

علمی پژوهشی

## بررسی اثر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر روی ماندگاری نان تافتون

معصومه شفیعی<sup>۱</sup>، محمد سعید یارمند<sup>۲\*</sup>، محمد علی ابراهیم زاده موسوی<sup>۳</sup>

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

۲- دانشیار پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

۳- استاد پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

(تاریخ دریافت: ۹۸/۰۵/۰۷ تاریخ پذیرش: ۹۸/۰۷/۰۱)

### چکیده

در این تحقیق چهار اتمسفر  $CO_2$  (۱۰۰٪)،  $CO_2-N_2$  (۷۰-۳۰٪) و  $CO_2-N_2$  (۳۰-۷۰٪) و اتمسفر معمولی و شرایط نگهداری در سفره به عنوان شاهد جهت بررسی روند بیاتی و رتروگرادیسیون نشاسته، ماندگاری و رشد کپک‌ها در نان تافتون استفاده شدند. نتایج نشان داد که زمان ماندگاری نان‌ها تا حداقل هفده روز با استفاده از بسته‌بندی اتمسفر اصلاح شده با غلظت‌های بالای دی‌اکسید کربن و بسته‌های با نفوذ ناپذیری بالا به دست آمد. اختلاف معنی‌داری در سفتی نان‌های نگهداری شده در سفره با سایر تیمارها به دست آمد. به علاوه افزایش سفتی نان‌های بسته‌بندی شده در اتمسفر معمولی در مقایسه با نان‌های بسته‌بندی شده در اتمسفر اصلاح شده بیشتر بود. اختلاف معنی‌داری بین نمونه‌های بسته‌بندی شده تحت تیمارهای اول، دوم و سوم وجود نداشت. اتمسفر اصلاح شده ماندگاری نان تافتون را بالا برد و از رشد کپک‌ها جلوگیری نمود.

**کلید واژگان:** بسته‌بندی اتمسفر اصلاح شده، نان‌های مسطح، نانتافتون، بیاتی

\* مسئول مکاتبات: myarmand@ut.ac.ir

## ۱- مقدمه

نان همواره در رژیم غذایی روزانه جایگاه ویژه‌ای داشته است با توجه به گرایش جامعه به مصرف نان تازه بهبود کیفیت آن اهمیت خاصی پیدا می‌کند. نان‌های مسطح احتمالاً قدیمی‌ترین متنوع‌ترین و رایج‌ترین تولیدات نان در جهان هستند و عمده نان‌های مصرف کشور ما نیز نان‌های مسطح هستند که سهم مهمی از غذای رزوانه را در برمی‌گیرند. مشکل کیفیت پایین و ضایعات نان مسطح از مسائلی است که اهمیت آن بر کسی پوشیده نیست و سالیانه مبالغ هنگفتی از درآمد ملی کشور به دلیل ضایعات گندم و نان هدر می‌رود البته سیاست یارانه‌ها به میزان کمی از ضایعات کاسته است ولی باز هم در اثر تولید غیر اصولی و نگهداری نادرست این محصول، سالیانه درصد بالایی از بین می‌رود [۱]. زمان ماندگاری نان به طور کلی توسط دو فاکتور اصلی فساد میکروبی و بیاتی محدود می‌شود. نان بعد از پخت عاری از کپک‌ها و باکتری‌های زنده است، اما به دلیل داشتن رطوبت و pH مناسب، محیط مستعدی برای رشد کپک‌هاست. پس از پخت تغییرات فیزیکیوشیمیایی مختلفی در نان اتفاق می‌افتد که منجر به بروز تغییرات در پوسته و بافت داخلی نان می‌شود که اصطلاحاً به آن بیاتی می‌گویند. طی بیاتی ویژگی‌های کیفی نان از قبیل بو، طعم و مزه و قابلیت جویدن محصول تغییر می‌کند. کپک‌زدگی و بیاتی نان منجر به کاهش قابلیت قبول نان توسط مصرف‌کننده و افزایش افت اقتصادی می‌شوند [۲]. یکی از جدیدترین روش‌های بسته‌بندی در دسترس که امروزه به طور وسیعی در بسیاری از انواع محصولات غذایی استفاده می‌شود، به عنوان بسته‌بندی اتمسفر اصلاح شده (MAP) شناخته شده است. این تکنیک بسته‌بندی از طریق تغییر و اصلاح مقادیر گازهای اتمسفری احاطه‌کننده ماده غذایی قادر به گسترش قابل توجه زمان ماندگاری محصولات می‌شود [۳].

بسته‌بندی اتمسفر اصلاح شده (MAP) نان برای افزایش قابلیت ماندگاری میکروبی شناخته شده است. اگرچه دی‌اکسیدکربن برای میکروارگانیزم‌ها کشنده و مهلک شناخته نشده است، هر دوی خصوصیات ضد باکتریایی و ضد قارچی نشان داده و مانع

1. Modified Atmosphere Packaging
2. Bacteriostatic
3. Fungistatic

رشد ارگانیزم‌های هوازی خاص می‌شود [۴]. به همین دلیل یک افزایش تقاضا برای نگهداری نان در اتمسفرهای اصلاح شده، که غالباً ترکیبی از دی‌اکسید کربن تنها یا مخلوط‌هایی از دی‌اکسید کربن و نیتروژن است، وجود دارد. دی‌اکسید کربن نسبت به نیتروژن اثر بازدارندگی بیشتری روی کپک‌ها نشان داده است. بهر حال اثر MAP روی تغییرات کیفیت فیزیکی-شیمیایی اتفاق افتاده در طی انبارمانی نان سوال برانگیز است [۵]. محققین نشان دادند که سفتی مغز نان سفید یا نان حاصل از آرد کامل انبار شده در دی‌اکسید کربن برای ۱۴ روز کمتر از نان انبار شده در نیتروژن یا در اتمسفر هوا بود [۶]. نتایج مشابهی توسط محققین دیگر به دست آمد که دریافتند سفتی مغز نان‌قالبی سفید انبار شده در CO<sub>2</sub> برای ۱۰ روز در مقایسه با نان انبار شده در اتمسفر هوا کمتر بود [۷] و [۸]. بر خلاف این یافته‌ها، Black *et al.*, (1993) هیچ تفاوتی در نرخ سفت شدن نان پیتای انبار شده در CO<sub>2</sub> یا هوای اتمسفری برای ۱۴ روز نیافت [۴] و [۸].

Rasmussen *et al.*, (2000) [۷] اثرات قابل توجهی از بسته‌بندی اتمسفر اصلاح شده در طی انبار نان بری هفت روز در ۲۰ درجه سانتی‌گراد در مقایسه با نان شاهد نیافتند. مکانیسم سفت شدن نان پیچیده است و به خوبی درک نشده است. Platt و همکاران وی در سال ۱۹۴۰ یک همبستگی شدید بین نرخ بیاتی نان و محتوای رطوبت دریافتند [۸]. همچنین محققین دیگری نتیجه گرفتند که نان با محتوای رطوبت بالاتر به طور قابل توجهی تازه‌تر از نان با محتوای پائین‌تر بود [۳]. Fernandez و همکاران (۲۰۰۶) بکار بردن اتمسفر اصلاح شده را دلیل اشکالی برای بالا بردن زمان ماندگاری نان سویا دانستند [۹].

همتین سورکی و همکاران وی در سال ۲۰۱۰ بیاتی و کیفیت نان مسطح ایرانی را بررسی کردند که در اتمسفر اصلاح شده نگهداری شده و بسته بندی‌های متفاوتی داشته و تاثیر اتمسفر اصلاح شده را روی روند بیاتی و کیفیت نان‌های ایرانی بسیار مطلوب گزارش کردند و بدینوسیله قابلیت ماندگاری را از ۴ روز به ۲۱ روز رساندند [۱۰]. Degirmencioglu و همکاران (۲۰۱۶) اثر اتمسفر اصلاح شده و سوربات پاتسیم را بر روی ویژگی‌های میکروبی نان ورقه شده یا اسلایس شده مطالعه کردند. در بین ترکیب گازها، صد در صد گاز CO<sub>2</sub> بهترین تاثیر را در ممانعت کردن رشد باکتری داشت [۱۱]. مطالعاتی بر روی

برای بسته‌بندی نان از فیلم پلیمری مرکب از جنس پلی آمید- پلی اتیلن با ضخامت ۵۰ میکروناستفاده شد.

### ۲-۳- گازهای موجود در فضای خالی بسته‌بندی

گازهای مورد استفاده در آتمسفرهای اصلاح شده بسته‌بندی نان تافتون در این پژوهش شامل:

$CO_2$  ۱۰۰٪ (تیمار ۱)،  $CO_2$  ۷۰٪- $N_2$  ۳۰٪ (تیمار ۲)،  $CO_2$  ۷۰٪- $N_2$  ۳۰٪ (تیمار ۳) و آتمسفر معمولی (تیمار ۴) بوده و از شرایط سفره برای نگهداری نمونه‌های شاهد استفاده شد.

### ۲-۴- تهیه و بسته‌بندی نان

نان تافتون به روش سنتی در نانوائی تهیه شد. بعد از پخت نمونه‌ها به اندازه کافی خنک شدند و به آزمایشگاه بسته‌بندی برده شدند و در ابعاد  $10 \times 15$  cm برش خوردند، سپس در کیسه‌های بسته‌بندی قرار گرفتند و توسط دستگاه بسته‌بندی Turbovac مدل A200، برنامه‌ریزی شده برای تشکیل و تزریق گازهای headspace در کیسه‌های بسته‌بندی قرار داده شدند.

### ۲-۵- تعیین میزان رطوبت

این آزمون در دو مرحله بر اساس استاندارد AACC به شماره ۱۵-۴۴ صورت گرفت.

### ۲-۶- آزمون‌های رئولوژی خمیر

برای آزمون‌های رئولوژی از فارینوگراف برابندر و اکستنسوگراف برابندر ساخت کشور آلمان استفاده شد.

### ۲-۷- تعیین سفتی نان

تغییرات ناشی از بیاتی در بافت نان تافتون با استفاده از تست برشی (Shear Value) انجام گرفت. اثر دستگاه آنالیز کننده بافت مدل Testometric M350-10CT جهت اندازه‌گیری نیروی مورد نیاز برای برش نمونه‌های نان استفاده شد. آزمون تعیین نیروی برشی با فک Warner Bratzler با Load با cell 500 و Top speed 300 انجام گرفت. با توجه به ضخامت کم نان تافتون انجام آزمون قابلیت نفوذ میسر نبود.

### ۲-۸- آزمون گرماسنج روبشی تفاضلی (DSC)

در این پژوهش نظر به این که تیمارهای دیگر نتیجه چندان قابل اطمینانی نداشتند لذا تیمار ۲ ( $CO_2$  ۷۰٪- $N_2$  ۳۰٪) و نمونه شاهد

اثرات نوع بسته بندی و آتمسفر اصلاح شده بر روی خصوصیات نان گندم غنی شده با آرد سویا توسط دیگر محققین انجام گردید (۲۰۱۹)، افزایش کیفیت نان گندم و بالا رفتن زمان ماندگاری از نتایج این تحقیق بود [۱۲].

Avital و دستیار وی اثر آتمسفر اصلاح شده را بر روی نان پیتا به عنوان نان مسطح مورد بررسی قرار دادند و قابلیت ماندگاری بهتری را دریافتند [۱۳]. Hasan همکاران نیز بر روی طول عمر نگهداری نان پیتا از طریق بکار گیری آتمسفر اصلاح شده مطالعاتی انجام دادند و نتایج رضایتبخشی بدست آوردند [۱۴].

هدف مطالعه در این پژوهش ارزیابی اثر بسته‌بندی آتمسفر اصلاح شده روی بیاتی و زمان ماندگاری میکروبی نان تافتون می‌باشد. نرخ بیاتی نان بوسیله تغییرات در سفتی و رتروگراداسیون نشاسته و کنترل رشد میکروبی به صورت مشاهده ظاهری کپک ارزیابی شد. برای دستیابی به این هدف، مطالعات زمان ماندگاری یک دوره نگهداری ۱۷ روزه در نظر گرفته شد. نوع بسته‌بندی انتخاب شده و درصدهای مختلف گاز به کار رفته جهت آتمسفر اصلاح شده از مزایای این تحقیق به شمار می‌آیند. نا گفته نماند که در کنار نان سنتی، نان صنعتی جایگاه خود را پیدا کرده است. لذا روز بروز مسئله بسته بندی نان صنعتی بیشتر مطرح می‌شود.

## ۲- مواد و روش‌ها

### ۲-۱- مواد

آرد کامل گندم برای تهیه نان تافتون از کارخانه آرد آزادگان تهران تهیه شد. ویژگی‌های شیمیایی این آرد شامل: رطوبت مطابق روش AACC شماره (۴۴-۱۶)، خاکستر (۰۸-۰۱)، پروتئین (۱۳-۱۶)، چربی (۱۰-۱۳)، گلوتن (۱۱-۱۳) و فیبر خام (۱۷-۳۲) تعیین شد. به علاوه آرد از نظر خواص رئولوژیکی مورد ارزیابی قرار گرفت و آزمون‌های اکستنسوگراف و فارینوگراف روی آن انجام شد. همه مواد شیمیایی، معرف‌ها و حلال‌های استفاده شده از نوع خالص آزمایشگاهی بودند و از شرکت‌های مشهور تهیه شدند.

### ۲-۲- مواد بسته بندی

نتایج ارزیابی ویژگی‌های مکانیکی و شیمیایی نان‌ها در سه تکرار استفاده شد و در صورت معنی‌دار بودن نتایج آنالیز واریانس یک طرفه (ANOVA) برای مقایسه میانگین‌ها آزمون دانکن در سطح اطمینان ۹۵ درصد انجام شد. برای آنالیز اطلاعات به دست آمده نرم افزار SPSS (V.13) به کار رفت.

### ۱۱-۲- رشد میکروبی

نان‌های بسته‌بندی شده و شاهد طی روزهای نگهداری بصورت ظاهری از نظر رشد کپک بررسی شدند. Shelf life میکروبی به صورت دوره زمانی از روز بسته‌بندی تا روز مشاهده‌ی رشد میکروبی ملاحظه شد [۹]. زمانی که نان علائم مشهودی از کپک‌زدگی نشان می‌داد، غیر قابل قبول محسوب می‌شد. شمارش میکروبی‌کشت خالص به دو دلیل انجام نمی‌شد: اول اینکه، در طی فاز هموژنیزاسیون، میسلا نیز می‌شکند، و واحدهای تشکیل کلنی (cfu) به تعداد زیادی افزایش می‌یابد [۱۲ و ۹]. دوم اینکه، از آنجایی که ورقه‌های نان بطور یکنواخت آلوده‌نمی‌شوند، برآورد شمارش میکروبی میانگین بیانگر آلودگی میکروبی محلی نخواهد بود. در واقع روش استفاده شده در این پژوهش برای تعیین فساد میکروبی نان به استنباط مصرف‌کننده از کیفیت نان بسیار نزدیک است [۹].

### ۳- نتایج و بحث

#### ۱-۳- نتایج آزمونهای آرد

آنالیز تقریبی نمونه آرد نشان می‌دهد که میزان رطوبت در آرد مورد مصرف برای تهیه نان تافتون ۵/۱۲ درصد می‌باشد. میزان پروتئین ۱۱/۶۵ درصد و میزان چربی ۲/۸ درصد و میزان خاکستر بدست آمده ۱/۶ درصد بود (جدول ۱).

در روزهای اول و نهم برای انجام آزمون DSC انتخاب شدند. دمای نمونه‌ها از صفر تا ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد با سرعت ۱۰ درجه در دقیقه افزایش یافت.

#### ۲-۹- ارزیابی حسی

به منظور تجزیه حسی نمونه نان دو روش آزمون مقایسه چندگانه و آزمون اختصاص امتیاز استفاده شدند. در این رابطه از حداقل ۱۶ الی ۱۹ نفر اعضای پانل کمک گرفته شد و با به کار بردن آزمون مقایسه چندگانه خصوصیتی مانند شکل ظاهری، عطر و بو، بافت، قابلیت جویدن و طعم و مزه نان به طور همزمان تحت بررسی قرار گرفتند و آزمون اختصاص امتیاز برای تعیین میزان بیاتی نان در روزهای ۱، ۳، ۶، ۹، ۱۳ و ۱۷ بعد از بسته‌بندی مورد استفاده قرار گرفت. در آزمون مقایسه چندگانه، تعدادی نان با کدهای مشخص به اعضای گروه ارزیابی حسی داده شد و از آنها خواسته شد تا نان‌های کددار را با نان شاهد مقایسه نموده و به سوالات مندرج در پرسشنامه‌ها پاسخ دهند. پاسخنامه‌های مزبور از یک سری واژه‌های توصیفی استفاده گردید که پس از انجام آزمون، برحسب قرارداد به هر یک از آنها امتیازی تعلق می‌گیرد. در این آزمون نحوه امتیاز دادن بدین ترتیب است که در صورت وجود تشابه بین نمونه مورد آزمایش، نمونه شاهد امتیاز ۵ و در صورت بهتر بودن برحسب میزان تفاوت، امتیازهای ۶ تا ۹ و در صورت بهتر نبودن، امتیازهای ۱ تا ۴ به نمونه‌ها تعلق می‌گیرد. در آزمون اختصاص امتیاز که برای ارزیابی بیاتی نان انجام پذیرفت، امتیازاتی در نظر گرفته شدند که هر یک مشخص کننده درجه‌ای از بیاتی نان بودند و داوران با انتخاب آنها میزان بیات شدن را در پرسشنامه مخصوص آن منعکس می‌سازند این روش نخستین بار توسط Meisner و Bechtel در سال ۱۹۵۴مورد استفاده قرار گرفت [۳].

#### ۲-۱۰- آنالیزهای آماری

در این تحقیق از طرح فاکتوریال کاملاً تصادفی به منظور مقایسه

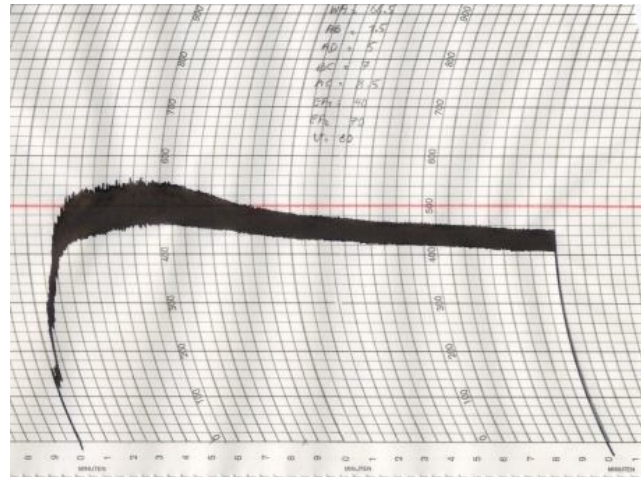
Table 1 Chemical components of flour (%)

fat	protein	ash	moisture	sample
2.8	11.65	1.6	12.5	Complete flour

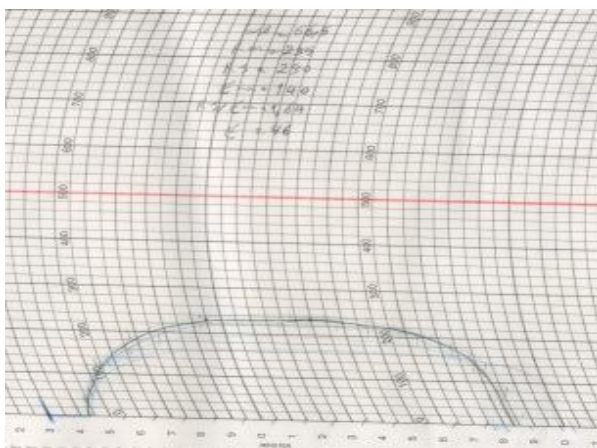
**Table 2** Results of farinograph for evaluation of dough rheological characteristics

FQN (mm)	Degree of softening after 20 min	Degree of softening after 10 min	Dough stability (min) time	Dough development (time (min)	Water absorption (%)	sample
56	65	30	9	0	66.5	Complete flour

از بررسی نتایج آزمون فارینوگراف آرد کامل مشخص شد که آرد کامل بدلیل داشتن مقدار جذب آب ۶۶/۵ درصد و ارزش والوریمتری بیشتر (۶۱) نسبت به آرد های دیگر قوی تر است و میزان پروتئین آرد در این رابطه نقش مهمی بازی می کند. یعنی هر چه میزان پروتئین و سبوس آرد بیشتر باشد میزان جذب آب ۶۶/۵ درصد آرد بیشتر و در نتیجه آرد قوی تر و بهتر ارزیابی می شود. فاکتورهای ارائه شده بوسیله فارینوگراف در مرحله تهیه خمیر مشخص کننده ویژگی های رئولوژیکی خمیر هستند (جدول ۲). زمان گسترش خمیر ۵ دقیقه و زمان مقاومت خمیر ۹ دقیقه بدست آمده است که زمان های بدست آمده دلالت بر قوی بودن آرد مورد استفاده در نان تافتون دارد (شکل ۱).

**Fig 1** Farinogram of complete flour**Table 3** Results of Extensograph for dough (135 min for time of fermentation)

S (cm <sup>2</sup> )	Ratio of dough resistance to extension to dough extension	Dough extension ability (mm)	Dough resistance to extension (BU)	sample
46	1.64	140	230	Complete flour

**Fig 2** Extensogram of complete flour

نتایج آزمون اکستنسوگراف آرد نان تافتون نشان می دهد که آرد کامل دارای مقاومت به کشش بیشتر و قابلیت کشش کمتری است. سطح زیر منحنی برای آرد کامل ۴۶ سانتیمتر مربع بدست آمد که معرف میزان انرژی بالای بکار رفته در اکستنسوگراف است. قابلیت کشش خمیر ۱۴۰ میلیمتر و مقاومت به کشش خمیر آن ۲۳۰ واحد برابر بدست آمد. با توجه به این یافته ها و همچنین با توجه به اکستنسوگرام های بدست آمده برای آرد می توان گفت که آرد کامل، از نظر رئولوژیکی آرد قوی محسوب می شود (جدول ۳ و شکل ۲).

### ۳-۲- افت رطوبت

در روز اول و سوم نگهداری نان، افت رطوبت تفاوت چندانی بین نمونه شاهد و تیمارها از خود نشان نداد. در روز ششم نگهداری درصد رطوبت نان شاهد به ۱۷/۶۷ درصد می‌رسد در حالی که درصدهای رطوبت نمونه‌های تیمارهای مختلف به بالاتر از آن می‌رسد که نشان می‌دهد تیمارها رطوبت بیشتری را حفظ کرده و از این نظر قابلیت ماندگاری نان رو به افزایش است. در روز نهم نگهداری درصد رطوبت نان به ۱۵/۴۴ درصد می‌رسد ولی در تیمارهای ۱ و ۲ و ۳ به بالای ۱۷ درصد می‌یابد و در تیمار چهارم به ۱۶/۶۹ درصد می‌رسد. حفظ رطوبت بالا نتیجه خوبی است که از این تحقیق جهت قابلیت ماندگاری بهتر به دست آمده در روز سیزدهم باز هم نمونه شاهد افت رطوبت بیشتری پیدا کرده و به ۱۳/۴۷ درصد می‌رسد و حال آنکه تیمارهای ۱، ۲ و ۳ به بالای ۱۵٪ می‌رسند حتی تیمار ۴ به ۱۴/۷۳ درصد برسد.

از آنجا که افت رطوبت یکی از دلایل بارز بیاتی نان محسوب می‌شود تیمارهای به کار رفته نشان داده که می‌تواند روند افت یا کاهش رطوبت را نسبت به نمونه شاهد کند نماید و همین مسئله بیاتی نان تافتون را به تاخیر انداخته و اهمیت زیادی از نظر تکنولوژی نگهداری و بسته‌بندی نان تافتون دارد.

دسترس آمیلوپکتین و بلوکه شدن آن و در نتیجه کاهش پیوند هیدروژنی بین شاخه‌های آمیلوپکتین عنوان کردند و بدین ترتیب  $CO_2$  را عاملی برای به تاخیر انداختن بیاتی نان معرفی نمودند.

### ۳-۳- تعیین سفتی نان

جهت بررسی سفتی و خصوصیات مکانیکی نان تافتون ویژگی‌هایی نظیر نیروی برشی و نیروی کششی اندازه‌گیری گردید.

### ۳-۴- نیروی برشی

نتایج نشان داد که اختلاف معنی داری بین تیمارها در روزهای مختلف نگهداری در سطح احتمال ۵ درصد وجود ندارد. در روز اول نگهداری تفاوت معنی داری بین نمونه شاهد و تیمارها ملاحظه نشد. در روز سوم نگهداری تفاوت کمی مشاهده شد اما از روز ششم بعد تا روز هفدهم روند افزایشی سریعی در نمونه شاهد و هم در تیمارهای مختلف مشاهده گردید که این روند به مراتب در شاهد بیشتر از تیمارها بود. ولی با وجود این، روند افزایشی در بین تیمارهای مختلف بطرز یکسانی انجام پذیرفت. نمونه نان شاهد بدلیل اینکه نان مورد استفاده بوده و در سفره و به همان روش سنتی پوشش داده شده، لذا دارای افت سریع رطوبت شده که نهایتاً منجر به سفتی و بیاتی نان تافتون شده است. اما در تیمارهای بکار رفته چون نوع پوشش نان به طریق صنعتی و مجهز به اتمسفر اصلاح شده بوده، نان کمتر سفت شده یا به عبارت دیگر کمتر بیات شده و از نیروی برش کمتری برای آن استفاده شده است.

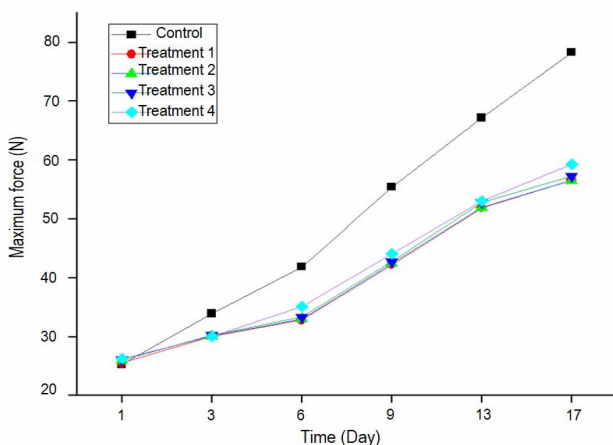


Fig 4 Applied cutting forces for Taftoon during storage

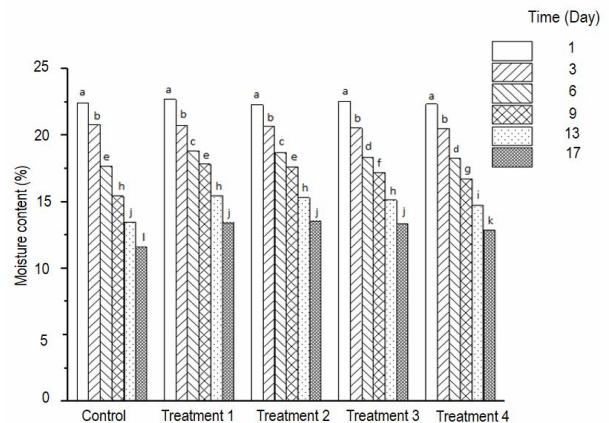


Fig 4 Moisture reduction for different treatments during storage

نتایج مشابهی توسط Avital و همکاران در سال ۱۹۹۰ بدست آمد [۲]. در این تحقیق ظرفیت نگهداری آب و درصد رطوبت نان بسته بندی شده در اتمسفر  $CO_2$  بیشتر از نان بسته بندی شده در شرایط معمولی بود. دلیل آن را ترکیب  $CO_2$  با مکان‌های قابل

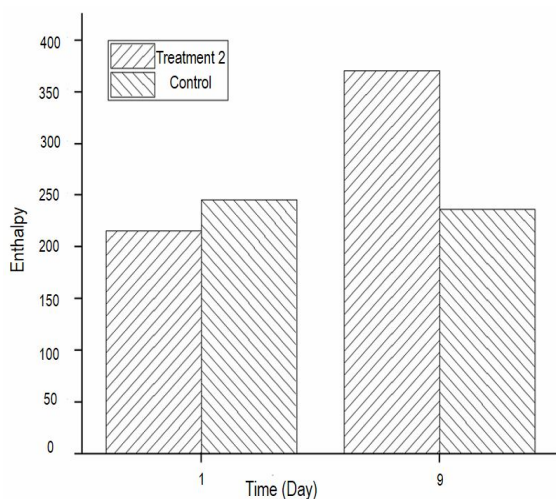
### ۳-۶- آزمون گرماسنج روبشی تفاضلی (DSC)

نتایج آنتالپی مربوط به رتروگراداسیون حاصل از آزمایش نان تافتون شاهد و نان های بسته بندی شده تحت تیمار  $70\% \text{CO}_2$  و  $30\% \text{N}_2$ ، به وسیله دستگاه DSC به صورت جدول ۴ می باشد.

**Table 4** Enthalpy of Taftoon bread at first and ninth days

Ninth day	First day	
370.499	215.749	Treatment 2
236.714	245.653	control

به طور کلی نتایج نشان می دهد که تغییر آنتالپی در مدت نگهداری نان تافتون روال منظم و قابل استنادی ندارد و در روز اول مقدار جزئی کمتر از نمونه شاهد است ولی در روز نهم به میزان مشخصی افزایش یافته است. مقادیر بدست آمده به دلیل ضخامت کم و دمای زیاد تنور، ناشی از کاهش رطوبت نمونه ها می باشد آنچه مسلم است رتروگراداسیون نشاسته بافت نان تافتون در نتایج بدست آمده روز نهم تاثیر داشته است (شکل ۷). پژوهش پاتل و همکارانش این نتایج را تایید می کند. آنها تاثیر اندازه خمیر، درجه حرارت و مدت زمان پخت را بر روی مقدار آنتالپی مورد بررسی قرار دادند و اثبات کردند که گرانول های نشاسته کیفیت نان و مغز آن را تعیین می کند. به طوریکه افزایش حرارت دهی موجب کاهش بیشتر رطوبت، کریستالیزاسیون آمیلوپکتین و کیفیت نان می شود [۹].

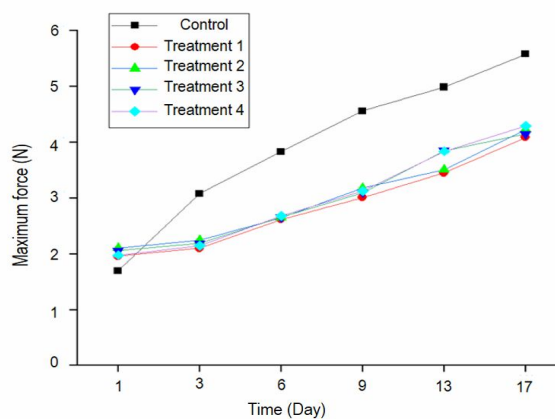


**Fig 7** Enthalpy of Taftoon bread

### ۳-۵- نیروی کششی

نتایج تجزیه واریانس آنالیز حداکثر نیروی مورد نیاز جهت کشیدن یک نوار از نان تافتون به ابعاد  $2 \times 10 \text{ cm}$  بین دو فک مخصوص تا زمان پاره شدن نمونه های نان تافتون نشان داد که اختلاف معنی داری بین تیمارها در روزهای مختلف نگهداری در سطح احتمال ۵ درصد وجود دارد. نتایج مقایسه میانگین تیمارهای نان تافتون نشان می دهد که در روز اول نگهداری بین تیمارهای اختلاف معنی داری در مقدار نیروی بکار رفته وجود ندارد. از روز سوم نگهداری تا پایان دوره انبارمانی، نمونه شاهد بیشترین مقدار نیرو را داشت بطوریکه در روز ششم نمونه شاهد  $3/83$  نیوتن و تیمارهای دیگر بطور متوسط  $2/66$  نیوتن را نشان دادند. روز نهم نگهداری نمونه شاهد  $4/56$  نیوتن و میانگین نیروی کششی سایر تیمارها  $3/13$  نیوتن بود. در روز سیزدهم نیروی کششی برای شاهد به  $4/99$  و برای سایر تیمارها به  $3/5$  و  $3/84$  نیوتن میرسد. در آخر دوره نگهداری یعنی روز هفدهم برای شاهد به  $5/58$  و برای بقیه تیمارها بطور متوسط به  $4/23$  می رسد (شکل ۵).

نتایج آشکار می سازد که آتمسفر های مورد استفاده در حفظ تازگی نان و نرمی بافت نان پس از گذشت زمان موثر بوده ولی نان شاهد روند بیاتی سریعی داشته و بافت سفتی بدست آورده است.



**Fig 5** Applied tension forces for Taftoon during storage



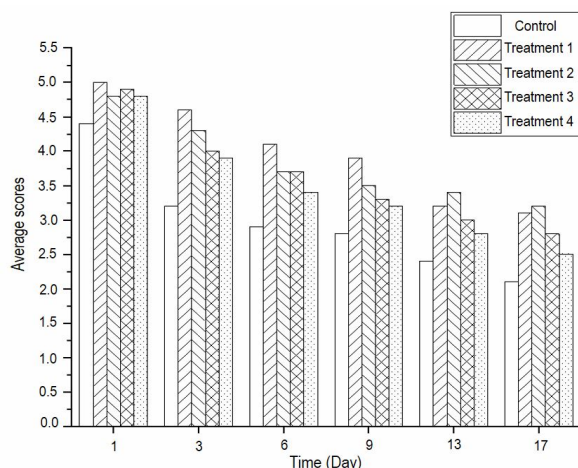


Fig 8 Staling scores for preservation of Taftoon during 17 days

### ۳-۷-۲- ارزیابی حسی ارگانولپتیک

تیمارهای مختلف نان تافتون با نمونه های شاهد در طی دوره نگهداری نشان داد که اثر بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده بر روی شکل ظاهری نان تافتون در طی روزهای اول، سوم و ششم نگهداری مشابه نمونه شاهد بودند. و در روز نهم کمی تفاوت داشتند ولی در روزهای سیزدهم و هفدهم شکل ظاهری تیمارهای ۱ و ۲ به مراتب بهتر از نمونه شاهد بودند.

از نظر عطر و بوی نان تافتون تیمارها در روز اول، سوم و ششم کمی بهتر از نمونه شاهد بودند ولی در روزهای نهم و سیزدهم تیمارهای ۱ و ۲ و ۳ به مراتب بهتر از شاهد بودند. از نظر بافت تیمارها در روز اول و سوم مشابه نمونه شاهد بودند. در روز ششم تیمار ۱ و ۲ و ۳ بهتر از نمونه شاهد بودند. در روزهای نهم و سیزدهم تیمارها از نمونه شاهد نداشتند. اما از روز سوم تا هفدهم روند افزایشی را پیدا کردند. از نظر طعم و مزه تیمارها در روز اول مشابه شاهد بودند و از روز سوم تا هفدهم روند افزایشی مشابه قابلیت جویدن داشتند البته در مورد تیمار ۴ پس از روز نهم روند کاهشی مشاهده شد. طعم و مزه در روز اول گاهی طعم ترشیدگی داشت که علت آن استفاده از مقادیر بالای دی اکسید کربن در فضای خالی بسته بود. زیرا این گاز در فاز آبی نان حل شده و تبدیل به اسید کربنیک می شود و به این صورت ایجاد طعم ترش در نان می شود.

نتایج حاصل از این قسمت پژوهش مبین وقوع یک پدیده گرماگیر در نان های ایرانی است اما انتالپی نان های ایرانی طی مدت نگهداری مشابه انواع نان های حجیم افزایش نیافت علت آنرا می توان تفاوت نان های مسطح و حجیم دانست. این دو نوع نان از نظر مواد اولیه، فرمولاسیون، مراحل تولید و به ویژه شکل و ضخامت با یکدیگر فرق می کنند. لذا مدل تغییرات آنها طی مدت نگهداری یکسان نیست. کریستالیزاسیون آمیلوپکتین پدیده ای آشکار در مدت نگهداری نان های حجیم است در صورتیکه این واکنش در نان های مسطح ایرانی مشاهده نشد. با افزایش ضخامت نان، نشاسته کمتر در معرض دمای پخت قرار می گیرد و در حین نگهداری به شدت کریستال می شود. به عبارت دیگر با زیاد شدن ضخامت نان مقدار انتالپی آن نیز افزایش می یابد. در نان های مورد بررسی در این پژوهش نسبت پوسته به مغز بسیار بیشتر از نان های حجیم است. این سطح زیاد خروج رطوبت را سرعت می بخشد و تغییرات بوجود آمده بیشتر تحت تاثیر کاهش رطوبت قرار می گیرد.

### ۳-۷-۱- ارزیابی حسی بیاتی

اثر بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده بر روی بیاتی نان تافتون نشان داد که در روز اول نگهداری میزان کمی بیاتی نسبت به شاهد صورت گرفته است و هنوز نان تازگی خود را حفظ کرده است. در روز سوم نمونه شاهد به میزان زیادی بیات شده در حالیکه تیمارها کمتر بیات شده اند و روند کاهشی جزئی بین تیمارها وجود دارد. در روز ششم و نهم نگهداری نمونه شاهد باز هم بیشتر بیات شده و تیمارها کمتر بیات شده ولی به طرز مشابهی در این دو روز قرار دارند. در روزهای سیزدهم و هفدهم نمونه شاهد باز هم بیشتر بیات شده نسبت به تیمارها و بطور کلی تیمارها با روند کاهنده ملایم و بطرز مشابهی با یکدیگر بیات شده اند (شکل ۸).

با توجه به این نتایج می توان اظهار داشت که استفاده از کیسه های پلی اتیلن - پلی آمید توانسته بیاتی نان ها را به تأخیر بیندازد. علاوه بر این استفاده از تیمارهای گازی بکار رفته تا حدودی سبب کاهش سرعت بیاتی در نمونه های نان ها شده است.



## ۴- رشد میکروبی

در نمونه های نان تافتون بسته بندی شده تحت تیمارهای ۱، ۲ و ۳ تا پایان دوره انبار هیچگونه رشد میکروبی مشاهده نشد. در

نمونه های بسته بندی شده تحت تیمار ۴ در روز سوم و روزهفتم نگهداری آثار رشد کپک نمایان گردید در حالیکه در نمونه شاهد در روز هفتم آثار کپک مشاهده گردید (جدول ۵).

**Table 5** Evaluation of Taftoon for appearance growth of molds

Seventeen day	Thirteen day	Ninth day	Sixth day	Third day	First day	
-	-	-	-	-	-	treatment 1
-	-	-	-	-	-	Treatment2
-	-	-	-	-	-	Treatment 3
+	+	-	-	-	-	Treatment 4
+	-	-	-	-	-	Control

بررسی ظاهری کپک زدگی نان ها نیز مشاهده شد که در نان های بسته بندی شده در غلظت های بالای دی اکسید کربن تا حداقل ۱۷ روز کپک ها رشد نکردند در صورتیکه نان های بسته بندی شده تحت اتمسفر هوای معمولی همزمان با نمونه های شاهد کپک زدند. بعلاوه، نتایج حاصل از آزمون های مکانیکی انجام شده بوسیله دستگاه اینستران نشان داد که بسته بندی اتمسفر اصلاح شده توانسته است بیاتی نان را به تأخیر بیندازد که علت این امر احتمالاً ترکیب CO<sub>2</sub> با مکان های قابل دسترس آمیلوپکتین و بلوکه شدن آن و در نتیجه کاهش پیوند هیدروژنی بین شاخه های آمیلوپکتین می باشد.

آنچه مسلم است بکار بردن ترکیب گازهای مختلف در این خصوص می تواند زمینه تحقیقات دیگری را برای نگهداری و قابلیت ماندگاری نان تافتون فراهم سازد.

## ۶- منابع

- [1] Moassesi et al. (1994) Chemical composition, nutritional value and quality parameters of Iranian traditional breads, Research center for bread and cereals, Tehran, Iran.
- [2] Avital, Y., Mannheim, C. H., Miltz, J (1990): Effect of carbon dioxide atmosphere on staling and water relations in bread. *Journal of Food Science*. 55(2), 413-416.
- [3] Bechtel, W. G., & Meisner, D. F. (1954): Staling studies of bread made with flour fractions. III. Effect of crumb moisture and starch. *Cereal Chemistry*. 31: 176.

Knorr و (Tomlins ۱۹۸۵) به این نتیجه رسیدند که اتمسفر CO<sub>2</sub> از رشد کپک جلوگیری می کند [۵]. نتایج مشابهی توسط Black et al (۱۹۹۳)، (Conic ۱۹۹۶)، (Leushner et al ۱۹۹۹) و Rasmussen (Hansen ۲۰۰۰) گزارش شد که همه نشان دهنده خاصیت ممانعت کنندگی دی اکسید کربن از رشد کپک بودند. [۴][۱۵][۱۶][۱۷]. Valsek نیز در تحقیق خود اثر ممانعت کنندگی رشد کپک را بدست آورد [۱۷].

## ۵- نتیجه گیری کلی

در این پژوهش سعی بر این بود تا از طریق بسته بندی قابلیت ماندگاری نان های پر مصرف ایرانی را افزایش داد و مشخص گردید که استفاده از فیلم های مرکب با نفوذ ناپذیری بالا از جمله کوپلیمر پلی آمید / پلی اتیلن به میزان زیادی می تواند مانع از دست رفتن رطوبت و توسعه بیاتی نان شود که مقایسه ی میانگین نتایج آزمون درصد رطوبت نان های بسته بندی شده و نان نگهداری شده در سفره (نمونه شاهد) این اظهارات را تأیید می کند اما نکته ای که در زمینه نگهداری نان در فیلم های نفوذناپذیر مطرح می شود، تقطیر رطوبت داخل بسته ها روی محصول است که این امر زمینه ی رشد بیشتر کپک ها را فراهم می کند. به همین علت به همراه فیلم های نفوذ ناپذیر، استفاده و اضافه کردن گاز CO<sub>2</sub> و ترکیبی از گازهای CO<sub>2</sub> و N<sub>2</sub> به میزان کافی جهت جلوگیری از رشد کپک ها روش بسیار مناسبی برای نگهداری نان در طولانی مدت می باشد به طوری که در نتایج

- packaging and potassium sorbate on microbiological characteristics of sliced bread. *J Food Sci Technol*, 48(2): 236–241.
- [12] Kurek. M.A, Wyrwisz. J, Karp. S, Wierzbicka. A. ( 2019 ) Effect of modified athmospher packaging on the quality of wheat bread fortified with soy flour and oat fibre. *Journal Food measurments and characterization*. Vol.13, pages : 1864 - 1872.
- [13] Avital. Y and Mannheim. C. H (1988) Modified athmospher packaging of pita (pocket) bread. *Packaging Technology and Science*. An intenational journal. Vol.1. pages:17-23.
- [14] Hasan S. M, Al Naje. S, and Abosalloum. S.(2014) Shelf life extension of pita bread by modified athmospher packaging. *J. Food and Dairy Science*. Vol 5(2) : 55-62.
- [15] Conic .L, Bressa .F, Mdalla .R,(1996) .Influence of modified atmosphere on bread staling during storage .*Italian Food & Beverage Technology*, 7, 20-24.
- [16] Leuschner, R .Ocullaghan G.K, and Avednte .E.K,(1999) .Moisture distribution and microbial quality of part baked breads as relation storage and rebaking condiyions .*Journal of Food Science*, 64.3: 543-54.
- [17] Valsek.V, Longova. J, Stencl. J(2013) Effect of modified athmospher packaging on stability of three kinds of bread. *Acta universitatis agriculturæ et silviculturæ mendelianæ.Brunensis*, LXI, no.6,pp, 1881-1887.
- [4] Black, R .G., Quail, K .J., Reyes, V., Kuzyk, M. and Ruddick, L.(1993): Shelf-life extension of pita bread by modified atmospherepackaging .*Food Australia* 45: 387-391.
- [5] Knorr, D .and Tomlins, R .I .(1985): Effect of carbon dioxide modifiedatmosphere on the compressibility of stored baked goods .*Journal offFood Science* .50: 1172-1176.
- [6] Brody, A., Strupinsky, E .R., and Kline L .R. (2001): *Active packagingfor food applications*. CRC Press,Boca Raton, Fla
- [7] Rasmussen, P .H., Hansen, A .(2000): Staling of wheat bread stored inmodified atmosphere .*Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie* .34:487-491.
- [8] Platt, W., & Powers, R. (1940). Compressibility of bread crumb .*Cereal Chemistry* .17: 601.
- [9] Fernandez. U, Vodovat z, Countney, P. Pascall. M. A. (2006) Extended shelf life of soy bread using modified athmospher packaging. *J. Food Prot*. 69 (3) 693-8.
- [10] Hematian Sourki. A, Tabatabaei Yazdi. F, Ghiafeh Davoodi. M, Mortazavi. S.A, Karimi. M,Razavizadegan Jahromi. S.H, Pourfarzad. A. (2010) Staling and Quality of Iranian Flat Bread Stored at Modified Atmosphere in Different Packaging. *World Academy of Science, Engineering and Technology International Journal of Nutrition and Food Engineering* Vol:4, No:5.
- [11] Degirmencioglu. N, Göcmen. D, Neslihan Inkaya .A, Aydin. E, Guldaz. M, and Gonenc .S. (2011)Influence of modified atmosphere

## Effect of Modified Atmosphere Packaging on the shelf life of Iranian flat bread (Taftoon)

Shafie, M. <sup>1</sup>, Yarmand, M. S. <sup>2\*</sup>, Ebrahimzadeh Mousavi, M. A. <sup>3</sup>

1. graduate student, Department of Food Science & Technology, Faculty of Agriculture, Tehran University
2. Associate Professor, Department of Food Science & Technology, Faculty of Agriculture, Tehran University
3. Professor, Department of Food Science & Technology, Faculty of Agriculture, Tehran University

(Received: 2019/07/29 Accepted: 2019/09/23)

In this study investigated the use of modified atmosphere packaging (MAP) to extend the shelf life of Iranian flat bread (Taftoon). Four treatments of atmospheres including 100% CO<sub>2</sub>, 70% CO<sub>2</sub> – 30% N<sub>2</sub>, 30% CO<sub>2</sub> – 70% N<sub>2</sub>, normal air and a covered samples as a control were used. The bread samples were packaged in pouches of polyamid / polyethilen (PA/PE). Results showed that it is possible to prolong the shelf life of breads to about 17 days by using modified atmosphere packaging with high carbon dioxide concentration and high-barrier laminated. However, significant differences (P<0.05) were obtained in the firmness of control bread compared to another treatment. In addition, firmness rate of bread packaged in normal air during storage was more than that compared to the samples stored in MAP, but there were not significant differences between samples packaged under atmospheres 100% CO<sub>2</sub>, 70% CO<sub>2</sub> – 30% N<sub>2</sub> and 30% CO<sub>2</sub> – 70% N<sub>2</sub>. Modified atmosphere packaging extends shelf life of Taftoon as a flat bread and avoids mold growth in it.

**Key words:** Modified Atmosphere Packaging, Flat bread, Taftoon bread, Staling.

---

\* Corresponding Author E-Mail Address: myarmand@ut.ac.ir