

تأثیر استفاده از نانو کورکومینوئید میسل شده بر برخی ویژگی‌های پاستا

محمد رحمتی^۱، محمد حسین عزیزی^{۲*}، امین سید یعقوبی^۳

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس تهران

۲- استاد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس تهران

۳- استادیار، مدیر مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی زر

(تاریخ دریافت: ۹۸/۰۸/۱۹ تاریخ پذیرش: ۹۸/۱۰/۱۷)

چکیده

کورکومینوئید به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی دارای فعالیت‌های درمانی بسیاری است. کورکومینوئیدها از منابعی مثل کورکومالونگ، کورکوما زدواریا، کاستوس سپسیوس، کورکوما زانتوریا، کورکوما آروماتیا، کورکوما فوسالیس، اتلینگرا الاثیور، زینگیبر کاسومونار بدست می‌آید. کورکومینوئید از محلولیت بسیار کمی در محیط آبی برخوردار است که کاربردهای بالقوه آن در صنایع غذایی و دارویی را محدود می‌کند. در این مطالعه کورکومینوئید نانومیسل شده را با درصدهای مختلف (۰، ۰/۰۰۱، ۰/۰۰۵، ۰/۰۱، ۰/۰۵ و ۰/۱) به پاستا اضافه و خصوصیات سفتی بافت، فیزیکوشیمیایی، حسی پاستا اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که با افزودن درصدهای کورکومینوئید نانو میسل شده رطوبت، خاکستر، پروتئین، خصوصیات سفتی بافت پاستا تفاوت معنی داری نداشت. همچنین خروج مواد جامد در آب پخت افزایش و وزن پخت کاهش یافت. با افزایش درصدهای کورکومینوئید نانومیسل شده فاکتور L^* و a^* کاهش و فاکتور b^* افزایش پیدا کرد. ارزیابی حسی توسط پانلیست تفاوت معنی داری در عطر، طعم و بو نشان نداد اما پذیرش کلی پاستا با افزایش کورکومینوئید افزایش یافت. از بررسی کلی نتایج می‌توان دریافت که کورکومینوئید نانومیسل بدون این که اثر منفی بر سایر خصوصیات داشته باشد سبب تولید پاستا با خصوصیات رنگی مناسب شد همچنین پیشنهاد می‌شود که اندازه گیری فعالیت آنتی اکسیدانی در پژوهش های آینده برای تولید پاستای فراسودمند انجام شود.

کلید واژگان: پاستا، ویژگی‌های بافتی، ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، ویژگی‌های حسی

*مسئول مکاتبات: azizit_m@modares.ac.ir

۱- مقدمه

با توجه به افزایش بیماری‌های ناشی از رژیم غذایی نامناسب، استفاده از غذاهای سالم با ویژگی‌های عملکردی مطلوب مورد توجه می‌باشد. در این راستا تمایل به تولید مواد غذایی فراسودمند^۱ از توجه ویژه‌ای برخوردار است. از جمله راهکارهای موثر در این زمینه غنی سازی مواد غذایی با ترکیبات فراسودمند است. با این روش می‌توان بدون نیاز به تغییر در الگوی مصرف افراد جامعه، نیازهای غذایی آنها را برطرف کرد [۱]. غلاتیکی از گروه محصولات کشاورزی است که از دیرباز مورد استفاده انسان قرار داشت. در این میان گندم، یکی از غلات مهم و پرمصرف در سراسر جهان می‌باشد که به دلیل خواص تغذیه‌ای و تکنولوژیکی بی نظیر آن، مورد توجه اکثر مردم دنیا قرار دارد [۲]. یکی از فرآورده‌های پرمصرف حاصل از گندم پاستا می‌باشد. پاستا یک واژه عمومی است که طیف وسیعی از محصولات خمیری را در بر می‌گیرد ولی به طور کلی به گروهی از مواد غذایی اطلاق می‌شود که در نتیجه اختلاط سمولینا (آرد گندم دوروم) و آب بدست می‌آید. پاستا به دلیل مقرون به صرفه بودن و سهولت مصرف و تنوع اشکال آن محبوبیت خاصی در بین مردم دارد. با توجه به اینکه پاستا یک فرآورده حاصل از اکسروژن می‌باشد افزودن هر ترکیبی در میکسر خمیر با رعایت اندازه ذرات امکانپذیر می‌باشد [۳]. از آرد گندم سخت جهت تولید پاستا و محصولات خمیری استفاده می‌شود، اما سمولینای گندم دوروم به‌علت کیفیت و کمیت پروتئینی و خواص رئولوژیکی مطلوب، باعث بهبود در رنگ و کیفیت پخت پاستا خواهد شد [۲]. از جمله گیاهانی که در سال‌های اخیر به دلیل وجود مواد موثره طبیعی و ایمن بسیار مورد توجه واقع شده است، گیاه زردچوبه (*Curcuma Longa*) می‌باشد. ریزوم زردچوبه‌محتوی سه آنالوگ رنگی مهم می‌باشد: کورکومین^۲، دی متوکسی کورکومین^۳ (DMC) و بیس دی متوکسی کورکومین^۴ (BDMC) که در مجموع کورکومینوئیدها نامیده می‌شوند. این ترکیبات عامل ایجاد رنگ زرد در زردچوبه‌هستند که در موقعیت گروه متوکسی بر روی حلقه آروماتیک با یکدیگر متفاوت می‌باشند [۴]. عصاره زردچوبه تجاری حاوی تقریباً ۷۵-۷۰ درصد کورکومین، ۲۰ درصد دی متوکسی کورکومین و ۵ درصد بیس دی متوکسی کورکومین است [۵]. کورکومینوئید به عنوان یک ترکیب آنتی

اکسیدان^۶ طبیعی دارای اثرات پیشگیری و درمانی مختلف مانند دیابت^۷، آلزایمر، آرتریتر روماتوئید، آترواسکلروز و مولتیپل اسکلروز می‌باشد [۶]. نتایج مطالعات نشان می‌دهد فعالیت آنتی اکسیدانی کورکومینوئید از ویتامین E و C بیشتر است [۷]. طبق تعریف غذای عملگرا به عنوان یک غذایی طبیعی دارای اثرات سلامتیبخش می‌باشد. در این میان، غذاهایی که یک یا چند ترکیب آن مورد اصلاح قرار گرفته است نیز، عملگرا به حساب می‌آیند. مطالعات نشان می‌دهد دریافت بعضی از مواد غذایی ارتباط مستقیم با کاهش برخی از بیماری‌ها دارد. به عنوان مثال ترکیبات فنلی موجود در زردچوبه دارای خاصیت ضد سرطانی و پیشگیری از بیماری‌های قلبی و عروقی است. استفاده از این نوع اقلام غذایی یا استخراج ماده موثره آن‌ها و افزودن آن به سایر مواد غذایی در صنعت غذا رویکرد جدیدی است که تحت عنوان غذاهای فراسودمند نام‌گذاری می‌شود [۸]. هدف از این مطالعه افزودن کورکومینوئید نانومیسل با درصدهای مختلف به پاستا و بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، سفتی بافت و حسی آن می‌باشد.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- مواد اولیه

آرد سمولینا از شرکت زر و کورکومینوئید نانومیسل از شرکت داروسازی سینا کورکومین تهیه شد. کورکومینوئید نانومیسل در سطوح (۰، ۰/۰۰۱، ۰/۰۰۵، ۰/۰۱، ۰/۰۵، ۰/۱) درصد وزنی/وزنی به آب فرمولاسیون اضافه و با آرد سمولینا مخلوط گردید [۹].

۲-۲- روش تولید پاستای غنی شده با کورکومینوئید

جهت تهیه خمیر ماکارونی ابتدا آرد و آب پس از توزین درون میکسر ریخته (Anselmo، ایتالیا) سپس نانو کورکومینوئید حل شده در آب با درصد‌های مشخص به خمیر اضافه شد و عمل مخلوط کردن انجام گرفت بعد از آن خمیر تحت اثر دستگاه اکسترودر با فشار (۱۲۰ bar) اکستروود شد. نمونه تولید شده ماکارونی با فرم Penne بود. پس از اکستروود شدن ماکارونی‌ها به بخش خشک کن فرستاده شد و در داخل خشک کن ماکارونی در دمای ۷۳°C، رطوبت ۱۷-۲۰ درصد و به مدت ۶ ساعت صنعتی خشک شدند و در درون لفافاز جنس پلی پروپیلن بسته

1. Functional food
2. Extrogen
3. Curcumin
4. demethoxycurcumin
5. bisdemethoxycurcumin

6. Antioxidants
7. Diabetes

حسیاسپاگتی پخته شده عبارت‌اند از: چسبندگی، سفتی، رنگ، طعم، شدت له شدن هنگام جویدن و وضعیت ظاهری نمونه‌ها است. برای هر کدام از معیارهای کیفی فوق امتیاز عددی بین ۱ تا ۵ در نظر گرفته می‌شود که چنانچه پارامترهای کیفی از نمونه مورد آزمون توسط گروه ارزیاب به طور کامل تامین‌گردد، امتیاز ۵ به نمونه تعلق گرفته و از نظر کیفی (خیلیخوب) ارزیابی می‌شود و چنانچه هیچکدام از انتظارات کیفی‌مورد مورد ویژگی مورد نظر از نمونه مورد آزمون برآورده نشود، حداقل امتیاز ۱ به نمونه داده می‌شود [۲].

۲-۶- آنالیز بافت

این آزمون مطابق با استاندارد AACC 66-50 توسط دستگاه بافت‌سنج هانسفیلد^۲ انجام گرفت. به منظور تعیین سفتی بافت، نمونه‌ها تحت آزمون برش قرار گرفتند. آزمون برشی با تیغه مخصوص به قطر یک میلی‌متر، وزنه فشارنده ۱۰۰ نیوتن و سرعت ۱۰ میلی‌متر بر دقیقه انجام شده و مقدار نیروی مورد نیاز جهت بریدن نمونه‌ها به عنوان سفتی بافت ثبت گردید [۱۳].

۲-۷- آنالیز آماری

این آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار انجام شد. نتایج بدست آمده با نرم افزار اکسل^۳ و SPSS24 آنالیز و مقایسه میانگین تیمارها با استفاده از آزمون چند دامنه‌ای دانکن^۴ انجام شد.

۳- نتایج و بحث

ترکیبات سمولینا: سمولینا مورد استفاده برای این مطالعه دارای خصوصیات زیر بر اساس وزن خشک: خاکستر ۱/۰۰، رطوبت ۱۲/۶۱، گلوتن مرطوب ۲۷/۳، pH برابر ۶/۲۳، پروتئین ۱۲/۲۵، اسیدیته ۲/۱ بود. بر اساس استاندارد ۲۱۳ ملی ایران میزان خاکستر آرد سمولینا ۱-۰/۵ و میزان گلوتن مرطوب حداقل ۲۵ است [۱۴]، بر اساس استاندارد ۱۰۳ ملی ایران حداکثر درصد رطوبت و حداکثر اسیدیته به ترتیب برای آرد سمولینا ۱۴/۲٪ و ۳/۵ است و pH آرد باید بین ۵/۶ تا ۶/۵ باشد. میزان پروتئین با داده‌های بدست آمده توسط Ajila et al., 2010 هم‌خوانی داشت که برابر با ۱۲/۳٪ بود [۱۵]. همچنین مطابق استاندارد ملی ۱۰۳ حداقل میزان پروتئین برای آرد سمولینا برابر ۱۲/۵٪ می‌باشد.

بندی شدند. همچنین گندم دوروم^۱ بدون کورکومینوئید نیز به عنوان شاهد در نظر گرفته شد [۱۰].

۲-۳- آزمون‌های شیمیایی و کیفی پاستا تولیدی

آزمون‌های رطوبت، خاکستر، پروتئین (روش کلدال)، وزن بعد از پخت (وزن پخت)، درصد کل مواد جامد در آب پخت (افت پخت یا لعاب)، pH بر اساس استاندارد ملی شماره (۲۱۳) انجام شد [۱۱].

۲-۴- آزمون تعیین رنگ پاستا

به منظور ارزیابی قدرت رنگی کورکومینوئید نانومیسل شده، در رنگ نمونه‌های ماکارونی نسبت به نمونه شاهد، رنگ نمونه با استفاده از دستگاه رنگ سنج (مدل هانتربل، آمریکا) اندازه‌گیری شد. در ابتدا نمونه‌های ماکارونی با کمک آسیاب خرد شده و سپس به منظور یکنواخت بودن قطر نمونه‌ها، از الکی با مش ۳۰ عبور داده شدند. ۵ گرم از پودر حاصل در فنجانک دستگاه ریخته شده و آزمون رنگ سنجی انجام شد و مقادیر فاکتورهای تعیین کننده رنگ (L^* , a^* , b^*) توسط دستگاه خوانده شد. شاخص L^* بیانگر روشنایی و تیرگی نمونه‌ها است، شاخص a^* بیانگر قرمز یا سبز بودن نمونه‌ها و شاخص b^* بیانگر زرد یا آبی بودن نمونه‌ها است [۱۲].

پارامتر C^* یا کروما از طریق تبدیل مختصات کارتیزین (a^* , b^*) به مختصات قطبی بر اساس فرمول زیر به دست آمد:

$$c^* = \sqrt{(a^*)^2 + (b^*)^2}$$

برای بدست آوردن همبستگی بهتر بین تفاوت‌های کالریمتریک و دیداری، تفاوت رنگ سنجی ΔE برای هر نمونه از فرمول زیر محاسبه شد:

$$\Delta E^* = \sqrt{(\Delta[L^*])^2 + (\Delta[a^*])^2 + (\Delta[b^*])^2}$$

ΔL^* = تفاوت L^* نمونه و شاهد

Δa^* = تفاوت a^* نمونه و شاهد

Δb^* = تفاوت b^* نمونه و شاهد

۲-۵- ارزیابی حسی

برای ارزیابی حسی نمونه‌های اسپاگتی از روش آزمایش پختارائه شده توسط موحد و همکاران استفاده گردید. در این تحقیق برای ارزشیابی حسی از یک گروه پانل ۱۰ نفره آموزش دیده در ارتباط با ویژگی‌های کیفی مورد آزمون نحوه ارزیابی حسی بهره گرفته شد. مهم‌ترین خواص کیفیتی تعیین شده برای ارزیابی

2. Hounsfield
3. Excel
4. Duncan

1. Durum

نانومیسل شده میزان رطوبت تغییر نمی کند. که می توان علت آن را تاثیر نداشتن ماده اولیه در میزان رطوبت دانست زیرا در این مطالعه، پاستا با میزان کمی رنگدانه نانو کورکومینوئید میسل شده غنی شده بود.

۳-۱- تاثیر افزودن نانو کورکومینوئید میسل شده

بر رطوبت پاستا

مقادیر رطوبت نمونه های مورد آزمایش در شکل ۱ نشان داده شده است. همان طور که مشاهده می شود با افزایش کورکومینوئید

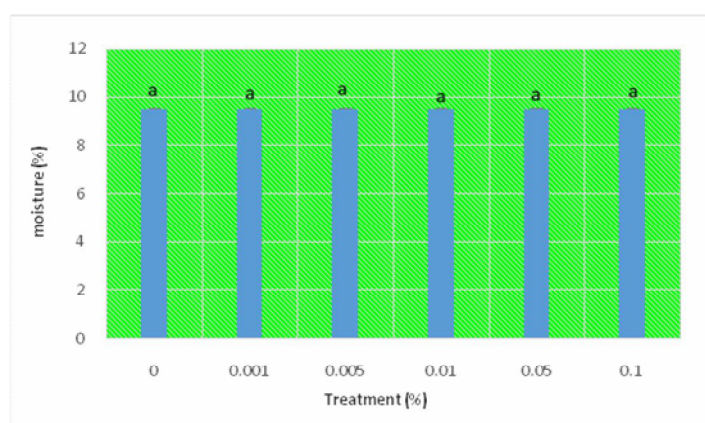


Fig 1 Effect of addition of Nano-micelles curcuminoidson pasta moisture ($p < 0.05$)

۳-۲- تاثیر افزودن نانو کورکومینوئید میسل شده

بر خاکستر پاستا

اندازه گیری خاکستر در نمونه های حاصل از تیمارهای مختلف در شکل ۲ ارائه شده است. به دلیل این که از مقادیر کم کورکومینوئید نانومیسل شده استفاده شد بین تیمارهای مختلف و نمونه شاهد از نظر میزان خاکستر تفاوت معنی داری وجود نداشت. با این وجود با افزایش میزان کورکومینوئید نانومیسل میزان خاکستر افزایش پیدا کرد. مطابق استاندارد ملی ۲۱۳ حداکثر میزان خاکستر پاستا کنترل و پاستا دارای سایر مواد با pH کمتر از ۵/۲ برابر ۱/۱٪ می باشد که با داده های ما مطابقت داشت. در سال ۲۰۰۹ Prabhasankar و همکاران تاثیر جلبک دریایی سارگاسوم (جلبک دریایی قهوه ای هند) به عنوان یک عنصر بر روی کیفیت، عملکرد زیستی و مشخصات میکروساختار پاستا را مورد بررسی قرار دادند نتایج نشان داد که میزان خاکستر کنترل برابر ۱/۱٪ بود [۱۷]. در پژوهشی آرد موز نارس به عنوان یک عنصر برای افزایش کربوهیدرات های غیر قابل هضم ماکارونی Ovando-Martinez *et al.*, 2009 به پاستا اضافه شد که میزان خاکستر کنترل ۰/۹۷٪ گزارش شد [۱۶].

مطابق استاندارد ملی ۲۱۳ حداکثر میزان رطوبت پاستا کنترل و پاستا دارای سایر مواد با pH کمتر از ۵/۲ برابر ۱/۲٪ می باشد که با داده های ما مطابقت داشت. در پژوهشی آرد موز نارس به عنوان یک عنصر برای افزایش کربوهیدرات های غیر قابل هضم ماکارونی به پاستا اضافه شد که میزان رطوبت کنترل ۹/۶۲٪ گزارش شد [۱۶]. همچنین Prabhasankar *et al.*, 2009 جلبک دریایی ژاپنی (*Undariapinnatifida*) را به عنوان یک عنصر در پاستا بررسی کردند و میزان رطوبت پاستای کنترل را ۸/۷۸٪ گزارش کردند [۱۷]. در مطالعه ای که توسط Monteiro و همکاران در سال ۲۰۱۶ بر روی مشخصات تغذیه ای و پایداری شیمیایی پاستا تقویت شده با تیلایپا^۱ انجام شد میزان رطوبت کنترل ۷/۶۹٪ گزارش کردند [۱۸]. در بررسی که توسط Gull و همکاران در سال ۲۰۱۸ بر روی خواص تغذیه ای، آنتی اکسیدانی، ریز ساختارها و چسبندگی پاستای عملگرا انجام شد میزان رطوبت پاستای کنترل تهیه شده از آرد سمولینا را ۸/۹۰٪ گزارش کردند [۱۹].

1. Tilapia

چسبندگی پاستای عملگرا انجام شد میزان خاکستر پاستای کنترل تهیه شده از آرد سمولینا را ۰/۴۰٪ گزارش کردند [۱۹]. در مطالعه‌ای که توسط Monteiro و همکاران در سال ۲۰۱۶ بر روی مشخصات تغذیه‌ای و پایداری شیمیایی پاستا تقویت شده با تیلاپیا انجام شد میزان خاکستر کنترل ۰/۶۹٪ گزارش کردند [۱۸].

همچنین Prabhasankaret *al.*, 2009 جلبک دریایی ژاپنی (*Undariapinnatifida*) را به عنوان یک عنصر در پاستا بررسی کردند و میزان خاکستر پاستای کنترل را ۰/۸۹٪ گزارش کردند [۲۰]. در بررسی که توسط Gull و همکاران در سال ۲۰۱۸ بر روی خواص تغذیه‌ای، آنتی‌اکسیدانی، ریز ساختارها و

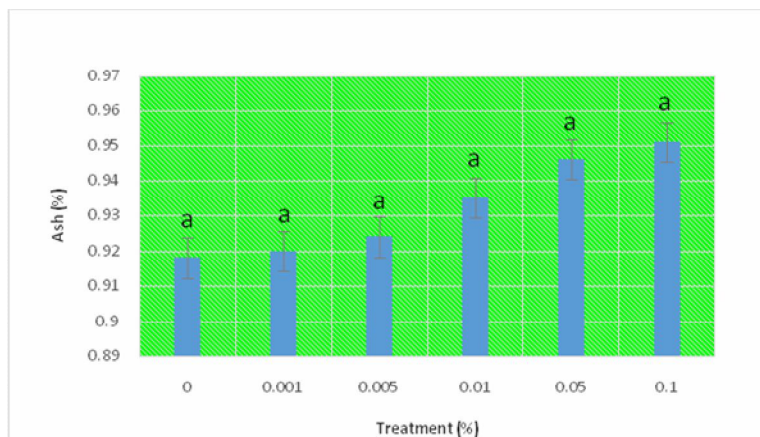


Fig 2 The effect of adding Nano-micelles curcuminoid on pasta ash ($p < 0.05$)

پخت تیره و ابری می‌شود. افت پخت به عنوان کل محتویات جامد حاضر در gruel بدست آمده از ماکارونی پخته شده معرفی شده است. افت پخت مرتبط با خواص چسبندگی نشاسته و کیفیت پروتئین است [۱۵]. مقادیر آزمون افت پخت در شکل ۳ نشان می‌دهد که افت پخت نمونه‌ها در محدوده ۶/۴۶-۴/۴۵ درصد می‌باشد. بالاترین افت پخت مربوط به تیمار ۰/۱ درصد و کمترین افت پخت مربوط به تیمار شاهد بود. بین نمونه شاهد و دیگر تیمارها در سطح ۹۵ درصد تفاوت معنی‌داری وجود داشت. در بین نمونه‌هایی که با نانوکورکومینوئید میسل شده غنی شده بودند در سطح ۰/۰۰۱ درصد و ۰/۰۰۵ درصد تفاوت معنی‌داری وجود نداشت و بین ۰/۰۵ درصد و ۰/۱ درصد تفاوت معنی‌داری دیده نشد. مطابق استاندارد ملی ۲۱۳ حداکثر درصد کل مواد جامد در آب پخت پاستا کنترل و پاستا دارای سایر مواد با pH کمتر از ۵/۲ برابر ۱۱ درصد می‌باشد که با داده‌های ما مطابقت داشت. (Hoseney 1992) گزارش کرد که افت پخت بالای ۹٪ در ساخت ماکارونی نامطلوب است و در مطالعه حاضر افت پخت توسط جایگزینی نانوکورکومینوئید میسل شده کمتر از ۹٪ گزارش شده است [۲۱].

۳-۳- تاثیر افزودن نانوکورکومینوئید میسل شده بر افت پخت و وزن پس از پخت پاستا

تولید غذاهای عملکردی ممکن است مشکلات کیفی را به همراه داشته باشد. برای در نظر گرفتن این امکان، ویژگی‌های کیفی اصلی پاستای غنی شده مانند کیفیت پخت، بافت و ویژگی‌های رنگی مورد بررسی قرار گرفت. افت پخت پاستا، به میزان مقاومت در برابر تخریب فیزیکی در طی جوشاندن بستگی دارد. خروج کمتر مواد جامد به داخل آب پخت کیفیت بالای پاستا را نشان می‌دهد.

کیفیت پخت یک پارامتر مهم برای ارزیابی ماکارونی است. نتایج مربوط به افت پخت و وزن پس از پخت پاستا در شکل‌های ۳ و ۴ نشان داده شده است. کیفیت پخت شامل: افت پخت، وزن پخت و بافت ماکارونی پخته شده است که مهم‌ترین ویژگی کیفی است. اندازه‌گیری افت پخت ماکارونی یک پارامتر مهم در پذیرش کیفیت کلی می‌باشد. در طی پخت ماکارونی، قسمت‌های محلول نشاسته و دیگر ترکیبات محلول شامل پلی‌ساکاریدهای غیر نشاسته‌ای به داخل آب خروج می‌کنند. و به عنوان یک نتیجه آب

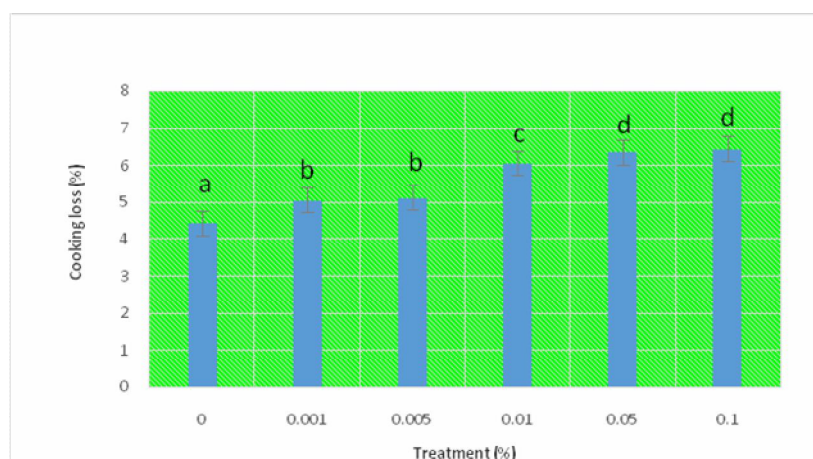


Fig3 Effect of addition of Nano-micelles curcuminoidson pasta cooking loss ($p < 0.05$)

شده دارای کمترین وزن پخت و تیمار شاهد دارای بیشترین میزان وزن پخت بود که از نظر آماری در سطح ۹۵ درصد معنی دار بودند. اما در بین تیمارها بین ۰/۰۰۱ و ۰/۰۰۵ درصد با هم و بین ۰/۰۵ و ۰/۱ درصد با هم تفاوت معنی داری وجود نداشت. مطابق استاندارد ملی ۲۱۳ حداقل وزن پخت ۲۰ گرم ماکارونی کوتاه برای پاستا کنترل و پاستا دارای سایر مواد با pH کمتر از ۵/۲ برابر ۴۴ می باشد که با داده‌های ما مطابقت داشت.

در طی پخت اجزا پاستا آب جذب می کنند و متورم می شوند در نتیجه افزایش وزن پخت پاستا را به همراه دارد. این وزن پخت نامیده می شود [۱۵]. وزن پخت ماکارونی حاوی سطوح مختلف نانوکورکومینوئید میسل شده با افزایش سطوح نانوکورکومینوئید کاهش پیدا کرد. نتایج نشان داد که وزن پخت از ۵۴/۴۰ گرم برای کنترل به ۵۰/۸۹ گرم برای سطح ۰/۱ کاهش پیدا کرد. کاهش در وزن پخت به صورت معکوس متناسب است با افت پخت. با توجه به شکل ۴ تیمار حاوی ۰/۱ درصد نانوکورکومینوئید میسل

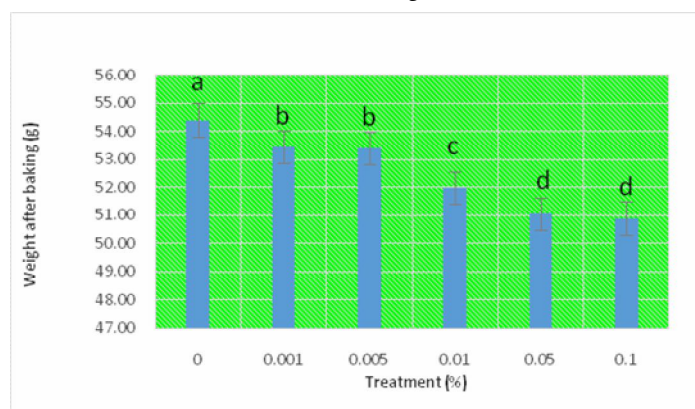


Fig 4 Influence of Nano-micelles curcuminoids addition on Weight after baking pasta ($p < 0.05$)

رنگ و بافت پاستا مورد بررسی قرار گرفت نتایج نشان داد که با افزایش آرد ارزن و پودر هویچ به پاستا افت پخت افزایش و وزن پخت کاهش یافت [۲۳]. در پژوهشی دیگر اثر اضافه کردن آرد لوبیا معمولی بر روی کیفیت پخت و ویژگی‌های آنتی اکسیدانی پاستا مورد بررسی قرار گرفت نتایج نشان داد که آرد لوبیا سبب افزایش افت پخت و کاهش وزن پخت شد [۲۴].

در پژوهشی آرد موز نارس به عنوان یک عنصر برای افزایش کربوهیدرات‌های غیر قابل هضم ماکارونی به پاستا اضافه شد نتایج نشان داد که با افزایش آرد موز نارس افت پخت افزایش یافت [۱۶]. در پژوهشی آرد دانه گواوا را در نسبت‌های مختلف به پاستا اضافه کردند و نتایج نشان داد که با افزایش آرد دانه گواوا افت پخت افزایش و وزن پخت کاهش می یابد [۲۲]. در پژوهشی اثر آرد ارزن و پودر گوشت میوه هویچ بر روی کیفیت پخت،

۳-۴- تاثیر افزودن نانوکورکومینوئید میسل شده

بر رنگ پاستا

رنگ یک فاکتور مهم برای ارزیابی کیفیت دیداری و خریداری

محصولات غذایی می باشد. نتایج این آزمون در جدول ۱ آمده است. مقایسه میانگین‌ها نشان داد که رنگ نمونه‌ها از نظر شاخص L^* در محدوده ۸۰/۷۹-۷۹/۳۲، شاخص a^* در محدوده ۲/۲۶-۰/۷۷، شاخص b^* در محدوده ۱۹/۵۹-۴۲/۶۱ قرار دارد.

Table 1 Comparison of pasta color properties (standard deviation \pm mean) ($p < 0.05$)

Treatment index (%)	L^*	a^*	b^*	C^*
Control	80.79 \pm 0.02 ^a	2.26 \pm 0.04 ^a	19.59 \pm 0.02 ^f	19.71 \pm 0.03 ^f
0.001	79.94 \pm 0.04 ^b	2.16 \pm 0.02 ^b	19.98 \pm 0.01 ^c	20.09 \pm 0.01 ^c
0.005	79.74 \pm 0.01 ^c	2.04 \pm 0.04 ^c	21.55 \pm 0.02 ^d	21.64 \pm 0.03 ^d
0.01	79.59 \pm 0.04 ^d	1.49 \pm 0.02 ^d	23.41 \pm 0.04 ^c	23.45 \pm 0.04 ^c
0.05	79.47 \pm 0.04 ^c	-0.37 \pm 0.04 ^c	36.09 \pm 0.05 ^b	36.09 \pm 0.05 ^b
0.1	79.32 \pm 0.02 ^f	-0.77 \pm 0.02 ^f	42.61 \pm 0.07 ^a	42.61 \pm 0.07 ^a

همان‌طور که در جدول بالا آمده تمام شاخص‌های رنگی با شاهد تفاوت معنی داری داشت. نتایج نشان داد که با افزایش میزان کورکومینوئید نانومیسل شده شاخص L^* و a^* کاهش اما شاخص b^* افزایش یافت. مشاهده نتایج محاسبه میزان کروما در پاستا حاکی از افزایش میزان کروما با افزایش غلظت کورکومینوئید نانومیسل شده است و نمونه‌های دارای

همان‌طور که در جدول بالا آمده تمام شاخص‌های رنگی با شاهد تفاوت معنی داری داشت. نتایج نشان داد که با افزایش میزان کورکومینوئید نانومیسل شده شاخص L^* و a^* کاهش اما شاخص b^* افزایش یافت. مشاهده نتایج محاسبه میزان کروما در پاستا حاکی از افزایش میزان کروما با افزایش غلظت کورکومینوئید نانومیسل شده است و نمونه‌های دارای

Table 2 Calorimetric difference of pasta treatments with control sample ($p < 0.05$)

0.1	0.05	0.01	0.005	0.001	Treatments(%)
23.26 \pm 0.053 ^a	16.76 \pm 0.040 ^b	4.07 \pm 0.011 ^c	2.23 \pm 0.006 ^d	0.94 \pm 0.011 ^e	ΔE^*

۳-۶- تاثیر افزودن نانوکورکومینوئید میسل شده

بر میزان پروتئین پاستا

همان‌طور که در شکل ۵ مشاهده می‌کنید تفاوت معنی داری بین میزان پروتئین شاهد و تیمارها مشاهده نشد. مطابق استاندارد ملی ۲۱۳ حداقل درصد پروتئین در پاستا ساده و پاستا دارای مواد با pH کمتر از ۵/۲ برابر با ۱۰ درصد می باشد که با داده‌های این مطالعه در تطابق است. میزان افزودن نانوکورکومینوئید میسل شده به پاستا اندک می باشد و همین امر سبب تاثیر منفی بر میزان پروتئین پاستا نشد.

۳-۵- تاثیر افزودن نانوکورکومینوئید میسل شده

بر pH پاستا

تاثیر نانوکورکومینوئید میسل شده بر pH پاستا در جدول ۳ آمده است. نتایج نشان داد بین شاهد و تیمارها تفاوت معنی داری وجود دارد. در این بررسی pH نانوکورکومینوئید میسل شده برابر با ۳/۳۰ بود که سبب کاهش pH نمونه‌های پاستا نسبت به شاهد شد. مطابق استاندارد ملی ۲۱۳، pH پاستای ساده برابر ۵/۲-۶/۵ می باشد و pH پاستای دارای سایر مواد با pH کمتر از ۵/۲ بین ۶-۴/۸ می باشد که با داده‌های این مطالعه مطابقت داشت.

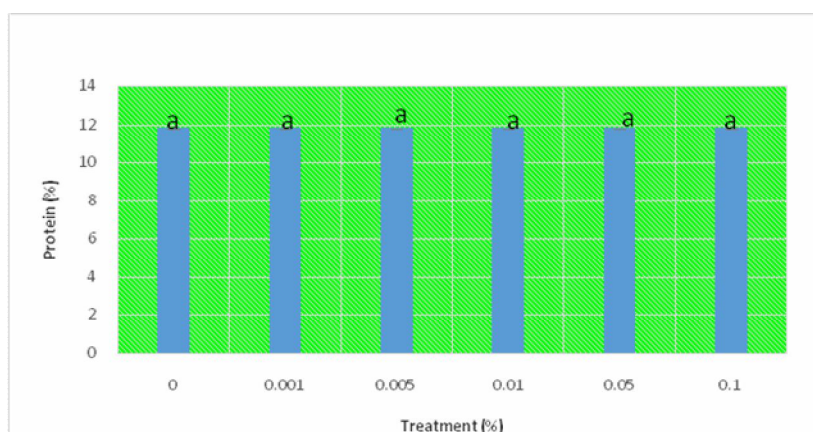


Fig 5 The effect of Nano-micelles curcuminoids addition on pasta protein content ($p < 0.05$)

تفاوت معنی داری بین نمونه‌های شاهد و تیمارها مشاهده نشد. شدت له شدن هنگام جویدن در نمونه شاهد و ۰/۰۰۱ درصد، ۰/۰۰۵ درصد و ۰/۰۱ درصد، و ۰/۰۵ درصد و ۰/۱ درصد به ترتیب تفاوت معنی داری وجود نداشت. پذیرش کلی در نمونه‌های حاوی ۰/۱ و ۰/۰۵ درصد کورکومینوئید نانومیسل شده بالاتر از بقیه تیمارها بود.

۳-۷- ارزیابی ویژگی‌های حسی پاستا

نتایج آزمون حسی در شکل ۶ نشان داد، با افزایش میزان کورکومینوئید نانومیسل شده میزان رنگ زرد نمونه‌ها افزایش پیدا کرد و نمونه حاوی ۰/۱ و ۰/۰۵ درصد کورکومینوئید نانومیسل شده داری بیش‌ترین امتیاز بودند. از نظر عطر و بو، طعم و مزه، بافت محصول بعد از پخت، چسبندگی، قابلیت جویدن و سفتی

Table 3 Effect of Nano-micelles curcuminoids on pH of different treatments and control samples ($p < 0.05$)

0.1	0.05	0.01	0.005	0.001	Control	Treatments(%)
5.73±0.02 ^e	5.80±0.03 ^d	5.90±0.00 ^c	6.00±0.02 ^b	6.05±0.01 ^b	6.12±0.01 ^a	pH

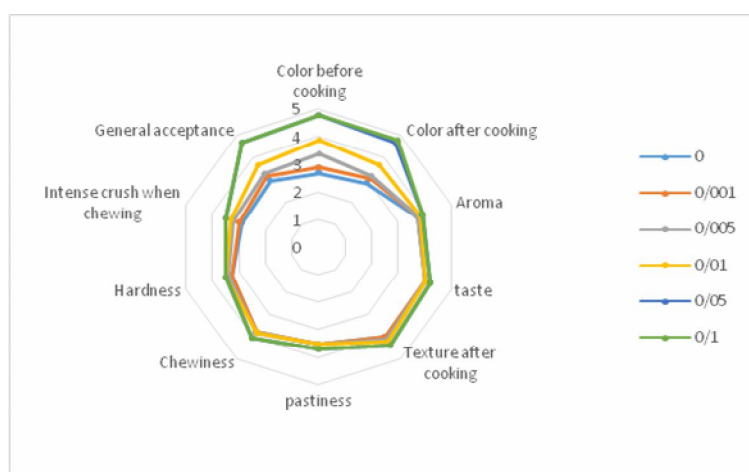


Fig 6 Assessment of pasta sensory characteristics ($p < 0.05$)

۳-۸- ارزیابی ویژگی سفتی بافت پاستا

ارزیابی بافت پاستا نشان داد که بین شاهد و تیمارها تفاوت معنی داری وجود ندارد که می تواند به دلیل استفاده از مقادیر کم نانوکورکومینوئید میسل شده باشد (شکل ۷).

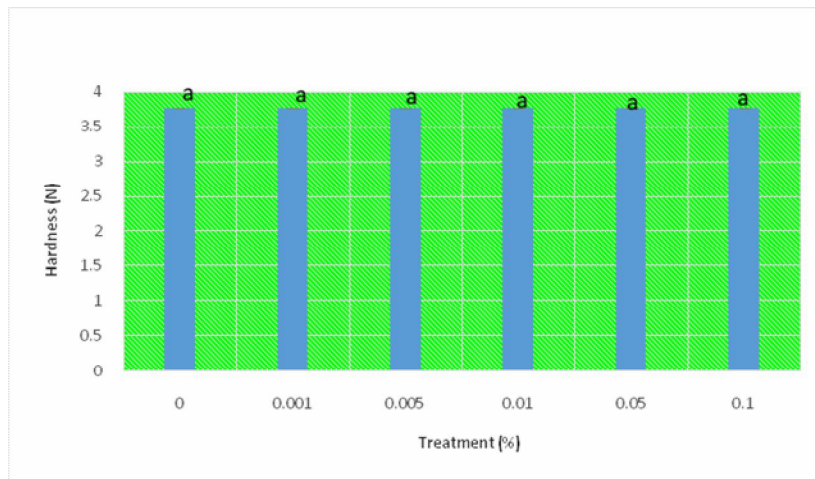


Fig 7 Evaluation of pasta Hardness properties ($p < 0.05$)

۴- نتیجه گیری

و همچنین از مسئولین شرکت زر برای تهیه پاستا و انجام دادن برخی از آزمایشات کمال قدردانی را داریم.

از بررسی کلی نتایج می توان دریافت که میان غلظت کورکومینوئید مورد استفاده در فرمولاسیون پاستا و میزان رطوبت، خاکستر، پروتئین و بافت تفاوت معنی داری دیده نشد. افت پخت و وزن پخت با افزایش کورکومینوئید در مقایسه با نمونه کنترل تغییر کرد اما این تغییر به گونه ای نبود که بافت پاستا را متلاشی کند و در رنج استاندارد و مقادیر گزارش شده در سایر مقالات بود. همچنین در مقایسه ویژگی های رنگی پاستای غنی شده با کورکومینوئید می توان گفت که سبب افزایش فاکتور b^* و سبب کاهش فاکتورهای a^* و L^* شد. نتایج بررسی حسی با افراد آموزش دیده نشان داد که از نظر عطر و بو، طعم و مزه، بافت محصول بعد از پخت، چسبندگی، قابلیت جویدن و سفتی تفاوت معنی داری بین نمونه های شاهد و تیمارها مشاهده نشد اما پذیرش کلی را برای پاستا بالا برد.

۵- سپاسگزاری

از همکاری جناب آقای دکتر محمود رضا جعفری برای تهیه و در اختیار گذاشتن کورکومینوئید نانومیسل شده کمال تشکر را داریم.

۶- منابع

- [1] Martina, A., Felis, G. E., Corradi, M., Maffei, C., Torriani, S., & Venema, K. (2019). Effects of functional pasta ingredients on different gut microbiota as revealed by TIM-2 in vitro model of the proximal colon. *Beneficial microbes*, 10(3), 301-313.
- [2] Movahed, S. Masomikhah, z. Zargari, K. (2011). The effect of lean corn meal on rheological and sensory properties of macaroni. *Food Science and Nutrition*. 1 (9): 31-23
- [3] Shahidi, F. Nasehi, b. Rastgoo, A. (2009). Technology of dough products. *University of Mashhad Publications, Mashhad*, 274 p.
- [4] Anand, P., Thomas, S. G., Kunnumakkara, A. B., Sundaram, C., Harikumar, K. B., Sung, B., & Aggarwal, B. B. (2008). Biological activities of curcumin and its analogues (Congeners) made by man and Mother Nature. *Biochemical pharmacology*, 76(11), 1590-1611.
- [5] Tsuda, T. (2018). Curcumin as a functional food-derived factor: degradation products, metabolites, bioactivity, and future perspectives. *Food and function*, 9(2), 705-7

- [17] Prabhasankar, P., Ganesan, P., Bhaskar, N., Hirose, A., Stephen, N., Gowda, L. R., ... & Miyashita, K. (2009). Edible Japanese seaweed, wakame (*Undariapinnatifida*) as an ingredient in pasta: Chemical, functional and structural evaluation. *Food Chemistry*, 115(2), 501-508.
- [18] Monteiro, M. L. G., Mársico, E. T., Junior, M. S. S., Magalhaes, A. O., Canto, A. C. V., Costa-Lima, B. R., ... & Junior, C. A. C. (2016). Nutritional profile and chemical stability of pasta fortified with tilapia (*Oreochromis niloticus*) flour. *PloS one*, 11(12), e0168270.
- [19] Gull, A., Prasad, K., & Kumar, P. (2018). Nutritional, antioxidant, microstructural and pasting properties of functional pasta. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 17(2), 147-153.
- [20] Prabhasankar, P., Ganesan, P., & Bhaskar, N. (2009). Influence of Indian brown seaweed (*Sargassum marginatum*) as an ingredient on quality, biofunctional, and microstructure characteristics of pasta. *Food science and technology international*, 15(5), 471-479.
- [21] Hosney, R. C. (1992). Principles of cereal science and technology. St. Paul, MN: *American Association of Cereal Chemists*.
- [22] Hussein, A. M., Kamil, M. M., & Mohamed, G. F. (2011). Physicochemical and sensorial quality of semolina defatted guava seed flour composite pasta. *Journal of American Science*, 7(6), 623-629.
- [23] Gull, A., Prasad, K., & Kumar, P. (2015). Effect of millet flours and carrot pomace on cooking qualities, color and texture of developed pasta. *LWT-Food Science and Technology*, 63(1), 470-474.
- [24] Gallegos-Infante, J. A., Rivas, M. G., Chang, S., Manthey, F., Yao, R. F., Reynoso-Camacho, R., ... & Gonzalez-Laredo, R. F. (2012). Effect of the addition of common bean flour on the cooking quality and antioxidant characteristics of spaghetti. *The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 2(2), 730
- [25] Hosseini, f., Najafi, m., Hashemi, m., Bolourian, sh., Zamanzadeh, f. (2011). Evaluation of antimicrobial activity and color strength of curcumin in pasta. *Iranian Food Science and Technology*, 7 (33-4).
- [6] Mohamed, S. A., El-Shishtawy, R. M., Al-Bar, O. A., & Al-Najada, A. R. (2017). Chemical modification of curcumin: Solubility and antioxidant capacity. *International Journal of Food Properties*, 20(3), 718-724.
- [7] Akram, M., Shahab-Uddin, A. A., Usmanghani, K., Hannan, A., Mohiuddin, E., & Asif, M. (2010). Curcuma longa and curcumin: a review article. *Rom J Biol Plant Biol*, 55(2), 65-70.
- [8] Panghal, A., Kaur, R., Janghu, S., Sharma, P., Sharma, P., & Chhikara, N. (2019). Nutritional, phytochemical, functional and sensorial attributes of *Syzygium cumini* L. pulp incorporated pasta. *Food chemistry*, 289, 723-728.
- [9] Hatamipour, m., Sahebkar, a., Alavizadeh, h., Dorri, m., Jaafari, m. (2019). Novel nanomicelle formulation to enhance bioavailability and stability of curcuminoids. *Iranian Journal of Basic Medical Sciences*, 22 (282-289).
- [10] Jaafari, Mohammad Mehdi. (2003). Production of pasta and its products. *Agricultural Science Publication*.
- [11] National Standard of Iran No. 213
- [12] Gallegos-Infante, J. A., Rocha-Guzman, N. E., Gonzalez-Laredo, R. F., Ochoa-Martínez, L. A., Corzo, N., Bello-Perez, L. A., ... & Peralta-Alvarez, L. E. (2010). Quality of spaghetti pasta containing Mexican common bean flour (*Phaseolus vulgaris* L.). *Food Chemistry*, 119(4), 1544-1549.
- [13] AACC. (2000). Approved methods of analysis of the American Association of Cereal hemists (10th ed.). *American Association of Cereal Chemistry, Inc.*, St Paul.
- [14] Kadivar, M. (2016). cereal Chemistry and Technology, *Isfahan University of Technology*, p:105
- [15] Ajila, C. M., Aalami, M., Leelavathi, K., & Rao, U. P. (2010). Mango peel powder: A potential source of antioxidant and dietary fiber in macaroni preparations. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 11(1), 219-224.
- [16] Ovando-Martinez, M., Sáyago-Ayerdi, S., Agama-Acevedo, E., Goñi, I., & Bello Pérez, L. A. (2009). Unripe banana flour as an ingredient to increase the undigestible carbohydrates of pasta. *Food Chemistry*, 113(1), 121-126.

Effect of using the micellarnano-curcuminoids on some characteristics of pasta

Rahmati, M. ¹, Azizi, M. H. ^{2*}, Seyed Yagoubi, A. ³

1. Student MSc in Food Science and Engineering, TarbiatModares University, Tehran
2. Professor, Department of Food Science and Engineering, College of Agriculture, TarbiatModares University, Tehran
3. Director of Knowledge-based Center of Zar Industrial & Research Group

(Received: 2019/11/07 Accepted:2020/01/09)

Abstract Curcumin as a natural antioxidant has many therapeutic activities. Curcuminoids are obtained from sources such as *Curcuma longa*, *Curcuma Zedvaria*, *CastusSepsius*, *Curcuma xantoria*, *Curcuma aromatia*, *Curcuma favsalis*, *AtelingraElativer*, *XingiberCassomonar*. Curcuminoids have very low solubility in the aquatic environment, limiting its potential applications in the food and pharmaceutical industries. In this study, nano-micelledcurcuminoids were added to the pasta with different percentages (0, 0.001, 0.005, 0.01, 0.05 and 0.1) then the Texture Hardness, physicochemical and sensory properties of the pasta were measured. The results showed that moisture, ash, protein, and Texture Hardness characteristics of pasta were not significantly different from control with the addition of micellarnanocurcuminoids. Also, the exit of solids in the baking water increased and the baking weight decreased. With increasing micellarnano-curcuminoids percentages, factor L * and a * decreased and factor b * increased. Sensory evaluation by panelists showed no significant differences in aroma, taste, and odor, but overall acceptance of pasta increased with increasing curcuminoids. Overall, it can be concluded that nano-micelledcurcuminoids produced pasta with appropriate color properties. It is also suggested to measure the antioxidant activity in future research for the production of functional pasta.

Key Words: Pasta, TextureProperties, Physicochemical Properties, Sensory Properties

*Corresponding Author E-Mail Address: azizit_m@modares.ac.ir