

بررسی خصوصیات رنگ و فعالیت ضد اکسیدانی نان بربری تحت تاثیر افزودن کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در آب سویا

زهرا توان^۱، محمد حجتی^{۲*}، بهزاد ناصحی^۳ و حسین جوینده^۲

۱- دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

۲- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

۳- دانشیار گروه مهندسی و فناوری کشاورزی، دانشگاه پیام نور

(تاریخ دریافت: ۹۶/۰۹/۰۳ تاریخ پذیرش: ۹۶/۱۱/۱۸)

چکیده

نان بربری از رایج ترین انواع نان های مسطح در ایران است. در این پژوهش اثر افزودن کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در آب سویا به فرمولاسیون نان بربری با استفاده از شیوه سطح پاسخ و با یک طرح چرخش پذیر مرکب مرکزی مورد بررسی قرار گرفت. متغیرهای مستقل شامل کنجاله کنجد (۰-۱۲/۵ درصد) و پلی ساکارید محلول در آب سویا (۰-۲ درصد) بود. خصوصیات رنگی، فعالیت ضد اکسایشی و میزان املاح نان به عنوان متغیرهای وابسته در نظر گرفته شدند. روش پردازش تصویر با استفاده از نرم افزار Image J و تبدیل فضای رنگی RGB به $L^*a^*b^*$ جهت بررسی ویژگی های رنگی نان به کار گرفته شد. فعالیت ضد رادیکالی نمونه بهینه با سنجش ظرفیت فنول کل و قدرت مهار رادیکالی DPPH بررسی گردید. همچنین میزان املاح معدنی آن با دستگاه جذب اتمی اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که افزایش مقادیر کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در آب سویا در نان بربری، تاثیر معنی داری بر پارامترهای رنگی نان داشته و میزان تخلخل، فعالیت ضد اکسیدانی و املاح معدنی نان بربری را افزایش داد. بر اساس یافته های این تحقیق، رنگ سنجی با روش پردازش تصویر به عنوان روشی ساده و غیر مخرب در ارزیابی ویژگی های رنگ سطح نان پیشنهاد می گردد. نتایج بهینه سازی نشان داد که استفاده از ۶/۴۳ درصد کنجاله کنجد و ۰/۶۲ درصد پلی ساکارید محلول در آب سویا بیشترین تاثیر را بر ویژگی های رنگی، فعالیت ضد اکسیدانی و میزان املاح معدنی نان داشته است.

کلید واژگان: نان مسطح، پردازش تصویر، کنجاله کنجد، فعالیت آنتی اکسیدانی.

*مسئول مکاتبات: hojjati@ramin.ac.ir

۱- مقدمه

دانه کنجد که از گیاه کنجد با نام علمی *Sesamum indicum* به دست می‌آید حاوی حدود ۵۰-۴۰ درصد روغن، ۲۵-۲۰ درصد پروتئین، ۲۵-۲۰ درصد کربوهیدرات و ۶-۵ درصد خاکستر است و اغلب جهت تولید روغن خوراکی مورد استفاده قرار می‌گیرد [۱ و ۲]. روغن کنجد را می‌توان در گروه لینولئیک-اولئیک اسید طبقه بندی کرد. لینولئیک به دلیل نقشی که در پیشگیری از بیماری‌های قلبی دارد یک اسید چرب غیر اشباع مهم محسوب می‌شود [۳]. اکثر پروتئین‌های گیاهی مانند آرد گندم، دانه جو، آرد برنج و آرد ذرت از نظر اسیدآمینه‌های گوگرددار فقیر هستند ولی کنجد از لحاظ میزان این نوع اسیدهای آمینه منحصر به فرد است و از ترکیب آمینواسید پروتئین کنجد می‌توان به عنوان مکمل رژیم‌های غذایی بر پایه غلات و حبوبات استفاده کرد [۴]. علاوه بر سزامین و سزامولین، میزان بالایی از سزامینول تری و دی گلیکوزیدها و مقدار کمی سزامولینول و دی گلیکوزیدهای بی‌نوزینول نیز در کنجاله کنجد حضور دارند [۵]. همچنین کنجد حاوی ۴۹-۳۹ درصد فسفولپید کل است. فسفولپیدها از ترکیبات زیست فعالی هستند که دارای اثرات مفید متعدد از جمله اثر بر حافظه و یادگیری بهتر موش‌ها است [۶]. پلی‌فنل‌ها مزایای سلامت بخش فراوانی دارند به طوری که این ترکیبات خطر ابتلا به سرطان و بیماری‌های قلبی عروقی را می‌توانند کاهش دهند [۷]. پوست دانه‌ی کنجد بخصوص سیاه رنگ حدود ۱۴۵ میلی گرم پلی فنول کل در هر گرم پوست دانه ی خشک و بدون چربی وجود دارد [۸]. مصرف روزانه ۱۰۰ گرم از کنجد حدود ۱۰۰ درصد میزان مورد نیاز منگنز و پتاسیم برای بدن و ۵۷-۶۵ درصد از فسفر و آهن، ۳۵-۱۳ درصد روی، کلسیم و مس بدن را تأمین می‌کند. در حالی میزان مصرف توصیه شده ی روزانه ۵۰-۲۵ گرم است [۹].

اکسیداسیون لیپید علاوه بر نقشی که در فساد مواد غذایی ایفا می‌کند، اهمیت آن در سلامت انسان بویژه در ایجاد و پیشرفت بیماری‌هایی همچون سرطان، قلبی عروقی، تصلب شرایین و فرآیند پیری بسیار مورد توجه و مطالعه قرار گرفته است. این پدیده نه تنها اثرات نامطلوبی بر عمر انبارداری بسیاری از فرآورده‌های غذایی دارد، بلکه در کاهش کیفیت تغذیه‌ای آنها موثر است [۱۰]. آنتی اکسیدان‌هایی که مهار کننده‌ی

رادیکال‌های آزاد می‌باشند یکی از مهم‌ترین انواع آنتی‌اکسیدان هستند که بررسی ظرفیت آنها موضوع بسیاری از تحقیقات و بحث‌های علمی می‌باشد. آنتی‌اکسیدان‌های مهاری از طریق مهار رادیکال آزاد قبل از حمله به مولکول‌های ضروری بدن عمل می‌نمایند به این طریق که یا اتم هیدروژن اهدا می‌کند و یا الکترون را انتقال می‌دهد. محمولات این واکنش ترکیبات پایدار و رادیکال استخراج شده از آنتی اکسیدان می‌باشد [۱۱]. نان یکی از غذاهای اصلی روزانه انسان است و غنی سازی آن با سایر مواد و دانه‌ها نقش مثبتی در تأمین سلامتی بدن دارد [۱۲]. اگرچه نان، حاوی میزان زیادی کربوهیدرات و پروتئین است اما از نظر سایر مواد مغذی مثل فیبر رژیمی، اسیدهای چرب غیراشباع و ترکیبات فنولیک ضعیف است. ترکیبات غذایی زیاد و متفاوتی تحت عنوان افزودنی برای غنی‌سازی یا افزودنی فراسودمند به فرمولاسیون نان اضافه می‌شوند [۱۳]. پلی‌ساکارید محلول در آب سویا^۱ که از دانه سویا استخراج و تصفیه شده در ساختار خود حاوی مقداری پروتئین است. ترکیب این پلی‌ساکارید محلول در آب شامل: D-گالاکتوز، L-آرابینوز، D-گالاکتورونیک اسید و L-رامنوز می‌باشد که در محلول‌های آبی ویسکوزیته نسبتاً پایین و پایداری بالایی دارد [۱۴]. پلی‌ساکارید محلول در آب سویا کلسترول را کاهش داده و مانع از ابتلا به دیابت می‌شود. همچنین به عنوان عامل پراکنندگی، چسبندگی، تثبیت‌کننده و امولسیفایر مصرف می‌گردد و با توجه به این ویژگی‌ها قابل استفاده در غذاهای غنی شده می‌باشد [۱۵].

تحقیقات نشان داده که افزودن آرد دانه‌های روغنی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی خمیر و نان حاصل از مخلوط آن‌ها را تغییر می‌دهد. بیانو و همکاران خصوصیات حسی و فیزیکی نان غنی شده با عصاره‌ی فنولیک حاصل از ضایعات گیاهان (کاسنی، کرفس، رازیانه، برگ زیتون و تفاله انگور) را بررسی و بیشترین غلظت فنولیک را در تفاله انگور و نان حاصل از آن مشاهده کردند. همچنین پوسته نان تهیه شده از ترکیب تفاله‌ی انگور و عصاره برگ زیتون حاوی بیشترین فعالیت آنتی‌اکسیدانی بود. آن‌ها افزودن عصاره فنولیک گیاهان مذکور را موجب کاهش قابل توجه حجم مخصوص، تغییر رنگ مغز و ویژگی‌های حسی نان‌های تهیه شده معرفی کردند [۱۶].

رونی و همکاران تأثیر اختلاط چند نوع آرد دانه روغنی (پنبه دانه، بادام زمینی، آفتابگردان و کنجد) با آرد گندم را بر کیفیت

1. Soybean soluble polysaccharide

۲-۲- تولید نان بربری

نان مورد بررسی در این تحقیق نان بربری بود که بر اساس استاندارد شماره ۵۸۰۹ موسسه تحقیقات صنعتی ایران تهیه گردید [۲۰]. اجزای تشکیل دهنده نان شامل آرد گندم، نمک ۲ درصد وزنی آرد، مخمر نانویی خشک فعال ۱ درصد وزنی آرد، بهبود دهنده ۰/۳ درصد وزنی آرد و درصدهای مختلف کنجاله کنجد (صفر تا ۱۲/۵) درصد وزن آرد به صورت جایگزینی و پلی ساکارید محلول در آب سویا (صفر تا ۲) درصد وزن آرد و آب تا رسیدن به قوام مناسب خمیر (۶۰ درصد) (به صورت تجربی) مخلوط گردیدند. پس از اختلاط مواد اولیه با آب و خمیرگیری، خمیر به مدت ۳۰ دقیقه تخمیر و بعد چانه گیری انجام شد. در مرحله بعد تخمیر چانه ها به مدت ۱۵ دقیقه صورت گرفت و سپس چانه ها شکل دهی شده و روی سینی قرار گرفته و به گرم خانه منتقل شدند. سینی ها تخمیر نهایی را به مدت ۴۵ دقیقه در گرم خانه با دمای ۳۵ درجه سانتی گراد و رطوبت ۷۰ درصد گذراندند. پخت در فر نانویی، با دمای ۲۴۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ دقیقه انجام شد. نان ها پس از سرد شدن در کیسه های پلی اتیلنی دو لایه بسته بندی و در دمای اتاق، نگهداری شدند.

۲-۳- تکنیک پردازش تصویر

به دلیل وقت گیر بودن آزمایشات و همگن بودن نمونه ها طی اندازه گیری رنگ با استفاده از دستگاههای رنگ سنج، در سالهای اخیر استفاده از سیستم بینایی کامپیوتری برای اندازه گیری رنگ مواد غذایی مورد توجه قرار گرفته است [۲۱]. بدین منظور از یک جعبه سیاه (با ابعاد تقریبی ۱۰۰ × ۱۰۰ cm) که نورپردازی آن با استفاده از لامپ های فلوروسنتی و با زاویه ۴۵ درجه انجام می شد، استفاده شد. تصاویر از فاصله ۳۰ سانتی متری نمونه های قرار داده شده در جعبه و با استفاده از دوربین دیجیتال canon مدل powershot sx60 HS ساخت ژاپن گرفته شد.

۲-۴- رنگ پوسته و مغز نان

برای ارزیابی رنگ، از نمونه های نان، و با استفاده از دوربین Canon عکس گرفته شد. سپس توسط نرم افزار فوتوشاپ، قطعات یکسان از مرکز همه ی نمونه ها بریده شد و عکس حاصل به نرم افزار ایمج جی منتقل شد. در مرحله ی بعد فضای رنگی RGB به Lab تبدیل و با استفاده از قسمت آنالیز نرم افزار فاکتورهای L, a و b محاسبه گردید (شکل ۱) [۲۲].

خمیر و نان حاصل بررسی و مشاهده نمودند که دانه های روغنی اثرات مختلفی روی مخلوط خمیر و حجم مخصوص نان دارند [۱۷].

علی و همکاران نان تولید شده از آرد گندم و آرد سفید کنجد در حضور بهبود دهنده های طبیعی را بررسی و گزارش کردند که افزودن آرد کنجد سفید در سطوح مختلف به آرد گندم باعث افزایش قابل توجهی در ارزش تغذیه ای نان و کاهش کیفیت در رنگ پوسته و مغز و حجم نان می شود به منظور کاهش اثرات نامطلوب از بهبود دهنده ها استفاده کرده و نتایج بهتری در خصوصیات رنگ مغز و پوسته، عطر، بافت، طعم و حجم نان در مقایسه با نمونه های شاهد مشاهده کردند [۱۸].

مطالعه پیشین نشان داد که افزودن کنجاله کنجد مقادیر خاکستر، پروتئین، چربی، فیبر و رطوبت نان بربری را بطور معنی داری افزایش داد در حالیکه سفتی و پیوستگی بطور معنی داری کاهش یافت. همچنین مشاهده شد که افزودن پلی ساکارید محلول در آب سویا میزان رطوبت را افزایش و سفتی و حجم مخصوص نان بربری را بطور معنی داری کاهش داد. همچنین کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در آب سویا اثر معنی دار مثبتی بر پذیرش کلی نمونه ها داشتند [۱۹]. به منظور تکمیل تحقیق پیشین در این پژوهش تاثیر کنجاله کنجد و پلی ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی های رنگ، میزان املاح معدنی و فعالیت آنتی اکسیدانی نان بربری تولیدی مورد بررسی قرار گرفت.

۲- مواد و روش ها

۲-۱- مواد

آرد ستاره با درصد استخراج ۸۲ درصد از کارخانه آرد خوزستان (اهواز، ایران)، مخمر مورد استفاده به صورت پودر مخمر خشک فعال از شرکت خمیرمایه رضوی (مشهد، ایران)، مواد بهبود دهنده نان از شرکت اماج (تهران، ایران) و نمک بدون ید از شرکت سپیدان فارس خریداری گردیدند. کنجاله کنجد از بازار محلی بهبهان واقع در استان خوزستان که محصول روغن کشی از دانه های کنجد بود تهیه شد. کنجاله های کنجد با آسیاب پارس خزر مدل B.G-300P آسیاب و جهت یکنواختی اندازه ذرات از الک با مش ۳۵ عبور داده شدند. پلی ساکارید محلول در آب سویا با درجه خوراکی از شرکت فوجی اوپل ژاپن تهیه گردید.

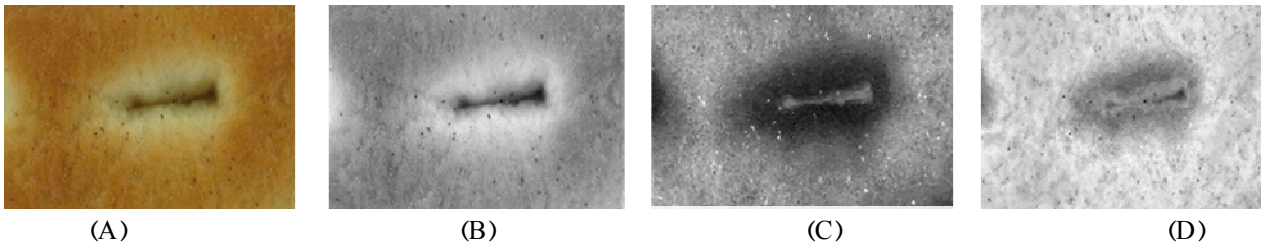


Fig 1.(a) Processes of bread crust image processing: (A) the initial image; (B) the image represents the index L*; (C) the image represents the index a*; (D) the image represents the index b*

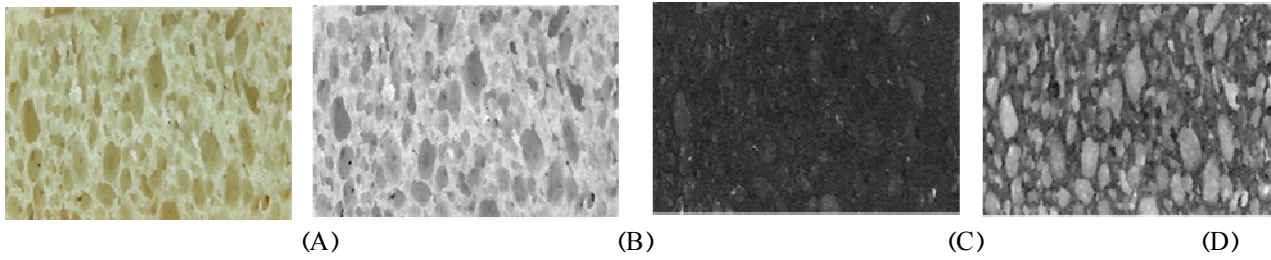


Fig1. (b) Processes of bread crumb Image processing: (A) the initial image; (B) the image represents the index L*; (C) the image represents the index a*; (D) the image represents the index b*

خاکستری با استفاده از نرم افزار بهبود تباینافته، سپس تصاویر آستانه گیرشده و عملیات بخش بندی بر اساس الگوریتم اتسوانجام شد و سپس قسمت دودویی نرم افزار فعال شد. در مرحله‌ی آخر تصاویر به تصاویری با نقاط تیره و روشن تبدیل شدند (شکل ۲) [۲۳]. از نتایج مستخرج از پردازش تصاویر در این بخش می توان به میزان تخلخل دست یافت که عبارتست از نسبت مجموع سطح حفرات هوا به سطح کل نان [۲۴].

۲-۵- ساختار مغز نان (تخلخل)

جهت بررسی ساختار مغز نان از هر تیمار به صورت جداگانه در جعبه سیاه تصویر برداری انجام شد و به فرم رنگی (۲۴) بیتی) ذخیره شد. تصاویر تهیه شده با نرم افزار ایمج جی مورد ارزیابی قرار گرفتند. با فعال کردن قسمت ۸ بیت نرم افزار، تصاویر گرفته شده به تصاویر سطح خاکستری تبدیل شدند. جهت ایجاد تصاویر دودویی از تصاویر خاکستری، تصاویر

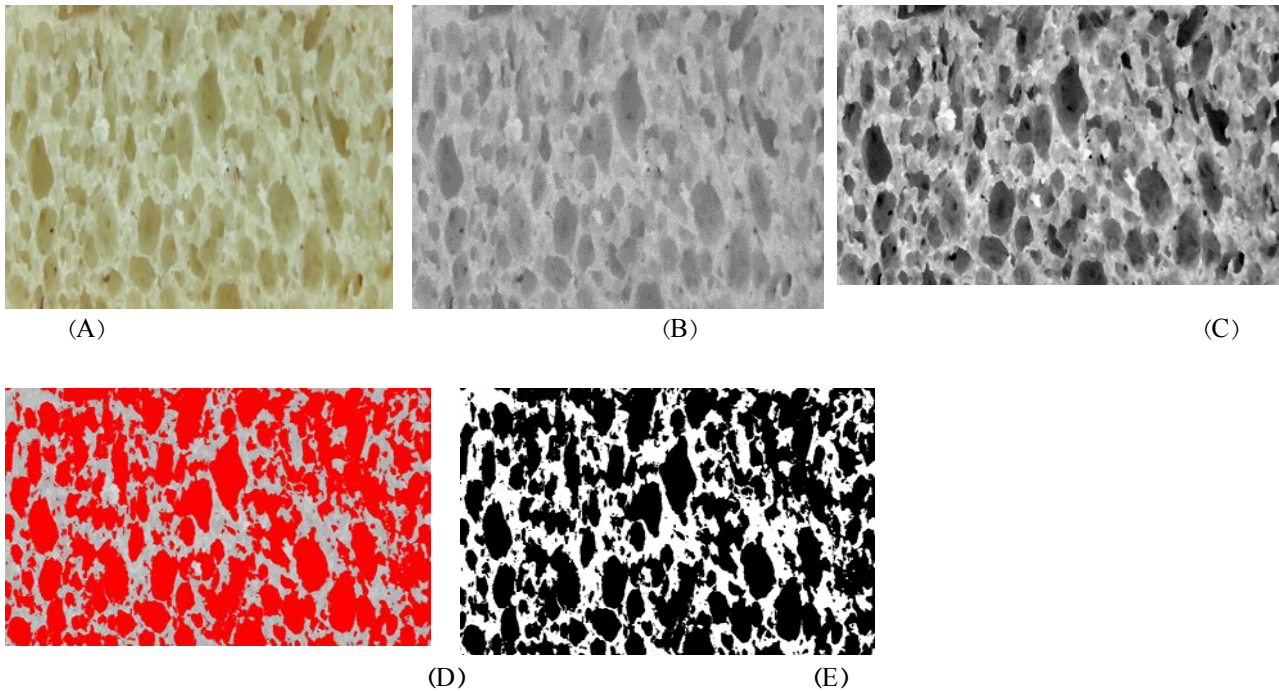


Fig 2 Image processing steps of bread: (A) initial image, (b) gray scale image, (c) contrast image, (d) threshold image, (b) binary image

۲-۶- عصاره‌گیری از نمونه

محلول آب/متانول (۹۰:۱۰) و نمونه‌های پودر شده به نسبت ۱۰:۱ با هم مخلوط شدند. محلول حاصل به مدت ۲۴ ساعت روی شیکر قرار داده شد. بعد از ۲۴ ساعت، محلول جهت جداسازی ذرات نمونه از کاغذ صافی واتمن ۴۲ عبور داده شد. برای جداسازی حلال، محلول در دمای ۴۰ درجه سانتی‌گراد قرار داده شد. در نهایت عصاره‌ی حاصل شده تا شروع آزمایش در یخچال قرار داده شد [۲۵].

۲-۷- آزمون اندازه‌گیری ظرفیت فنول کل با

روش فولین - سیوکالتو

ظرفیت فنول کل نان حاوی کنجاله کنجد توسط روش فولین-سیوکالتو اندازه‌گیری شد. در این روش واکنشگر فولین - سیوکالتو (یا واکنشگر فولین فنول یا روش تعیین هم ارزی اسید گالیک نیز نامیده می‌شود)، ۱ میلی‌لیتر عصاره با غلظت mg/ml ۰/۱ با ۲/۵ میلی‌لیتر معرف فولین - سیوکالتو (که به نسبت ۱۰:۱ با آب مقطر دی یونیزه رقیق شده) مخلوط شده و به مدت ۲/۵ دقیقه در دمای اتاق قرار داده شده سپس ۲ میلی‌لیتر محلول کربنات سدیم (۷/۵٪ با آب مقطر دی یونیزه) به آن اضافه می‌گردد. بعد از یک ساعت گرمخانه‌گذاری در دمای اتاق در مکان تاریک، میزان جذب نوری در طول موج ۷۲۵ نانومتر توسط اسپکتروفتومتر UV اندازه‌گیری می‌شود. نتیجه میلی‌گرم اکی والانت گالیک اسید را در واحد وزن بیان می‌کند. از آب مقطر به عنوان شاهد استفاده شد. [۲۶]. در نهایت عدد به دست آمده از اسپکتروفتومتر را در فرمول حاصل از نمودار استاندارد ($Y = 0.0132 X + 0.184$) قرار داده و میزان فنل کل به دست آمد.

۲-۸- آزمون تعیین قدرت مهار رادیکال

DPPH

برای سنجش فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های استخراج شده از روش به دام اندازه‌گیری رادیکال‌های آزاد ۲-۲ دی فنیل-۱-پیکریل هیدرازیل (DPPH)، که در آن خاصیت آنتی‌رادیکالی عصاره استخراج شده بر اساس توانایی دادن اتم هیدروژن یا الکترون در عصاره آبی و یا میزان بی‌رنگ کردن محلول بنفش DPPH و کاهش جذب در طول موج ۵۱۷ نانومتر استفاده شد. برای انجام این آزمایش ابتدا از عصاره‌های استخراجی با توجه به نوع حلالی که عمل عصاره‌گیری با آن صورت گرفته رقت تهیه شد. ۳ میلی‌لیتر از غلظت‌های مختلف عصاره تهیه شده به ۱ میلی‌لیتر محلول متانولی ۲و۲-دی-فنیل-۱-پیکریل-هیدرازیل (۰,۰۰۴٪) اضافه شد و برای مدت ۳۰ دقیقه در

محیط تاریک در دمای ۲۵ درجه سانتیگراد گرمخانه‌گذاری گردید. میزان جذب نمونه‌ها در سه تکرار به وسیله اسپکتروفتومتر در طول موج ۵۱۷ نانومتر اندازه‌گیری شد و درصد بازدارندگی DPPH در هر یک از نمونه‌ها محاسبه گردید [۲۷]. در نهایت درصد بازدارندگی با استفاده از فرمول زیر به دست آمد.

$$I\% = (A_{\text{blank}} - A_{\text{sample}} / A_{\text{blank}}) \times 100$$

A_{blank} = جذب نوری بلانک

A_{sample} = جذب نوری نمونه

۲-۹- میزان املاح معدنی

اندازه‌گیری املاح معدنی نمونه‌های نان و آرد شامل آهن، مس، روی با استفاده از دستگاه جذب اتمی Analytic jena مدل Model ContrAA300 ساخت کشور آلمان، بر اساس استاندارد AOAC ۹۹۹/۱۱ انجام شد [۲۸].

۲-۱۰- تجزیه و تحلیل آماری

به منظور بررسی اثر پارامترهای مراحل تولید نان و بهینه‌یابی آنها از طرح مرکب مرکزی چرخش پذیر با دو فاکتور و سه سطح استفاده شد. ۵ تکرار در نقطه مرکزی به منظور تخمین خطای خالص در مجموع مربعات در نظر گرفته شد. جدول ۱ ترتیب تیمارهای تصادفی آزمایش در طرح چرخش پذیر مرکب مرکزی را نشان می‌دهد. نتایج پژوهش با استفاده از نرم‌افزار Minitab (version 16) به روش سطح پاسخ آنالیز شد. خصوصیات رنگی، تخلخل، فعالیت ضد اکسایشی و میزان املاح نان به عنوان متغیر وابسته (پاسخ) در نظر گرفته شد. بعد از انجام آنالیز رگرسیون مدل‌های چند جمله‌ای درجه دوم برای هر یک از پاسخ‌ها نشان داده شد. به منظور نشان دادن رابطه هر کدام از متغیرهای وابسته در مدل رگرسیون با متغیرهای مستقل، نمودار سطوح آنها به وسیله این نرم افزار رسم شد. جهت ارزیابی صحت مدل‌های برازش داده شده، آزمون ضعف برازش، ضریب تغییرات، ضریب تبیین R^2 ، $Adj-R^2$ مدل، PRESS و P ضرایب به دست آورده شد [۲۹]. شرایط عملیاتی بهینه برای بهینه‌سازی، با استفاده از تکنیک بهینه‌سازی عددی جستجو شد. در تکنیک مذکور، فضای پاسخ با استفاده از مدل‌های ایجاد شده و به منظور یافتن بهترین شرایطی که اهداف بهینه‌سازی مورد نظر را برآورد کند؛ جستجو شد. بدین منظور در ابتدا اهداف بهینه‌سازی را مشخص کرده و سپس سطوح پاسخ و متغیرهای مستقل را تنظیم کرده و با استفاده از تکنیک فاین تیونینگ، بهترین جوابها به دست آمد. سپس برای مقایسه‌ی میانگین آزمون‌های انجام شده بر نمونه‌ی بهینه از روش فیشر استفاده شد.

Table 1 The order of experimental randomized treatments in the design of the central composite breads enriched with sesame meal and soluble soybean polysaccharide

| 13 | 12 | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | Treatment |
|------|------|-------|------|------|------|------|------|-------|-------|------|------|------|----------------|
| 0.00 | 6.25 | ۱۲/۵۰ | 6.25 | 6.25 | 6.25 | 1.83 | 1.81 | 10.66 | 10.66 | 6.25 | 6.25 | 6.25 | X ₁ |
| 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.70 | 0.29 | 1.70 | 0.29 | 2.00 | 1.00 | 1.00 | X ₂ |

X₁: sesame meal, X₂: soluble soybean polysaccharide

جدول آنالیز واریانس مربوط به پاسخ های مورد آزمون در جدول ۲ نشان داده شده است.

۳- نتایج و بحث

Table 2 Regression coefficients of quadratic equations for the response to the image processing technique

| Porosity | b* crumb | a* crumb | L* crumb | b* crust | a* crust | L* crust | Source |
|---------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|-------------------------------|
| 20.79 | 26.55 | -5.02 | 74.21 | 13.36 | 10.89 | 60.49 | β ₀ |
| 0.0001**** | 0.311**** | 0.71** | -1.23*** | 6.50* | 1.06** | -1.493*** | β ₁ |
| 11.200**** | 1.781 ^{ns} | -1.41 ^{ns} | 1.446** | 17.52 ^{ns} | 7.44 ^{ns} | -2.451 ^{ns} | β ₂ |
| -0.04* | -0.093* | -1.01 ^{ns} | -0.0246 ^{ns} | -0.33** | -0.01 ^{ns} | 0.082** | β ₁ β ₁ |
| -3.74** | 0.555 ^{ns} | 1.35* | -2.681** | -4.46 ^{ns} | -1.95 ^{ns} | 1.11 ^{ns} | β ₂ β ₂ |
| -0.07 ^{ns} | -0.042 ^{ns} | -0.22 ^{ns} | 0.324* | -0.95 ^{ns} | -0.378 ^{ns} | 0.064 ^{ns} | β ₁ β ₂ |
| 0.00**** | 0.001** | 0.012* | 0.01**** | 0.011* | 0.014* | 0.00*** | Model(p-value) |
| 0.840 ^{ns} | 0.536 ^{ns} | 0.271 ^{ns} | 0.749 ^{ns} | 0.178 ^{ns} | 0.987 ^{ns} | 0.374 ^{ns} | Lack of fit (p-value) |
| 94.97 | 91.67 | 83.19 | 98.76 | 83.95 | 86.62 | 94.23 | R ² |
| 91.38 | 85.72 | 71.19 | 97.88 | 72.49 | 70.21 | 90.10 | Adj-R ² |
| 13.23 | 15.09 | -51.76 | 7.25 | 17.78 | 26.13 | 6.59 | CV (%) |
| 16.32 | 50.85 | 16.72 | 9.59 | 511.07 | 22.874 | 35.46 | PRESS |

ns: meaningless in > 0.05, *: p<0.05, **: p<0.01, ***: p<0.001, ****: p<0.0001, cv: coefficient Changes, β₁: sesame meal, β₂: soluble soybean polysaccharide

اثر تقابل آنها مثبت و غیر معنی دار در سطح (p> 0.05) شد. در فاکتور a* که نمایانگر گرایش رنگ پوسته نان به سمت رنگ قرمز می‌باشد، اثر خطی کنجاله کجند مثبت و در سطح (P<0.01) معنی دار شد. در فاکتور b* که نمایانگر کاهش رنگ زرد پوسته نان است، اثر خطی کنجاله کجند مثبت و معنی دار (P<0.05) شد. شکل ۳ نمودار سطح پاسخ فاکتورهای L, a و b پوسته نان با استفاده از تکنیک پردازش تصویر را نشان می‌دهد.

۳-۱- رنگ پوسته نان

با توجه به جدول ۲، آنالیز واریانس نتایج بررسی ویژگی‌های رنگ سنجی پوسته نشان داد که در فاکتور L* که نمایانگر روشنی رنگ پوسته نان است، اثر خطی کنجاله کجند منفی و در سطح (P<0.0001) معنی دار شد. در صورتی که اثر خطی پلی‌ساکارید محلول در آب سویا منفی و غیر معنی دار در سطح (p> 0.05) بود. همچنین نتایج آنالیز واریانس نشان داد که اثر درجه دوم کنجاله کجند مثبت و معنی دار (P<0.01) و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا نیز مثبت و غیر معنی دار و

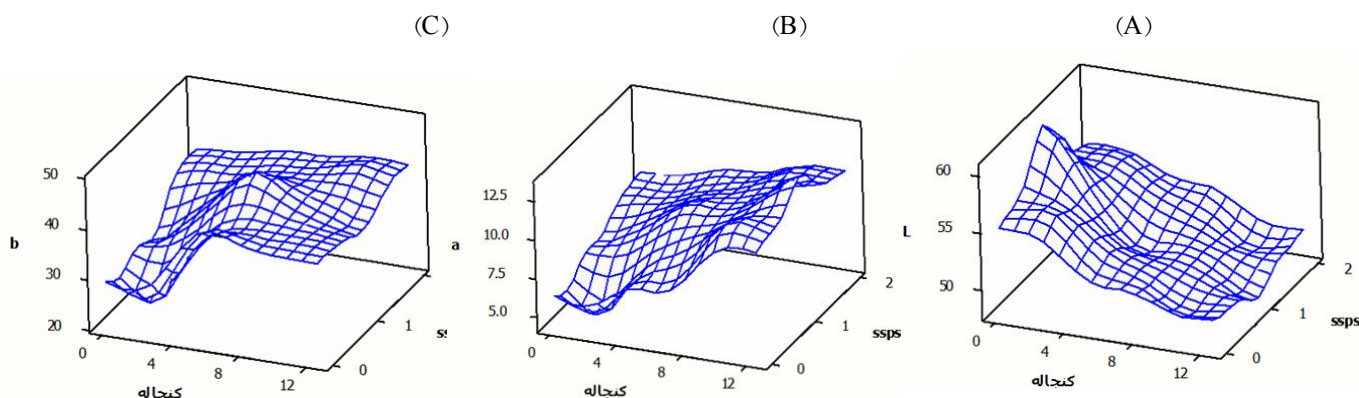


Fig 3 Response surface plot for colorimetric analysis of the bread crust: (a): L, (b): a, (c): b using the image processing technique

حاصل از آن می‌شوند [۳۲]. در نتیجه می‌توانند از واکنش میلارد جلوگیری کنند و میزان L^* را افزایش دهند.

۳-۲- رنگ مغز نان

با توجه به جدول ۲، آنالیز واریانس نتایج بررسی ویژگی‌های رنگ سنجی مغز نشان داد که در فاکتور L^* که نمایانگر روشنی رنگ نان است، اثر خطی کنجاله کنجد منفی و در سطح $(P<0.0001)$ معنی‌دار شد. در صورتی که اثر خطی پلی‌ساکارید محلول در آب سویا مثبت و در سطح $(P<0.01)$ معنی‌دار بود. در فاکتور a^* که نمایانگر گرایش رنگ بافت نان به سمت رنگ قرمز می‌باشد، اثر خطی کنجاله کنجد مثبت و در سطح $(P<0.01)$ معنی‌دار شد. در فاکتور b^* که نمایانگر کاهش رنگ زرد بافت مغز نان است، اثر خطی کنجاله کنجد مثبت و در سطح $(P<0.0001)$ معنی‌دار شد. شکل ۴ نمودار سطح پاسخ فاکتورهای L ، a و b پوسته نان با استفاده از تکنیک پردازش تصویر را نشان می‌دهد.

با توجه به جدول ۱ با افزایش میزان کنجاله کنجد مقداری میزان روشنایی نمونه‌ها کاهش یافت اما با افزایش بیشتر کنجاله کنجد میزان روشنایی هم افزایش یافت. مشخصات پوسته نان به به واکنش میلارد وابسته است. در نتیجه با افزایش میزان پروتئین، واکنش میلارد بیشتر رخ می‌دهد و رنگ قهوه‌ای‌تر می‌شود [۳۰].

کاهش اولیه در میزان فاکتور L^* را می‌توان به افزایش میزان پروتئین و در نتیجه واکنش میلارد نسبت داد ولی از آنجایی که ترکیبات فنلی موجود در گیاهان دارویی قادر به متوقف کردن فرایند اکسیداسیون آکروئین و در نتیجه کاهش ایجاد آکریل آمید می‌باشند کاهش مرحله‌ی دوم میزان L^* را می‌توان به جلوگیری از انجام شدن واکنش میلارد نسبت داد [۳۱].

کاربرد ترکیبات فلاونوئیدی، فلاوانولها، لاکتونها، اسیدهای فنولیک باعث کاهش تولید آکریل آمید می‌گردد [۳۱]. کنجد نیز حاوی ترکیبات سزامول و سزامولین است که خصوصیت آنتی‌اکسیدانی خوبی دارند و سبب پایداری بالای روغن‌های

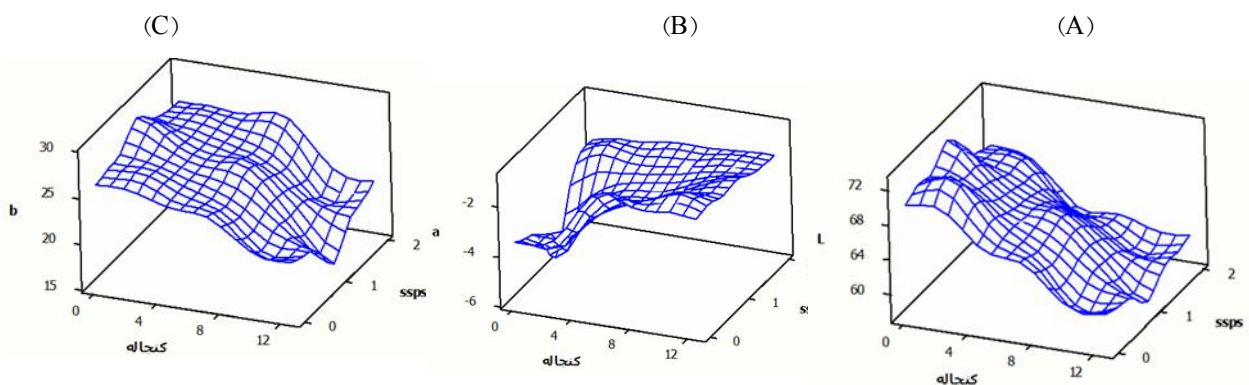


Fig 4 Response surface plot for colorimetric analysis of the bread crumb: (a): L, (b): a, (c): b using the image processing technique

معنی‌داری افزایش یافت؛ که می‌تواند به این دلیل باشد که رنگ نمونه‌های حاوی جک فروت در مقایسه با رنگ سفید نان شاهد، تیره‌تر و مایل به قهوه‌ای است [۳۶]. که با نتایج به دست آمده از این تحقیق مطابقت داشت.

۳-۳- تخلخل

داده‌های به دست آمده از آنالیز واریانس نمونه‌ها نشان دادند که مدل درجه دوم برازش شده برای پاسخ‌های مربوط به تخلخل معنی‌دار $(p<0.0001)$ و شاخص عدم برازش برای این مدل غیرمعنی‌دار $(P>0.05)$ بود (جدول ۲). با توجه به این جدول، افزودن کنجاله کنجد یک اثر خطی مثبت و معنی‌داری $(P<0.0001)$ بر این پاسخ داشت. همچنین اثر افزودن پلی‌ساکارید محلول در آب سویا نیز مثبت و معنی‌دار

افزایش میزان مؤلفه L^* به دلیل ظرفیت بالای نگهداری آب توسط صمغ‌هاست [۳۳]. این دسته از افزودنی‌ها با حفظ رطوبت و ممانعت از خروج آب در حین فرآیند پخت سبب کاهش تغییرات سطح پوسته محصول نهایی می‌شوند که این امر می‌تواند در افزایش این مؤلفه رنگی مؤثر باشد. که با نتایج لازاریدو و همکاران و پورلیس و سالوادوری مطابقت داشت [۳۴ و ۳۵].

در بررسی که روی استفاده از پوست جک فروت در نان انجام دادند نتایج نشان داد که مغز نان‌های جایگزین شده با جک فروت نسبت به نمونه شاهد L^* پایین‌تری داشتند. همانطور که مشاهده شد با افزایش میزان درصد جک فروت در فرمولاسیون نان، میزان تیرگی در همه‌ی نمونه‌ها به تدریج با اختلاف

گاز در خمیر نان شده و موجب حفظ بیشتر گاز در نان نیم پز حین نگهداری به صورت منجمد می‌شوند [۳۸]. نتایج حاصل از این آزمایش با نتایج پژوهش هجرانی و همکاران (۲۰۱۴) و نقی پور و همکاران (۲۰۱۳) مطابقت داشت [۳۳ و ۳۹].

۳-۴- بهینه سازی و اعتبار سنجی مدل

برای دستیابی به هدف توسعه‌ی فرآورده‌های غذایی با کیفیت بهینه، بایستی ابتدا خصوصیات و سطوحی که برای دستیابی یک کیفیت غذایی ویژه دارای اهمیت هستند را شناسایی کنیم. باید توجه داشت که تولید بهینه‌ی فرآورده‌ی غذایی ممکن است منحصر از طریق ترکیبی از خصوصیات مختلف محصول امکان پذیر نباشد. دست یابی به فرمولاسیون و شرایط فرآوری بهینه فرآورده‌های غذایی با کیفیت و بازارپسندی بالا، یک مسئله بحرانی می‌باشد. برای رسیدن به این هدف روش‌های متفاوتی وجود دارد، اما هر کدام از آنها بسختی می‌توانند با کارایی و نتیجه‌ی مطلوب فعالیت تحقیق و توسعه در تهیه‌ی موفقیت آمیز فرآورده‌های جدید و اصلاح شده، منطبق گردند. از میان این روش‌ها، روش‌های آزمایشی آماری نظیر روش (RSM)، روش مؤثری برای طراحی فرآورده‌ی غذایی می‌باشد [۴۰]. پس از تجزیه و تحلیل داده‌ها، بهینه سازی عددی به منظور دست‌یابی به سطوح بهینه متغیرهای مستقل انجام شد. بهترین فرمولاسیون با بالاترین مطلوبیت (D = ۰/۵۵) به منظور تولید یک فرآورده با کیفیت انتخاب شد. شرایط بهینه شامل ۶/۴۳ درصد کنجاله کنجد و ۰/۶۲ درصد پلی ساکارید محلول در آب سویا بود به منظور اعتبار سنجی مدل در برآورد فرمولاسیون بهینه، نمونه‌های تجربی تهیه و مقادیر شاخص‌های برآورد شده پاسخ‌ها با مقادیر تجربی با یکدیگر مقایسه شدند (جدول ۳).

($P < 0.0001$) بود. همچنین اثر درجه دوم کنجاله کنجد منفی و معنی‌دار ($P < 0.05$) و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا نیز منفی و معنی‌دار در سطح ($P < 0.01$) بود. اثر تقابل آنها نیز منفی و غیر معنی‌دار شد (جدول ۲). روند تغییرات میزان تخلخل نان بربری در شکل ۵ ارائه شده است.

به طور کلی میزان تخلخل مغز بافت محصولات صنایع پخت تحت تأثیر تعداد حفرات موجود در مغز بافت و همچنین نحوه توزیع و پخش این حفرات می‌باشد، که هرچه تعداد حفرات و سلول‌های گازی بیشتر بوده و توزیع و پخش آنها یکنواخت‌تر باشد، میزان تخلخل محصول نهایی نیز بیشتر خواهد شد [۳۳].

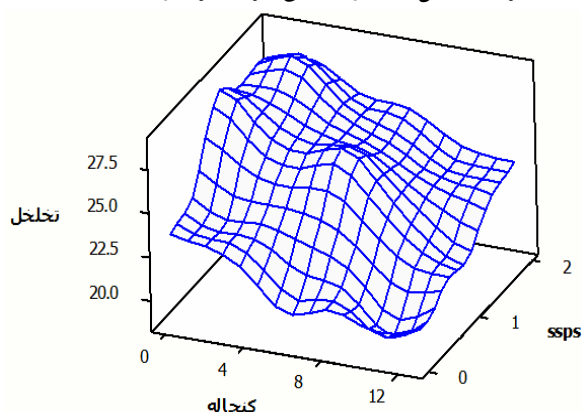


Fig 5 Response surface plot of index porosity of bread

یکی دیگر از عوامل مؤثر در تشکیل کف در سیستم خمیر طی فرآیند هم زدن، پروتئین‌های محلول در آب هستند. پروتئین‌ها از طرفی به عنوان عامل فعال سطحی، کشش سطحی بین مایع و هوا را کاهش می‌دهند و از سوی دیگر در اثر ایجاد فیلم چسبنده در سطح میانی سبب پایداری حباب می‌شوند [۳۷]. از این رو کنجاله کنجد به دلیل داشتن محتوای پروتئینی بالا سبب بهبود میزان تخلخل گردید.

هیدروکلوئیدها با افزایش قوام خمیر و تقویت شبکه گلوتن سبب افزایش سفتی دیواره‌های احاطه کننده سلولهای حاوی

Table 3 Comparison between estimated and experimental estimates of responses to optimum conditions for bread containing sesame meal

| Experimental value obtained | Estimated amount | Adjective |
|-----------------------------|------------------|----------------|
| 42.04 | 42.50 | Moisture |
| 18.75 | 18.81 | Protein |
| 1.44 | 1.36 | Ash |
| 3.00 | 3.11 | Hardness |
| 0.78 | 0.79 | Cohesiveness |
| 2.40 | 2.68 | Special volume |
| 24.60 | 24.51 | Porosity |
| 7.01 | 6.93 | Entropy |
| 64.06 | 62.92 | L*Crumb |
| 50.90 | 52.02 | L*Crust |
| -0.15 | -0.20 | a*Crumb |
| 15.28 | 16.58 | a*Crust |
| 6.24 | 6.46 | Fiber |

۳-۵-فعالیت آنتی اکسیدانی

جدول ۴ نتایج مربوط به ظرفیت فنل کل و قدرت مهار رادیکالی DPPH پوسته و مغز نان شاهد و بهینه را نشان می دهد.

Table 4 Total phenol contents (TPC) of bread samples (mg of gallic acid equivalent / g sample) and radical inhibitory strength (DPPH)

| DPPH (%) | TPC | Concentration (ppm) | Treatment |
|---------------------------|------------------------------|---------------------|---------------|
| 5.466±0.201 ^B | 0.19656±0.00015 ^A | 1000 | Control crust |
| 1.144±0.041 ^C | 0.19471±0.00009 ^A | 1000 | Control crumb |
| 15.199±0.119 ^A | 0.19739±0.0002 ^A | 1000 | Optimal crust |
| 4.103±0.134 ^B | 0.19608±0.0002 ^A | 1000 | Optimal crumb |

Similar capital letter at each column show no significant difference in 95% of confidence level

کنجاله کنجد فعالیت آنتی اکسیدانی قوی تری نسبت به BHT و BHA دارد. به هر حال، فعالیت آنتی اکسیدانی آن از TBHQ کمتر بود [۴۲].

۳-۷-قدرت مهار رادیکالی

DPPH همانگونه که در جدول ۴ نشان داده شده است، افزایش مقدار آرد کنجاله کنجد در فرمولاسیون نان سبب افزایش میزان فعالیت آنتی اکسیدانی محصول نهایی شد. در خصوص فعالیت آنتی اکسیدانی کنجاله کنجد گزارشات متعددی وجود دارد. در این راستا مهدالی و همکاران اثر آنتی اکسیدانی کنجاله کنجد را در روغن های سویا و آفتابگردان بررسی نمودند. نتایج این محققان نشان داد که فعالیت آنتی اکسیدانی کنجاله کنجد در روغن سویا و آفتابگردان در مقایسه با آنتی اکسیدان های سنتزی مانند BHT و BHA قویتر بود [۴۲]. هم چنین سوچا و همکاران نیز با بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی کنجاله کنجد، ادعان داشتند که عصاره خام کنجاله کنجد به میزان ۲۰۰-۱۰۰ پی پی ام اثر مشابهی با ۲۰۰ پی پی ام آنتی اکسیدان BHT دارد [۴۳].

۳-۸-میزان مواد معدنی

جدول ۵ نتایج جذب اتمی نمونه کنجاله کنجد، نان شاهد و نان بهینه را نشان می دهد.

Table 5 Mineral amounts of sesame meal, optimal and control bread (mg / l)

| Optimal bread | Control bread | Sesamemael | Mineral |
|----------------------------|----------------------------|-------------------------|---------|
| 3.730 ± 0.510 ^A | 0.612 ± 0.002 ^A | 3.95±0.130 ^A | Fe |
| 0.097 ± 0.002 ^B | 0.023±0.001 ^C | 0.62±0.023 ^A | Cu |
| 0.480 ± 0.030 ^B | 0.161 ± 0.011 ^C | 0.93±0.056 ^A | Zn |

Similar capital letter at each row show no significant difference in 95% of confidence level

۳-۶-ظرفیت فنل کل

پایداری قابل ملاحظه روغن کنجد خام مربوط به وجود مواد ضد اکسیداسیون فنولی است که به طور ذاتی در روغن وجود دارد. احتمال پایداری قابل توجه روغن کنجد به خاطر وجود سزامول است. جزء غیر قابل صابونی روغن دارای ترکیبات فعال نوری است که سبب چرخش نوری روغن می شوند [۴۱]. لیگنان های موجود در روغن کنجد مسئول بسیاری از خواص فیزیولوژیکی و بیوشیمیایی منحصر به فرد روغن مانند خواص آنتی اکسیدانی، ضد موتازنی و ضد التهابی می باشند و سبب بهبود پروفایل چربی خون و کاهش پروکسیداسیون لیپیدی در افراد هیپرکلسترولمیک می شوند [۴۱].

مهدالی و همکاران فعالیت آنتی اکسیدانی و محافظت کنندگی عصاره کنجاله کنجد در پایدار کنندگی روغن آفتاب گردان و سویا را مورد آزمایش قرار دادند. مقدار کل ترکیبات فنولیک، فلاونوئید و فلاونول در عصاره کنجاله کنجد معادل ۱/۹۴ (معادل میلی گرم، اسید گالیک بر گرم ماده خشک) بود و اثر محافظت کنندگی عصاره کنجاله کنجد بر پایداری روغن آفتاب گردان و سویا مورد آزمایش قرار گرفت در مقایسه با آنتی اکسیدان های سنتزی به وسیله اندازه گیری اندیس پروکسید، دی ان های کنزوگه، تری ان های کنزوگه و شاخص بی آنیزیدین در طی دوره نگهداری. نتایج نشان داد که عصاره

هریک از صفات، وزن و اهمیت آن‌ها تعیین شد. نتایج نشان داد که استفاده از ۶/۴۳ درصد کنجاله کنجد و ۰/۶۲٪ پلی‌ساکارید محلول در آب سویا بیشترین تأثیر را روی افزایش کیفیت و ویژگی‌های تغذیه‌ای و حسی نان خواهد داشت. همچنین مقایسه‌ی میانگین آزمون‌های انجام شده بر نمونه نان بهینه و نان شاهد نشان داد که افزودن کنجاله کنجد می‌تواند فعالیت ضد رادیکالی و املاح معدنی کل شامل آهن، مس و روی را افزایش دهد. لذا میتوان با انتخاب سطح مناسب از این ترکیبات، ضمن حفظ و حتی بهبود خصوصیات تکنولوژیکی و حسی، ارزش تغذیه‌ای محصول نهایی را با ایجاد ارزش افزوده و بهره‌وری اقتصادی ارتقاء بخشید.

۵- سپاسگزاری

نویسندگان از معاونت پژوهشی و فناوری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان جهت حمایت مالی این تحقیق قدردانی می‌نمایند.

۶- منابع

- [1] El-Adawy, T. A. 1997. Effect of sesame seed protein supplementation on the nutritional, physical, chemical and sensory properties of wheat flour bread. *Food Chemistry*, 59 (1): 7-14.
- [2] Salunkhe, D.K. 1992. World oilseeds, chemistry, technology and utilization, Van Nostrand Reinhold. New York. P. 555
- [3] Nzikou, J.M., Matos, L., Bouanga-Kalou, G., Ndangui, C.B., Pambou-Tobi, N.P.G., Kimbonguila, A., Silou, T., Linder, M., and Desobry, S. 2009. Chemical composition on the seeds and oil of sesame (*Sesamum indicum* L.) grown in Congo-Brazzaville. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 1(1): 6-11.
- [4] Onsaard, E. 2012. Sesame proteins. *International Food Research Journal*, 19(4): 1287-1295.
- [5] Moazzami, A., Andersson, R.E. and Kamal-Eldin, A. 2006. HPLC Analysis of sesaminol glucosides in sesame seeds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54: 633-638.
- [6] Ahmad, S., Yousuf, S., Ishrat, T., Khan, M. B., Bhatia, K., Fazli, I.S., and Islam, F. 2006. Effect of dietary sesame oil as antioxidant on

اندازه‌گیری عناصر معدنی با دستگاه جذب اتمی و نور سنجی شعله‌ای مشخص کرد که عناصر معدنی آرد کنجاله کنجد و نان بهینه نسبت به نمونه شاهد بیشتر بود.

فلز روی و آهن از نظر احتیاج در رژیم غذایی، مقادیرشان در غلات و اثر بازدارنده اسید فیتیک بر جذب آن‌ها مشابه هستند، پس هرگونه کمبود آهن در رژیم غذایی معمولاً در مورد فلز روی نیز صادق است. کمبود فلز روی در بچه‌ها موجب کندی رشد و افزایش خطر ابتلا به انواع بیماری‌ها می‌شود. مقادیر افزوده شده معمولاً بین ۲۰ تا ۳۰ پی پی ام می‌باشد. همچنین در بسیاری جوامع به علت شیوع وسیع کم خونی ناشی از فقر آهن، نیاز به افزایش جذب آهن در رژیم غذایی وجود دارد [۴۴].

انزیکو و همکاران نیز ترکیبات شیمیایی دانه کنجد و روغن کنجد را بررسی کردند. آنها یافتند که دانه کنجد می‌تواند منبع مناسبی از مواد معدنی باشد. در این پژوهش مشخص شد که میزان پتاسیم، فسفر، منیزیم، کلسیم و سدیم در کنجد بالا است [۳].

همچنین ایمانول ایکمن و همکاران نیز به بررسی ویژگی‌های تغذیه‌ای کیک و نان تولید شده از ترکیب آرد گندم و کنجد پرداختند. نتایج آنها نیز نشان داد که میزان مواد معدنی و ویتامین‌ها با افزایش سطح جایگزینی آرد کنجد افزایش می‌یابد [۴۵].

۴- نتیجه گیری

نتایج آنالیز واریانس که در جدول ۲ ارائه شده است، نشان می‌دهد که تأثیر خطی کنجاله کنجد و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگی‌های رنگی پوست و مغز نان و تخلخل معنی‌دار شد. همچنین نتایج نشان داد که در مقادیر کم کنجاله کنجد و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا باعث کاهش میزان L^* ، افزایش میزان a^* و تخلخل در نان بربری می‌شود. بنابراین می‌توان نتیجه‌گیری کرد که کاربرد پردازش تصویر، روشی کمی، ساده و غیر مخرب در ارزیابی رنگ سطح نان می‌باشد. با توجه به ضرورت تولید نان در واحدهای صنعتی، کاربرد این روش امکان اتوماسیون تولید و ارزیابی کیفیت رنگ نان را به صورت online فراهم می‌سازد. همچنین به منظور بهینه‌یابی جایگزینی کنجاله کنجد با آرد گندم و استفاده از پلی‌ساکارید محلول در آب سویا حدود بالا، پایین و مطلوب

- [17] Rooney, L.W., Gustafson, C.B., Clark, S.P., and Cater, C.M. 1972. Comparison of the baking properties of several oilseed flours. *Journal of Food Science*, 37: 14-18.
- [18] Ali, M.A., and Halim, M.A. 2013. Bread made from wheat flour and white sesame flour in presences of natural improver. *Pakistan Journal of Nutrition*, 12 (4): 353-355.
- [19] Tavan, Z., Hojjati, M., Nasehi, B., and Jooyandeh, H. 2017. Effect of sesame meal and soluble soybean polysaccharide on properties of Barbary bread. *Iranian Journal of Biosystems Engineering*, 48: 333-342.
- [20] Isiri. (1999). Institute of Standards and Industrial Research of Iran, Karaj. (In Farsi).
- [21] Afshari – Jouybari, H., and Farahnaky, A. 2009. Evaluation of photoshop software potential for food colorimetry: color changes of Mazafati dates during accelerated ripening. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 5: 37-46.
- [22] Naji-Tabasi, S., and Mohebbi, M. 2015. Evaluation of cress seed gum and xanthan gum effect on macrostructure properties of gluten-free bread by image processing. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 9(1): 110-119.
- [23] Gonzales-Barron, U., and Butler, F. 2006. A comparison of seven thresholding techniques with the k-means clustering algorithm for measurement of bread-crumbs features by digital image analysis. *Journal of Food Engineering*, 74(2): 268-278.
- [24] Shahidi, F., Mohebbi, M., and Ehtiai, A. 2011. Image analysis of crumb digital images in Barbary bread enriched with soy flour. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 6(4): 247-253.
- [25] EsmailzadehKenari, R., Mohsenzadeh, F. and Amiri, Z.R. 2014. Antioxidant activity and total phenolic compounds of Dezful sesame cake extracts obtained by classical and ultrasound-assisted extraction methods. *Food Science and Nutrition*, 2(4): 426-435.
- [26] Aytıl, K.K. (2010). Antimicrobial and antioxidant activities of olive leaf extract and its food applications. A thesis submitted to the Graduate School of Engineering and Sciences of Izmir Institute of Technology in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Science in Biotechnology.
- brain hippocampus of rat in focal cerebral ischemia. *Life Sciences*. 79(20), 1921-1928.
- [7] Arts, I.C., and Hollman, P.C. 2005. Polyphenols and disease risk in epidemiologic studies. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 81(1): 317S-325S
- [8] Shahidi, F., Liyana-Pathirana, C.M., and Wall, D.S. 2006. Antioxidant activity of white and black sesame seeds and their hull fractions. *Food Chemistry*, 99(3): 478-483.
- [9] Asghar, A., Nauman, M.M., and Akhtar, M.N. 2014. A review on the utilization of sesame as functional food. *American Journal of Food and Nutrition*, 4(1): 21-34.
- [10] Ahmadi, F., Kadivar, M., and Shahedi, M. 2007. Antioxidant activity of *Kelussiaodoratissima* Mozaff. in model and food systems. *Food chemistry*, 105(1). 57-64.
- [11] Niki, E. 2010. Assessment of antioxidant capacity in vitro and in vivo. *Free Radical Biology and Medicine*, 49(4): .503-515.
- [12] Pohjanheimo, T.A., Hakala, M.A., Tahvonon, R.L., Salminen, S.J., and Kallio, H.P. 2006. Flaxseed in bread making: effects on sensory quality, aging, and composition of bakery products. *Journal of Food Science*, 71(4): 343-348.
- [13] Peighambardoust, S. H., Azadmard-Damirchi, S., FathnejhadKazemi, R., Nemati, M., and Rafat, S. A. 2013. Application of flaxseed in bread making: effect on chemical characteristics, fat composition of flour and bread, and sensory quality of enriched semi-flat bread. *Journal of Food Research*, 23:281-292.
- [14] Hojjati, M., Razavi, S. H., Rezaei, K., and Gilani, K. (2011). Spray drying microencapsulation of natural canthaxanthin using soluble soybean polysaccharide as a carrier. *Food Science and Biotechnology*, 20(1), 63-69.
- [15] Tajik, S., Maghsoudlou, Y., Khodaiyan, F., Jafari, S.M., Ghasemlou, M., and Aalami, M. 2013. Soluble soybean polysaccharide: a new carbohydrate to make a biodegradable film for sustainable green packaging. *Carbohydrate Polymers*, 97: 817-824.
- [16] Baiano, A., Viggiani, I., Terracone, T., Romaniello, R., and Dell Nobile, M. A. 2015. Physical and sensory properties of bread enriched with phenolic aqueous extracts from vegetable wastes. *Czech Journal of Food Sciences*, 33 (3): 247-253.

- [37] Jahanian, L., Hamidi-Esfahani, Z., and Mortazavi, A. 2004. A study on the effect of xanthan and carrageenan on the foaming properties of soy protein isolate. *Iranian Journal of Food Science and Technology*, 1: 39-48.
- [38] Sheikholeslami, Z., Hejrani, T., Karimi, M., GhiafehDavoodi, M., and Fatemian, H. 2016. Effect of *L. Sativum* seed gum, Tragacanth and concentrations on properties of partly baked frozen Barbari bread. *Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology*, 5: 395-405.
- [39] Hejrani, T., Sheikholeslami, Z., Mortazavi, A., and Ghiyafe-Davoodi, M. 2014. Evaluation of sensory characteristics, rheological and color changes in the part baked frozen Barbari bread containing guar gum and Lipase. *Journal of Food Science and Technology*, 45: 99-109.
- [40] Hu, R. 1999. *Food product design*. Lancaster, PA, Technomic Publishing Company Inc. pp. 35-124.
- [41] Chen, P.R., Chien, K.L., Su, T.C., Chang, C.J., Liu, T.L., Cheng, H., and Tsai, C. 2005. Dietary sesame reduces serum cholesterol and enhances antioxidant capacity in hypercholesterolemia. *Nutrition Research*, 25(6): 559-567.
- [42] Mohdaly, A.A., Smetanska, I., Ramadan, M.F., Sarhan, M.A., and Mahmoud, A. 2011. Antioxidant potential of sesame (*Sesamum indicum*) cake extract in stabilization of sunflower and soybean oils. *Industrial Crops and Products*, 34(1): 952-959.
- [43] Suja, K.P., Jayalekshmy, A., and Arumughan, C. 2005. Antioxidant activity of sesame cake extract. *Food Chemistry*, 91(2): 213-219.
- [44] Berenji-Ardestani, S., Azizi, M.H., and Sahari M. A. 2008. The effect of fortification with Iron, Folic acid, Zinc and Calcium on rheology and chemical properties of Setareh wheat flour. *Journal of Food Science and Technology*, 4: 33-43.
- [45] Emmanuel-Ikpeme, C., Eneji, C., and Igile, G. 2012. Nutritional and organoleptic properties of wheat (*Triticum aestivum*) and beniseed (*Sesame indicum*) composite flour baked foods. *Journal of Food Research*, 1(3): 84-91.
- [27] Shen, S., Chen, D., Li, X., Li, T., Yuan, M., Zhou, Y., and Ding, C. (2014). Optimization of extraction process and antioxidant activity of polysaccharides from *Paris polyphylla*. *Carbohydrate Polymers*, 104: 80-86.
- [28] AOAC, Official methods of analysis. (2012). 19th ed. Arlington, Virginia, USA.
- [29] Homayoonfal, M., Khodaiyan, F., and Mousavi, M. (2015). Modelling and optimising of physicochemical features of walnut-oil beverage emulsions by implementation of response surface methodology: effect of preparation conditions on emulsion stability. *Food chemistry*, 174, 649-659.
- [30] Gomez, M., Moraleja, A., Oliete, B., Ruiz, E., and Caballero, P.A. 2010. Effect of fibre size on the quality of fibre-enriched layer cakes. *LWT-Food Science and Technology*, 43(1): 33-38.
- [31] Zhang, Yu., and Zhang, Y. 2008. Effect of natural antioxidants on kinetic behavior of acrylamide formation and elimination in low-moisture asparagine-glucose model system. *Food Engineering*, 85: 105-115.
- [32] Fatemi H. (1999). *Food Chemistry*. Tehran. Enteshar Corporation Eds. p. 480
- [33] Naghipour F., Karimi, M., HabibiNajafi, M.B., HadadKhodaparast, M.H., Sheikholeslami, Z., GhiafehDavoodi, M. and Sahraiyani, B. 2013. Investigation on production of gluten free cake utilizing sorghum flour, guar and xanthan gums. *Journal of Food Science and Technology*, 41: 127-139.
- [34] Lazaridou, A., Duta, D., Papageorgiou, M., Belc, N., and Biliaderis, C. G. 2007. Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations. *Journal of Food Engineering*, 79(3): 1033-1047.
- [35] Purlis, E., and Salvadori, V. 2009. Modeling the browning of bread during baking. *Food Research International*, 42: 865-870.
- [36] Feili, R., Abdullah, W.N.W., and Yang, T.A. 2013. Physical and sensory analysis of high fiber bread incorporated with jackfruit rind flour. *Food Science and Technology*, 1(2): 30-36.

Investigation of color properties and antioxidant activity of Barbary bread affected by adding the sesame meal and soluble soybean polysaccharide

Tavan, Z.¹, Hojjati, M.^{2*}, Nasehi, B.^{2,3}, Jooyandeh, H.²

1. M.Sc. Graduated, Department of Food Science and Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Iran
2. Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Iran
3. Associate Professor, Department of Agricultural Engineering and Technology, Payame Noor University (PNU), Iran

(Received: 2017/11/24 Accepted:2018/02/13)

Barbary bread is one of the most popular types of flat breads in Iran. In this study, the effect of adding sesame meal and soluble soybean polysaccharide in bread formulations using response surface method and central composite rotatable design was investigated. The independent variables were included sesame meal (0-12.5%) and soluble soybean polysaccharide (0-2%). The colorimetric properties, antioxidant activity and mineral contents of bread were considered as the dependent variables. The image processing method using image J software and transformation of color space RGB to L*a*b* were done to study the color characteristics of the bread. The antiradical capacity of optimized sample was assessed by measuring total phenolic content and DPPH radical-scavenging activity. In addition, its mineral amounts were measured by atomic absorption. The results showed that increasing the amount of sesame meal and soluble soybean polysaccharide in bread formulations had a significant effect on colorimetric factors, and increased the porosity, antioxidant activity and mineral contents of Barbary. Based on the findings of this research, colorimetry with image processing method is proposed as a simple and non-destructive method to assess the properties of bread surface color.

According to the optimized results and obtained model, the use of 6.43% of sesame meal and 0.62% of the soluble soybean polysaccharide had the most effect on the color properties, antioxidant activity, and mineral content of bread.

Keywords: Flat bread, Image processing, Sesame meal, Antioxidant activity

* Corresponding Author E-Mail Address: hojjati@ramin.ac.ir