارش انسان مقاوم است، لذا به عنوان یک منبع جدید فیبر رژیمی مورد استفاده قرار می‌گیرد. نتایج مطالعات بر کارآمد بودن پوشش کیتوزان برای پوشش دادن توت فرنگی و مناسب نبودن این پوشش به علت توسعه طعم تلخ در کاهو و کارایی این پوشش در افزایش زمان ماندگاری برش‌های انبه دلالت داشته است. این فیلم میزان تخریب و کاهش وزن محصول را کاهش می‌دهد و تغییر رنگ میوه‌ها را به تاخیر می‌اندازد، این فیلم خوراکی موجب می‌شود تا کیفیت بافت نمونه‌ها افزایش یابد علاوه بر این به دلیل اینکه این فیلم خوراکی پایه کیتوزان می‌تواند حاوی کلسیم باشد لذا ارزش غذایی این مواد در نمونه‌ها افزایش می‌یابد. هدف کلی از این پژوهش بررسی تاثیر پوشش خوراکی صمغ‌های آلژینات، کاراگینان و کیتوزان بر ماندگاری میوه سیب طی ۱۵ روز انبارمانی بود.

۲- مواد و روش‌ها

سیب زرد لبنانی مصرفی در این تحقیق از بازار محلی در مشهد، صمغ‌های آلژینات، کاراگینان و کیتوزان از شرکت سیگما آلمان و مواد شیمیایی مصرفی شامل اسید استیک، گلیسرول، پروپیلن گلیکول و Tween 80 از شرکت مرک آلمان تهیه شد.

۲-۳-۲- ارزیابی بافت

ارزیابی سفتی با استفاده از بافت سنج (مدل سی ان اس فنسل ساخت امریکا)، با اندازه گیری میزان فشار ماکزیمم محاسبه شد. جهت اندازه گیری سفتی بافت میوه سیب از پروب استوانه‌ای با قطر ۵ میلی‌متر، سل بارگذاری ۵۰ نیوتن و سرعت آزمون یک میلی‌متر بر ثانیه تا عمق نفوذ ۸ میلی‌متر استفاده شد، نمونه‌ها به طول ۲ میلی‌متر و ضخامت ۲ سانتی‌متر تحت سرعت یک میلی‌متر بر ثانیه تا عمق ۸ میلی‌متر مورد آزمون نفوذ قرار گرفت [۱۱].

۲-۳-۴- اندازه گیری درصد قهوه ای شدن

ابتدا دستگاه اسپکتوفتومتر (مدل کاری تکنولوژیک آجیلنت ۸۴۵۴ UV-VIS ساخت امریکا) در طول موج ۴۲۰ نانومتر توسط متانول خالص کالیبره شد، آب نمونه‌ها توسط آبمیوه گیری (مدل توشیبا ساخت ژاپن) گرفته شد و فیلتراسیون آب سیب با کاغذ صافی واتمن شماره ۲ انجام شد، سپس شدت رنگ هر یک از نمونه‌ها در طول موج ۴۲۰ نانومتر اندازه گیری شد [۱۰].

۲-۳-۵- اندازه گیری pH

دستگاه pH متر به وسیله محلول بافر با دمای مناسب (۲۰ درجه سلسیوس) آماده سازی و تنظیم شد، حدود ۲۵ میلی لیتر محلول بافر در یک بشر ۵۰ میلی لیتری ریخته شد و حباب انتهای الکتروود در داخل بافر قرار گرفت، با استفاده از pH متر و پس از کالیبره نمودن دستگاه با بافرهای ۴ و ۷، اندازه گیری pH مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۸۵ انجام شد [۱۲].

۲-۳-۶- اندازه گیری بریکس

برای این منظور عصاره‌ای تهیه و سپس با دستگاه رفاکتومتر، درصد مواد جامد محلول اندازه گیری و بر حسب بریکس گزارش شد [۱۳].

۲-۳-۷- نحوه ارزیابی حسی

آزمون هدونیک پنج نقطه ای برای ارزیابی حسی نمونه‌ها مورد استفاده قرار گرفت. برای این منظور، اعضای پانل متشکل از ۱۵

۲-۲- آماده سازی فیلم‌ها

۲-۲-۱- تهیه فیلم خوراکی بر پایه کیتوزان

ابتدا ۹ گرم از پودر کیتوزان را به ۹۰۰ سی سی آب مقطر (دمای ۷۰ درجه سانتی گراد و دمای ۲۰-۳۰ درجه خنک شده) حاوی ۱ درصد اسید استیک، افزودن ۰/۲ درصد Tween 80 و ۹ سی سی گلیسرول (بر مبنای وزن مولکولی کیتوزان)، هموزن نمودن مخلوط به مدت ۲۰ دقیقه انجام شد (برای پوشش با درصدهای مختلف) [۸].

۲-۲-۲- تهیه فیلم خوراکی از آلژینات سدیم

۸ گرم آلژینات سدیم به داخل ۴۰۰ میلی لیتر آب مقطر افزوده شد و مخلوط گردید، محلول روی هیتر در درجه حرارت ۷۰ درجه سانتی گراد قرار گرفت تا محلول شفافی بدست آید، ۶ گرم گلیسرول و ۰/۲ روغن آفتابگردان به محلول اضافه شد [۹].

۲-۲-۳- تهیه فیلم خوراکی از کاراگینان

۲/۵ گرم کاراگینان را در ۵۰۰ میلی لیتر آب مقطر حل شد، ۳/۷۵ گرم از مخلوط گلیسرول و پروپیلن گلیکول به محلول اضافه شد و روی هیتر مجهز به همزن مغناطیسی تا درجه حرارت ۷۰ درجه سانتی گراد و تحت همزدن با سرعت ۷۰۰ دور در دقیقه به مدت ۴۰ دقیقه حرارت داده شد [۱۰].

۲-۳- روش های انجام آزمایش

۲-۳-۱- پوشش دهی نمونه‌ها

در این مرحله نمونه‌ها با قطر ۲ سانتی متر برش داده شد و در دمای محیط (۱۸ درجه سانتی گراد) داخل محلول کاراگینان، آلژینات سدیم و کیتوزان به مدت ۲ دقیقه غوطه ور شد و به منظور حذف محلول اضافی، به مدت ۱ دقیقه داخل سبد صافی قرار گرفت تا پوشش‌های اضافی خارج شوند و سپس در بسته بندی‌هایی با پوشش پلاستیکی با دوخت حرارتی به مدت ۵، ۱۰ و ۱۵ روز در دمای ۵ درجه سانتی گراد نگهداری شد [۱۰].

وارگاس و همکاران در سال ۲۰۰۶، در بررسی اثر پوشش کیتوزان و اولئیک اسید بر میوه توت فرنگی طی ۱۴ روز نگهداری به نتایج مشابهی رسیدند، همچنین نتایج حاصل از این آزمون با یافته‌های قاسمی در رابطه با اثر پوشش خوراکی کیتوزان بر روی pH برش‌های گلابی مطابقت داشت.

مطابق شکل ۱ بیشترین تغییرات pH مربوط به پوشش کاراگینان ۱ درصد (۴/۷۸) در روز پنجم و کم‌ترین تغییرات پوشش کیتوزان ۱ درصد (۳/۲۵) در روز دهم بود.

۳-۱-۲- بررسی اثر پوشش صمغ کاراگینان، کیتوزان و

آلژینات سدیم بر بریکس نمونه‌های سیب

مقایسه میانگین داده‌ها نشان داد، بریکس نمونه‌های سیب بین (۱۷/۵-۱۷/۵) متغیر بود. بیشترین میزان مواد جامد محلول مربوط به نمونه با پوشش آلژینات ۰/۵ درصد در روز پنجم (۱۷/۵) و کم‌ترین میزان مواد جامد محلول مربوط به نمونه با پوشش کاراگینان ۱ درصد و آلژینات ۱/۵ درصد در روز پانزدهم مشاهده شد.

با افزایش غلظت پوشش‌ها میزان مواد جامد محلول افزایش داشته است، علت آن افزایش نفوذپذیری غشا است. با افزایش غلظت، شدت خروج رطوبت افزایش یافته و باعث تغییرات خواص فیزیکی بافت شده که میزان نفوذ مولکول‌های جامد را تشدید کرده است.

در پژوهش هرناندز مونوز و همکاران در سال ۲۰۰۶ که طی ۴ روز بررسی اثر کیتوزان و کلسیم بر میوه توت فرنگی در دمای ۲۰ درجه سانتی‌گراد صورت گرفت تغییرات مواد جامد محلول به تنفس سلولی و تبدیل دی‌ساکاریدها به مونوساکارید روندی افزایشی داشت و غلظت عصاره میوه افزایش نشان داد، با گذشت زمان و مصرف مونوساکارید در اثر تنفس، روند افزایش نسبت به روزهای قبل ملایم‌تر شد.

فرد، بدون آموزش اولیه و بر مبنای تعریف خود از کیفیت مطلوب، به نمره دهی نمونه‌ها بر اساس رنگ، بو، بافت، طعم و مزه پرداختند، با در نظر گرفتن مجموع این ویژگی‌های حسی، میزان پذیرش کلی نمونه‌ها با امتیازهای یک تا پنج ارزیابی شد، به طوری که امتیاز یک برای پایین‌ترین کیفیت، امتیاز سه برای حد قابل عرضه به بازار و امتیاز پنج برای بالاترین کیفیت و پذیرش کلی مطلوب در نظر گرفته شد.

۲-۴- تجزیه و تحلیل آماری

در این تحقیق از طرح آماری کاملاً تصادفی، شامل سه تکرار برای هر تیمار استفاده شد. داده با استفاده از نسخه ۲۲ نرم افزار SPSS تجزیه و تحلیل و نمودارها با نرم افزار EXCEL رسم گردید. برای سنجش اختلاف معنی دار بین نمونه‌ها از روش تجزیه واریانس (ANOVA) و برای مقایسه میانگین‌ها از آزمون دانکن در سطح آماری ۹۵ درصد استفاده شد.

۳- نتایج و بحث

۳-۱- خصوصیات فیزیکوشیمیایی

۳-۱-۱- بررسی اثر پوشش صمغ کاراگینان، کیتوزان و

آلژینات سدیم بر pH نمونه‌های سیب

pH اولیه سیب ۴/۴۷ بود و با توجه به شرایط پوشش دهی، در طی دوران نگهداری از میزان pH کاسته شد. احتمالاً دلیل این کاهش را می‌توان به میزان اسیدهای آلی موجود در سیب (اسید مالیک و سیتریک)، افزایش فعالیت آنها و همچنین تنفس بالای این میوه در طی دوران نگهداری نسبت داد. نتایج آنالیز آماری نشان داد که زمان تاثیر مستقیمی بر روی کاهش pH داشت و با گذشت زمان pH کاهش یافت.

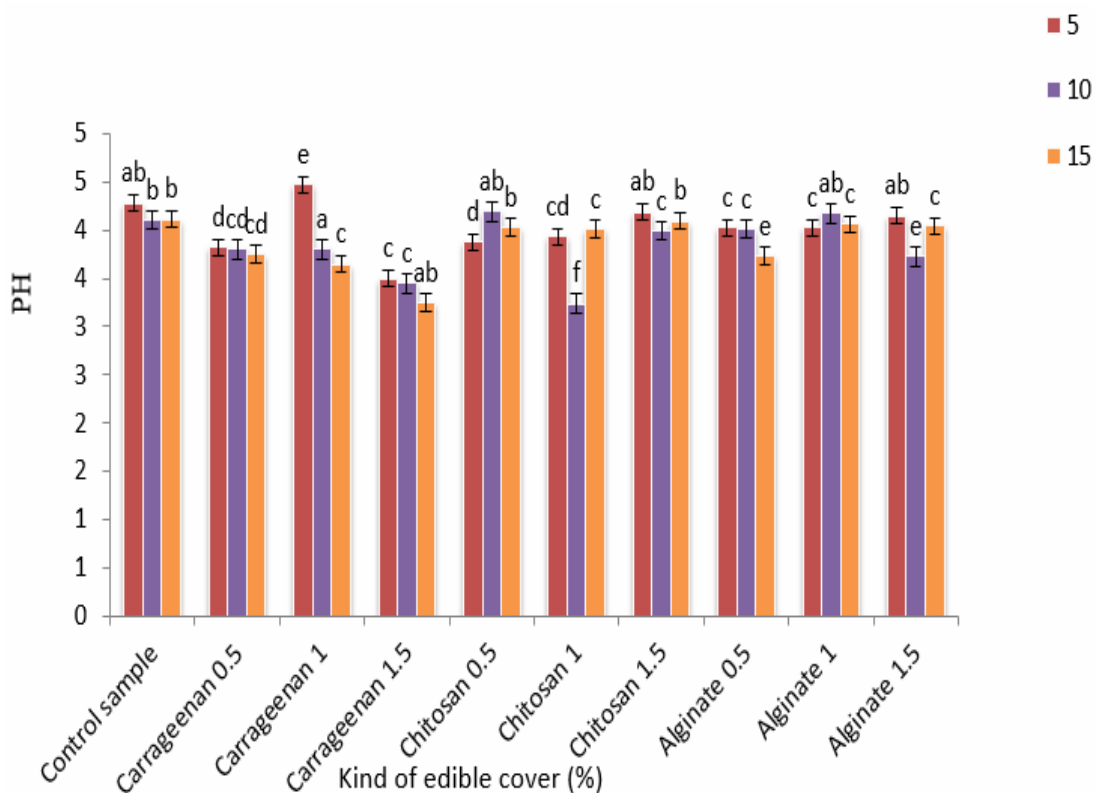


Fig 1 Changes in the pH of apple cuts covered with Gums Chitosan, Alginate and Carrageenan during 15 storage day

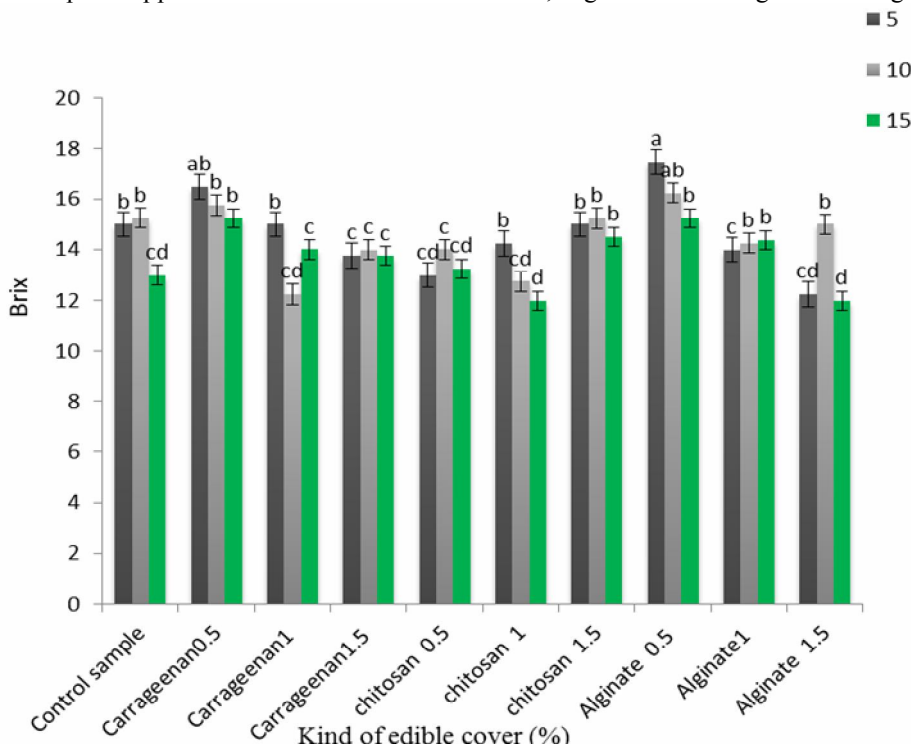


Fig 2 Changes in the brix of apple cuts covered with Gums Chitosan, Alginate and Carrageenan during 15 storage day

اندیس قهوه‌ای شدن مربوط به نمونه با پوشش کیتوزان ۱ درصد در روز پنجم (۰/۱۷۸) مشاهده شد.

۳-۱-۴- بررسی اثر پوشش صمغ کاراگینان، کیتوزان و

آلژینات سدیم بر سفتی بافت نمونه‌های سیب

نتایج به دست آمده از آزمون دانکن نشان داد که نمونه های حاوی پوشش های خوراکی نسبت به نمونه ی شاهد بافت سفت تری داشت. سفتی بافت قطعات سیب بدون پوشش در طول ۱۵ روز انبارمانی کاهش یافت؛ که علت آن را شاید به دلیل تنفس و کلایمتریک بودن میوه سیب نسبت داد که در اثر تنفس میوه و آزاد شدن آنزیم ها، پوشش مومی و کربوکسی متیل سلولزی روی سطح میوه تجزیه گردید، نسبت داد. به طور کلی می توان گفت که تمامی تیمارها در مقایسه با نمونه شاهد دارای بافت با سفتی بالایی بودند که ناشی از استفاده از پوشش خوراکی بوده است. در این میان، با افزایش غلظت پوشش ها خوراکی، میزان سفتی بافت در سطح مورد بررسی افزایش چشم گیری پیدا کرد.

احمدزاده قویدل در سال ۱۳۹۰، استفاده از پوشش خوراکی آلژینات را روی سفتی ورقه های گلابی در طول انبارمانی بررسی کردند و این پوشش اثر سودمندی روی سفتی ورقه های گلابی داشت، در فرمولاسیون روغن آلژینات از روغن آفتابگردان استفاده شد که طبق نتایج آن ها روغن آفتابگردان باعث حفظ رطوبت و حفظ بافت در محصول شد، همچنین لی و همکاران در سال ۲۰۰۳، استفاده از پوشش کاراگینان و کنستانتره پروتئین سویا روی سیب را بررسی و نتایج بدست آمده بیان کرد که پوشش های خوراکی با استفاده از کلسیم کلراید باعث استحکام بافت شد.

مطابق شکل ۲ بیشترین تغییرات بریکس مربوط به نمونه با پوشش آلژینات ۰/۵ درصد در روز پنجم (۱۷/۵) و کمترین تغییرات بریکس مربوط به نمونه با پوشش کاراگینان ۱ درصد و آلژینات ۱/۵ درصد در روز پانزدهم (۱۲) مشاهده شد.

۳-۱-۳- بررسی اثر پوشش صمغ کاراگینان، کیتوزان و

آلژینات سدیم بر اندیس قهوه‌ای شدن نمونه‌های سیب

افزایش قهوه ای شدن آنزیمی در ورقه های سیب در طول انبارمانی با اندیس قهوه ای شدن مشخص شد، استفاده از پوشش های خوراکی بر میزان قهوه‌ای شدن آنزیمی مؤثر بود. حضور اکسیژن در پدیده قهوه‌ای شدن بسیار حائز اهمیت است، آنتی اکسیدان ها در محلول پوشش خوراکی و یا بطور مستقیم روی اندیس قهوه ای شدن سیب‌های تازه مصرف شده و مصرف نشده در ۵ درجه تاثیر داشت، بطوریکه بکاربردن آنتی اکسیدان باعث کاهش قهوه ای شدن در مقایسه با نمونه های شاهد شد. اسید سیتریک معمولا به عنوان آنتی اکسیدان برای کاهش قهوه ای شدن میوه های تازه استفاده شد، هر چند اثر آن به شرایط انبارمانی بستگی داشت. گرو و همکاران در سال ۲۰۰۷، اثر پوشش آلژینات و ژلان را روی نمونه‌های سیب مورد بررسی قرار داد که نتایج، حاصل از آن قهوه‌ای شدن و تغییر رنگ سطح آن‌ها را در طول نگهداری به تعویق انداخت.

همچنین اولیو و همکاران در سال ۲۰۰۸، اثر قهوه ای شدن گلابی های مصرف شده توسط پلیست ها را با استفاده از پوشش آلژینات، ژلان و پکتین مورد ارزیابی قرار داد که نتایج گرفته شده با نتایج بدست آمده مطابقت داشت.

مطابق شکل ۳ بیشترین اندیس قهوه‌ای شدن مربوط به نمونه با پوشش آلژینات ۱/۵ درصد در روز پنجم (۰/۵۷۸) و کم ترین

6. Ahmadzadeh Ghavidel, 2011
7 Lee et al, 2003

3. Grau et al, 2007
4. Olu et al, 2008

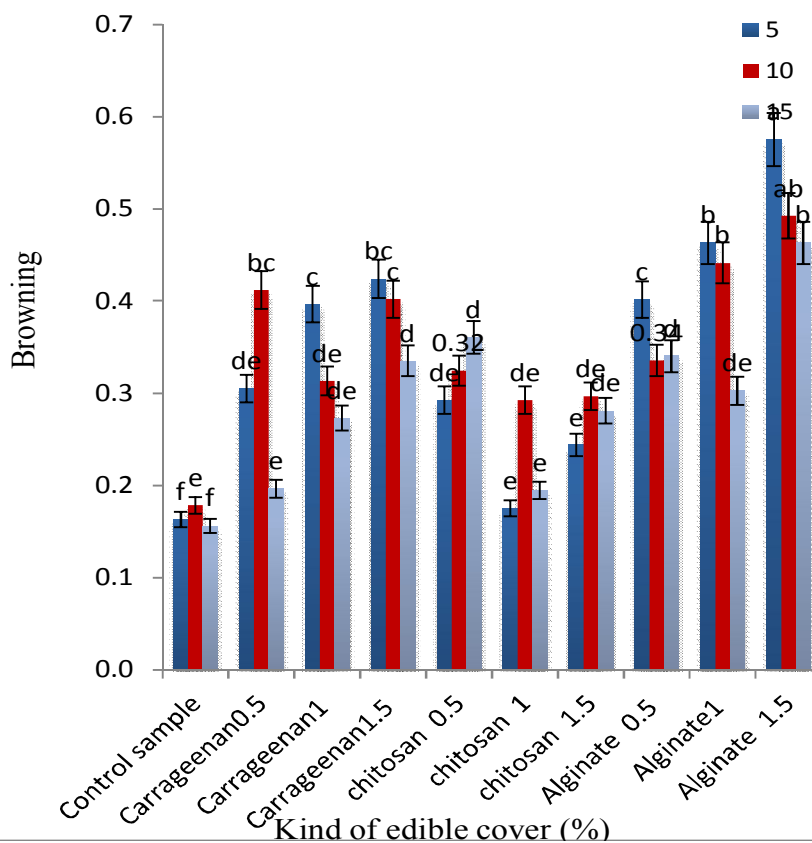


Fig 3 Changes in the browning of apple cuts covered with Gums Chitosan, Alginate and Carrageenan During 15 storage day

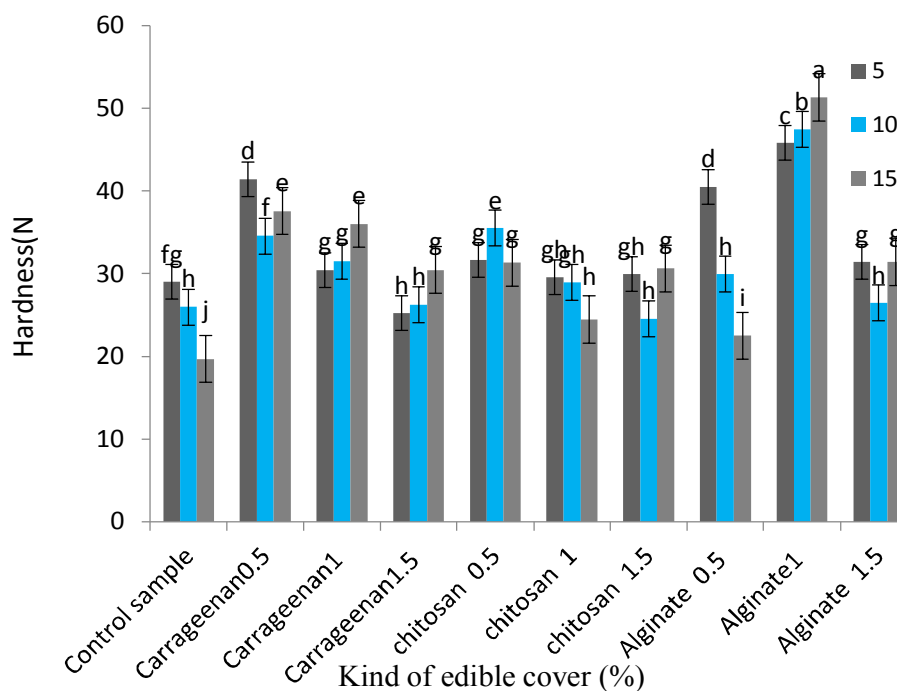


Fig 4 Changes in the tissue stiffness of apple cuts covered with Gums Chitosan, Alginate and Carrageenan during 15 storage day

بافت مربوط به نمونه با پوشش آلژینات ۰/۵ درصد در روز پانزدهم (۲۲/۴۸) مشاهده شد.

مطابق شکل ۴ بیشترین سفتی بافت مربوط به نمونه با پوشش آلژینات ۱ درصد در روز پانزدهم (۴۱/۳۱) و کم‌ترین سفتی

Table 2 Sensory evaluation of samples

Kind of edible cover (%)	Taste				
	Very well	Good	Average	Weak	Very weak
Carrageenan 0.5			3		
Carrageenan 1		4			
Carrageenan 1.5			3		
chitosan 0.5			3		
chitosan 1				2	
chitosan 1.5					1
Alginate 0.5		4			
Alginate 1	5				
Alginate 1.5		4			

۵- منابع

- [1] Maghami, P., Mosavi Movahedi, A., 2014. Treatment with apple, *Journal of Nasha Science*, 1(5), 62-66 [in Persian].
- [2] FAO. Faostat.fao.org. 08 August (2012). From <http://faostat.fao.org/site/535/DesktopDefault.aspx?PageID=535#ancor>
- [3] Korban, S. S., and R. M. Skirvin. (1994). Nomenclature of the cultivated apple. *HortScience* 19,177-180.
- [4] Flores, S., Haedo, S. and Campos, C. (2007). Antimicrobial performance of potassium sorbate supported in tapioca starch edible films. *Food Research Technology*. 225, 375-384
- [5] Franssen, L.R., Rumsey, T.R. and Krochta, J.M. (2004). Whey protein film composition effects on potassium sorbate and natamycin diffusion. *Journal of Food Science*. 69(5), 347-353.
- [6] Iran Manesh, M., 2009. Coatings and Edible Films. *Packaging Industry Journal*, 48(5), 27-32 [in Persian].
- [7] Ribeiro, C., Jos e, A. Teixeira, A., Miranda, C. 2007. Optimization of edible coating composition to retard strawberry fruit senescence. *Postharvest Biology and Technology* 44, 63-70.

همانطور که در جدول ۲ قابل مشاهده است بطورکلی بالاترین امتیاز بین پوشش‌های مختلف بکار رفته مربوط به پوشش آلژینات سدیم و بعد از آن پوشش کاراگینان بود، از لحاظ مزه و طعم بیشترین امتیاز مربوط به نمونه با پوشش ۱درصد آلژینات سدیم و کم‌ترین امتیاز مربوط به نمونه با پوشش کیتوزان ۱/۵درصد بود.

۴- نتیجه گیری

در این پژوهش اثر صمغ‌های کیتوزان، آلژینات و کاراگینان به عنوان پوشش خوراکی بر میزان ماندگاری و خواص کیفی میوه سیب مورد بررسی قرار گرفت. نتایج بدست آمده نشان داد که با گذشت زمان pH کاهش یافت. از طرفی با افزایش غلظت پوشش‌ها میزان بریکس در طی زمان انبارمانی افزایش یافت. استفاده از پوشش‌های خوراکی باعث کاهش اندیس قهوه ای شدن در نمونه‌های مورد بررسی در طول دوره انبارمانی گردید. بهترین پوشش از نظر سفتی بافت میوه، پوشش آلژینات ۱ درصد در روز پانزدهم بوده.

- affected by chitosan-oleic acid edible coatings. *Postharvest Biology and Technology*, 41, 164-171.
- [15] Munoz, P. Almenar, E. Jos e Ocio, E. Gavara, R. 2006. Effect of calcium dips and chitosan coatings on postharvest life of strawberries (*Fragaria x ananassa*). *Postharvest Biology and Technology*, 39, 247-253.
- [16] Grau, M. Tapia, M. Rodrt guez, F. Carmona, A. Belloso, O. 2007. Alginate and gellan-based edible coating as carriers of antibrowning agents applied on fresh-cut Fuji apples. *Food Hydrocolloids*, Sahraiyen, B., 21, 118-127.
- [17] Oliu, O. Fortuny, S. Belloso, M. 2008. Edible coating with antibrowning agents to maintain sensory quality and antioxidant properties of fresh-cut pears. *Postharvest Biology and Technology*, 50, 87-94.
- [18] Ahmadzadeh Ghavidel, R., Tanuri, T., Ghiyafeh Davoodi, M., Sheikho Slami, Z., Abasi, M. 2011. The Effect of Protein Isolated Soybean Protein, Whey Protein Concentrate, Carrageenan and Alginate on Increasing the Shelf Life of Apple Tree, The First National Conference on Food Industry [in Persian].
- [19] Lee, K. Y. Shim, J. and Lee, H. G. 2003. Mechanical properties of gellan and gelatin composite films. *Carbohydrate Polymers*, 56, 251-254.
- [8] López-Franco, Y.L., Cervantes-Montaño, C.I., Martínez-Robinson, K.G., Lizardi-Mendoza, J., and Robles-Ozuna, L.E. 2013. Physicochemical characterization and functional properties of galactomannans from mesquite seeds (*Prosopis* spp.). *Food Hydrocolloids*, 30, 656-660.
- [9] Denavi, G. Blacido. T, Anon, M. Sobral, P. Mauri, A. Menegalli, F. 2009. Effects of drying conditions on some physical properties of soy protein films. *Journal of Food Engineering*, 90, 341-349.
- [10] Chien, P., Yang, F. 2007. Effects of Edible Chitosan Coating on Quality and Shelf life of Sliced Mango Fruit. *Journal of Food Engineering*, 78, 225-229.
- [11] Dell-Val, P. Hernandez_ Muñoz, A. Guarada. 2005. Development of a cactus-mucilage edible coating and its application to extend strawberry (*Fragaria ananassa*) shelf-life. *Food Chemistry*, 91, 751-756.
- [12] Institute of Standards and Industrial Research of Iran, ISIRI number: 2685. 2007. Fruit Juices: specifications and test methods [in Persian].
- [13] Ghasemi M., Ramin A. A., Amini, F. 1394. The effect of chitosan edible coating and increase the quality of life of post-harvest pear "Emerald", *Journal of agricultural and horticultural production and processing*, 15(5), 189-197 [in Persian].
- [14] Vargas, M. Albors, Chiralt, A. Mart Inez, C. 2006. Quality of cold stored strawberries as

The Application of Chitosan, Alginate and Carrageenan Gums as apple edible coating

Ataye Salehi, E.^{1*}, Sheikhzadeh, M.¹

1. Department of Food Science & Technology, Quchan Branch, Islamic Azad University, Quchan, Iran

(Received: 2017/08/13 Accepted:2018/09/04)

The apple is a fruit that, at the stage of ripening, speeds up its respiration rate, for this reason, has a short shelf life. Edible coatings have been used for improving appearance and texture, reducing the amount of moisture loss and oxidation, delaying undesirable changes in color and taste, improving nutritional value, increasing product shelf life and thus, preventing the degradation of food. In this research, apple cuts were coated with chitosan gums (0.5, 1, 1.5 w/w), alginate (0.5, 1, 1.5 w/w) and carrageenan (0.5, 1, and 1.5% w/w). The treatments were evaluated on days 5th, 10th and 15th for physicochemical properties (pH, brix, enzyme browning index and texture evaluation test). The results showed that by increasing the time and concentration of gum, in most cases the pH and brix of the product decreased and the enzyme browning index and tissue stiffness decreased in reverse. The highest level of tasting was for alginate 1%.

Keywords: Apple, Edible Coatings, Chitosan, Alginate, Carrageenan

* Corresponding Author E-Mail Address: eatayesalehi@yahoo.com