

تاثیر میکروکریستالین سلولز و نشاسته اصلاح شده در فرمولاسیون کره کدو حلوایی و ارزیابی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و ارگانولپتیکی به روش سطح پاسخ

معصومه مهربان سنگ آتش^۱، پریوش مشتاقی^۲، مژده صراف^{۳*}

۱- عضو هیئت علمی (استادیار)، گروه پژوهشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، جهاد دانشگاهی خراسان رضوی، مشهد، ایران

۲- دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، قوچان، ایران

۳- دانشجوی دکتری، گروه شیمی صنایع غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، خراسان رضوی، مشهد، ایران

(تاریخ دریافت: ۹۶/۰۶/۱۱ تاریخ پذیرش: ۹۶/۱۰/۱۸)

چکیده

کدو حلوایی نوعی میوه با ویژگی‌های مثبت تغذیه‌ای و درمانی است. با این وجود در جیره غذایی روزانه، استفاده‌ی محدودی دارد. با مطالعات گسترده‌تر و فرمولاسیون‌های متنوع می‌توان مصرف آن را به عنوان یک محصول مغذی گسترش داد. یکی از راه‌های استفاده از این میوه، تهیه‌ی محصولی با عنوان کره‌ی کدو حلوایی است که می‌تواند در وعده صبحانه و یا عصرانه، به صورت یک محصول سالم، مفید، متنوع و خوش‌طعم مورد استفاده قرار گیرد. از طرفی برای بهبود قوام و صمغیت در بافت محصول، میکروکریستالین سلولز در سطوح (۰/۵، ۱ و ۱/۵ درصد) و نشاسته‌ی اصلاح شده در سطوح (۰/۱، ۰/۱۵ و ۰/۲ درصد) در فرمولاسیون مورد استفاده قرار گرفت. پارامترهای فیزیکی-شیمیایی و ارزیابی ارگانولپتیکی در محصول مورد بررسی قرار گرفت. مقایسه‌ی نمونه‌ها در سطح اطمینان ۹۵ درصد تعریف گردید. نتایج نشان داد که افزودن این دو هیدروکلوئید اثرات مثبتی بر ارزیابی حسی داشت. علاوه بر ویژگی‌های فیزیکی-شیمیایی، ارگانولپتیکی، بر بافت و رنگ محصول تاثیر داشت. با توجه به نتایج به دست آمده می‌توان گفت علاوه بر افزایش مصرف این میوه، ایجاد تنوع در انتخاب، بهبود سطح تغذیه‌ای جامعه صورت می‌گیرد.

کلید واژگان: کره‌ی کدو حلوایی، میکروکریستالین سلولز، نشاسته‌ی اصلاح شده، روش سطح پاسخ

۱- مقدمه

کدو حلوائی از خانواده *Cucurbitaceae* می باشد و با توجه به شکل و بافت این میوه با نام علمی *Cucurbita moschata* *Cucurbita pepo* *Cucurbita mixta maxima* طبقه بندی می گردد [۱]. گیاهی یک ساله با گل های زرد رنگ و تک پایه با برگ های پوشیده از کرک می باشد [۲]. کدو حلوائی، منبع غنی از بتا کاروتن است و رنگ نارنجی آن به دلیل وجود همین ترکیب می باشد [۳]. همچنین این گیاه حاوی مقادیر بالایی از ویتامین های E, C, B₆, K، تیامین، ریبوفلاوین و مواد معدنی نظیر پتاسیم، فسفر، منیزیم، آهن و سلنیوم می باشد [۴].

می توان از این میوه به عنوان یک داروی سنتی یاد نمود. به دلیل اینکه در پژوهش های متعدد ویژگی های آنتی اکسیدانی و ضد کلسترول [۵]، ویژگی ضد دیابتی، ضد فشار خون، ضد تومور، ضد باکتری، تسکین دهنده، ضد التهاب و ضد انگل روده ای مشاهده شده است [۶، ۵]. با وجود ویژگی های عملکردی و درمانی مختلف در کدو حلوائی، مشخص شده است که این میوه به صورت خام چندان اشتها آور و جذاب نیست. بنابراین، پیشنهاد می شود که این میوه را با میوه های معطر دیگر که طعم مشخص داشته و میزان مواد موثره و اسیدهای ارگانیک آنها زیاد می باشد و یا ادویه ها و افزودنی های دیگر فرآوری کرد تا خوشمزه شده و جذابیت طعم این محصول بالا رود [۸]. همچنین، به دلیل فصلی بودن و فسادپذیری آنها، نمی توان همیشه آنها را به صورت تازه مصرف نمود. ساده ترین و بهترین روش استفاده از آنها به صورت فرآوری شده در محصولات مختلف می باشد. چهاراقران و مقصودلو (۲۰۱۲)، در پژوهشی مرئی کدو تهیه شده توسط شیرین کننده را فرموله و ویژگی های محصول جدید (بافت، رنگ، طعم، قوام، شیرینی و پس طعم) را بررسی کردند. نتایج پذیرش این فرآورده در حد بسیار خوبی ارزیابی شد [۹].

یکی از راه های فرآوری این میوه، تهیه ی کره ی میوه می باشد. در قرن نوزدهم، تولید کره ی سیب که نوعی کره ی میوه می باشد در کشور آمریکا بسیار محبوب بود. در این نوع محصول، هیچ نوع

کره (حیوانی و نباتی) وجود ندارد. نام گذاری این محصول به عنوان "کره" به دلیل بافت نرم و غلیظ و گسترش پذیری آن می باشد و معمولاً به عنوان چاشنی روی نان یا در محصولات نانوائی استفاده می شود [۱۰].

آنالیز حسی در فرمولاسیون های جدید یا بهینه سازی فرمول کاربرد فراوان دارد [۱۱]. زیرا با تعیین درصدهای بهینه ی دو متغیر می توان بازارپسندی محصول و مقبولیت در جامعه را افزایش داد. از طرفی حضور هیدروکلوئیدها نه تنها ویسکوزیته و قوام را اصلاح می کند، بلکه عامل تشکیل و تشدید بو، مزه و آروما می باشد [۱۲]. تیکانته و همکاران (۱۹۹۹) گزارش کردند که در صنایع غذایی مدرن، از مخلوط نشاسته و سایر هیدروکلوئیدهای پلی ساکاریدی برای کنترل و اصلاح بافت، حفظ رطوبت بهتر و کیفیت خوراکی محصولات غذایی استفاده می شود [۱۳]. رضایی و همکاران (۲۰۱۲)، با بررسی ویژگی های حسی پاستیل تولید شده بر پایه ی آلو به همراه هیدروکلوئید به این نتیجه رسیدند که نشاسته در حفظ و رهاسازی طعم تاثیر مثبت دارد. همچنین نتایج حاکی از آن است که کیفیت بافت بر طعم محصول بسیار موثر می باشد و نمونه هایی با بافت سفت و الاستیک، پذیرش را کاهش داد [۱۴]. شهیدی و همکاران (۲۰۱۰)، فرمولاسیون پاستیل کدو حلوائی را مورد بررسی قرار دادند. ارزیابی حسی بر اساس سنجش ویژگی های اصلی محصول نظیر رنگ، بافت و طعم انجام گرفت. نتایج نشان داد که پذیرش این فرآورده در حد بسیار خوب و ویژگی های فیزیکوشیمیایی بررسی شده در محدوده قابل قبول با ماندگاری بالا بود [۱۵]. میر شجاعیان و همکاران (۲۰۱۴)، کره ی سیب را با به کارگیری اینولین و نشاسته ی اصلاح شده مورد بررسی قرار دادند. نتایج نشان داد که نشاسته ی اصلاح شده باعث افزایش سختی نمونه، پذیرش حسی و محتوای ماده خشک شده، اما تاثیر معنی داری بر فعالیت آبی و pH ندارد [۱۶].

در این پژوهش، از دو متغیر میکروکریستالین سلولز در سه سطح (۰/۵، ۱ و ۱/۵ درصد) و همچنین نشاسته ی اصلاح شده در سه سطح (۰/۱، ۰/۱۵ و ۰/۲ درصد) استفاده شد و ویژگی های

فیزیکی - شیمیایی و ارگانولپتیکی متاثر از این متغیر با استفاده از روش سطح پاسخ بررسی شد.

۲- مواد و روش‌ها

مواد اولیه شامل کدو حلوائی، شیر (نیم چرب کاله)، آبلیمو و گلاب (شرکت زمانی)، زعفران (سحرخیز)، هل (محلّی)، وانیل و دارچین (گلستان)، شکر (چناران) از سطح شهر مشهد خریداری شد. همچنین، میکروکریستالین سلولز از شرکت جی آر اس آمریکا و نشاسته ی اصلاح شده ذرت از شرکت گلوکزبان تهیه شد.

۲-۱- تهیه ی کره ی کدو حلوائی

کدو حلوائی شسته شده، پوست گیری و خرد گردید. در مرحله بعد روی حرارت ملایم قرار گرفت تا تبدیل به پوره گردد. سپس به منظور یکنواختی بیشتر در بافت، از صافی عبور داده شد. جهت جلوگیری از آب اندازی، حرارت داده شد. سپس به ترتیب شیر و ادویه جات افزوده شد. در انتها آبلیمو اضافه گردید و تا رسیدن به بریکس ۳۸ حرارت داده شد.

۲-۲- آزمون‌ها

۲-۲-۱- آزمون‌های فیزیکوشیمیایی

آزمون‌هایی که در این پژوهش بر روی محصول صورت گرفت شامل موارد ذیل بود؛
- اندازه گیری pH که توسط دستگاه pH متر (مدل دستگاه: Inolab) انجام شد.
- اندازه گیری فعالیت آبی یا a_w که توسط دستگاهی با همین عنوان (مدل دستگاه: Novasina) صورت گرفت [۱۷].
- تعیین درصد رطوبت نمونه نیز با روش آون گذاری بررسی شد [۱۸].

۲-۲-۲- ارزیابی حسی

ویژگی‌های حسی نمونه‌ها شامل: رنگ و ظاهر، بو و مزه (طعم)، بدنه و بافت، پذیرش کلی توسط ده نفر ارزیاب با روش امتیازدهی هدونیک ۹ نقطه‌ای مورد ارزیابی قرار گرفت. امتیاز ۱ (بسیار بد)، امتیاز ۵ (نه خوب نه بد) و امتیاز ۹ (بسیار خوب) را نشان می‌داد [۱۹].

۲-۳- طرح آماری و روش آنالیز نتایج

روش سطح پاسخ، مجموعه ای از تکنیک های آماری است که در بهینه سازی فرایندهایی به کار می رود که پاسخ مورد نظر توسط تعدادی از متغیرها تحت تاثیر قرار می گیرد. با کمک این طرح آماری، تعداد آزمایش ها کاهش یافته و کلیه ضرایب مدل رگرسیون درجه ی دوم و اثر متقابل فاکتورها، قابل برآورد هستند. مهمترین مسئله، بررسی آثار اصلی و متقابل فاکتورها بود. از این رو، طرح آماری سطح پاسخ انتخاب شد [۲۰].

در این مطالعه اثر متغیرهای مستقل شامل میکروکریستالین سلولز و نشاسته ی اصلاح شده در سه سطح مورد ارزیابی قرار گرفت. طرح مرکب مرکزی در قالب روش سطح پاسخ، با استفاده از نرم افزار Design Expert نسخه ۶ طراحی شد که ۱۷ تیمار به روش کاملاً تصادفی بدست آمد و بهینه سازی متغیرهای مستقل با استفاده از نرم افزار Minitab 16 Statistical صورت گرفت. جدول ۱ درصدهای مختلف دو متغیر را بر اساس طرح مرکب مرکزی در قالب روش سطح پاسخ نشان می دهد. آنالیز رگرسیون با مدل درجه ی دوم صورت پذیرفت و شکل ها توسط نرم افزار Sigma Plot نسخه ۱۰ رسم گردید. ۹ تکرار نقاط مرکزی صورت گرفت (۴ تکرار در هر بلوک عاملی و ۵ تکرار در هر بلوک محوری). میزان آلفا ۱/۴۱۴۲۱ به دست آمد. نتایج آنالیز واریانس در جدول ۲ نشان داده شده است. چنان چه مشاهده شد آزمون عدم قطعیت برازش مدل، بیانگر عدم معنی داری آن بود.

Table 1 Designing of trials based on the central composite design with variable modified starch and microcrystalline cellulose

Variables (%)	The codes of treatments									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
microcrystalline cellulose	0.5	1	0.5	1	1	1.5	1.5	1	1	1
modified starch	0.15	2	0.15	0.15	1	2	0.15	0.15	0.1	2

Table 1 Continued. Designing of trials based on the central composite design with variable modified starch and microcrystalline cellulose

Variables (%)	The codes of treatments						
	11	12	13	14	15	16	17
microcrystalline cellulose	1	1	1	1	1	1.5	0.5
modified starch	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15

Table 2 The variance analysis of quadratic polynomial model for dependent variables

Source	pH		Water Activity ($\times 10^4$)		Moisture (%)	
	MS	P Value	MS	P Value	MS	P Value
Model	0.0014	0.0084	0.54	0.0154	0.57	0.0003
A	0.0068	0.3588	4.12	0.0229	6.62	0.8613
B	0.001	0.2154	6.00	0.1036	0.015	0.005
A ²	0.002	0.0006	2.67	0.2031	6	0.0003
B ²	0.029	0.02	1.54	0.0155	13.24	0.0003
AB	0.009	0.2145	7.06	0.0365	13.34	0.0016
Lack of Fit	0.002	0.2317	4.84	0.2215	8.61	0.3666

Table 2 Continued The variance analysis of quadratic polynomial model for dependent variables

Source	Color		Mouthfeel		Texture		Overall Acceptability	
	MS	P Value	MS	P Value	MS	P Value	MS	P Value
Model	0.009	0.0024	0.055	0.0095	0.17	0.0184	0.078	0.0061
A	0.27	0.0064	0.1	0.5522	0.1	0.126	0.2	0.0026
B	0.38	0.0206	0.007	1	0.06	0.08	0.48	0.0608
A ²	0.24	0.0009	0	0.1284	0.082	0.0038	0.13	0.0072
B ²	0.7	0.1665	0.048	0.7116	0.3	0.7767	0.34	0.1617
AB	0.071	0.5873	0.003	0.0006	0.002	0.511	0.069	0.4086
Lack of Fit	0.001	0.2621	0.42	0.3151	0.01	0.0538	0.022	0.1339

۳- بحث و نتایج

۳-۱- ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی

کره ی کدو حلوائی

در شکل ۱ اثر میکروکریستالین سلولز و نشاسته ی اصلاح شده بر pH محصول مشاهده می شود. نتایج نشان داد که با افزایش میزان میکروکریستالین سلولز تا سطح ۱ درصد، pH محصول کاهش یافت و سپس یک روند افزایشی را به همراه داشت. در ارتباط با میزان نشاسته ی اصلاح شده، pH افزایش یافت. همچنین، اثر متقابل این دو متغیر، تا سطح ۱ درصد میکروکریستالین سلولز و ۰/۱۷ درصد نشاسته ی اصلاح شده کاهش pH و پس از آن افزایش pH محصول را به همراه داشت.

در بررسی هایی که گلچوبی و همکاران (۱۳۹۴) بر روی pH سس مایونز کم چرب حاوی کربوکسی متیل سلولز و نانو فیبر سلولز انجام دادند به نتایجی مشابهی دست یافتند و افزایش غلظت کربوکسی متیل سلولز سبب ایجاد روند افزایشی اسیدیته در نمونه های مایونز گردید. به طوری که نمونه ی ۱ درصد کربوکسی متیل سلولز دارای کم ترین میزان pH بود [۲۱]. کربوکسی متیل سلولز از تیمار قلیایی سلولز با کلرواستیک اسید به دست آمده [۲۲]، لذا وجود گروه های کربوکسیلات در ساختمان شیمیایی آن موجب القاء خاصیت اسیدی در نمونه های مایونز گردید [۲۱].

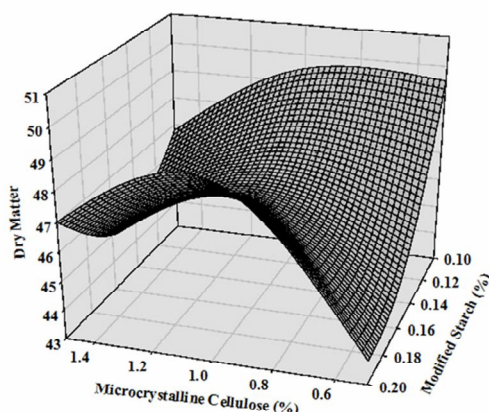


Fig 2 The effect of microcrystalline cellulose and modified starch on dry matter of pumpkin spread samples

در شکل ۳ اثر دو متغیر را بر فعالیت آبی نمونه نشان می دهد. نتایج بیانگر این است که میزان آب قابل دسترس ماده ی غذایی به موازات افزایش نشاسته ی اصلاح شده کاهش و با افزایش میکروکریستالین سلولز نیز افزایش یافته است. همچنین، برهمکنش میکروکریستالین سلولز-نشاسته ی اصلاح شده میزان آب در دسترس ماده ی غذایی را افزایش داده است. خلیلیان و همکاران (۲۰۱۱)، اثر غلظت های مختلف پکتین و زانتان را بر فعالیت آبی پاستیل میوه ای بر پایه ی پوره ی طالبی مورد بررسی قرار دادند. نتایج نشان داد با افزایش غلظت پکتین، میزان فعالیت آبی نمونه ها روند کاهشی داشته و با حضور زانتان فعالیت آبی نمونه ها به طور چشمگیری افزایش یافته است [۲۷].

از آنجا که میکروکریستالین سلولز یک هیدروکلوئید با گروه های هیدروکسیل چندگانه است [۲۸]، احتمال می رود به همین دلیل اتصالات هیدروژنی بیشتر در ساختار آن ایجاد شود و در نتیجه باعث تبادل بیشتر آب گردیده و جذب آب افزایش یابد. موسوی بنی و همکاران (۱۳۹۴) افزایش میزان رطوبت را در راستای افزایش غلظت کربوکسی متیل سلولز در کوفته ماهی کپور گزارش دادند [۲۹].

نتایج فرآیند بهینه سازی محصول از لحاظ پارامترهای فیزیکوشیمیایی آنها برحسب غلظت میکروکریستالین سلولز و نشاسته ی اصلاح شده توسط نرم افزار تعیین گردید که در جدول شماره ۳ نشان داده شده است.

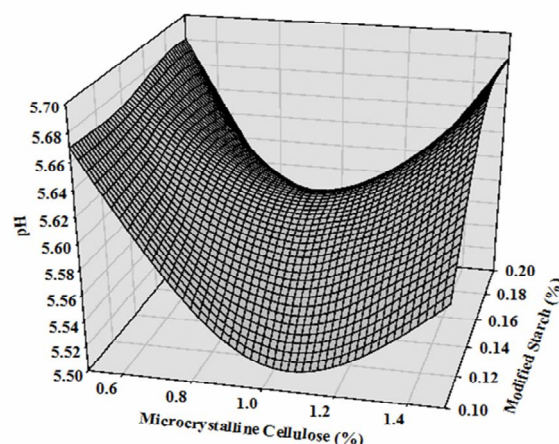


Fig 1 The effect of microcrystalline cellulose and modified starch on pH value of pumpkin spread samples

در بررسی میزان ماده ی خشک محصول (شکل ۲) نتایج حاکی از آن است که با افزایش میزان میکروکریستالین سلولز تا سطح ۱ درصد میزان ماده ی خشک محصول را افزایش داده و پس از این سطح، افزایش غلظت میکروکریستالین سلولز مصرفی سبب کاهش ماده ی خشک محصول شده است. در ارتباط با نشاسته ی اصلاح شده، تا سطح ۰/۱۵ درصد کاهش ماده ی خشک دیده شد و سپس تغییر معناداری صورت نگرفت. درصدهای بالاتر این دو متغیر کاهش ماده ی خشک را به همراه داشت که می توان دلیل آن را خاصیت جذب آب بیان نمود. با بررسی اثر متقابل این دو متغیر مشاهده شد که تا سطح ۱ درصد میکروکریستالین سلولز و ۰/۱۷ درصد نشاسته ی اصلاح شده سبب افزایش و سپس کاهش میزان ماده ی خشک محصول شده است. نشاسته ی اصلاح شده باعث ایجاد یک ساختار ژلی بین اجزای فرمولاسیون می گردد که سبب محصور شدن آب در شبکه می گردد. نتایج نشان داد که بر همکنش این دو متغیر بر روی آب قابل دسترس موثر بوده و در نتیجه باعث افزایش آب و رطوبت و در پی آن کاهش ماده ی خشک گردید [۲۳]. همچنین برخی از پژوهشگران اعلام کردند که میکروکریستالین سلولز توانایی جذب رطوبت بالایی را دارا می باشد [۲۴، ۲۵، ۲۶].

شکل ۴ (II) تأثیر متغیرها بر بافت و بدنه ی کره را نشان می دهد. نتایج حاکی از آنست که بهبود بافت محصول تولید شده با افزایش نشاسته ی اصلاح شده و همچنین، افزایش میکروکریستالین سلولز تا سطح ۱/۲۵ درصد صورت پذیرفته است. اثر متقابل میکروکریستالین سلولز تا سطح ۱/۱ درصد و نشاسته ی اصلاح شده تا ۰/۱۵ درصد، کیفیت مناسبی به بافت و بدنه ی محصول بخشید، در صورتی که پس از این سطح، افزایش غلظت متغیرها کیفیت بافت را کاهش دادند. در پژوهشی که توسط اسلامی نسب و همکاران (۲۰۱۴) صورت پذیرفت، مشاهده شد که افزایش نشاسته ی اصلاح شده به کره ی موز تولیدی، تأثیر مثبت بر بافت و بدنه ی محصول داشته و آن را بهبود می بخشد. نشاسته ی اصلاح شده ایجاد یک ساختار شبکه ی ژلی بین اجزاء فرمولاسیون مواد غذایی می کند که باعث می شود آب ماده غذایی داخل شبکه محصور بماند و سبب ایجاد بافت یکنواخت و یک دست در محصول گردد [۳۰].

در بررسی پارامتر احساس دهانی، نتایج آنالیز واریانس، بیانگر معنادار بودن مدل به موازات افزودن دو متغیر می باشد ($P < 0.05$) که در شکل ۵ (I) مشاهده می گردد. بدین صورت که احساس دهانی محصول با افزایش درصد میکروکریستالین و نشاسته ی اصلاح شده دارای سیر نزولی است. اما نتیجه قابل توجه این که برهمکنش میکروکریستالین سلولز- نشاسته ی اصلاح شده، سبب بهبود احساس دهانی محصول شده است. فری و همکاران (۲۰۰۶) اظهار داشتند که نشاسته ی اصلاح شده، در غلظت زیاد نسبت به سایر پلی ساکاریدها تأثیر کمتری در جلوگیری از بروز طعم داشتند و علت این مسئله را چنین بیان کردند که چنین نشاسته هایی به خوبی با بزاق مخلوط شده و در نتیجه رهاسازی سریعی در عوامل مزه به وقوع می پیوندد. حضور آنزیم آلفا آمیلاز در بزاق منجر به تجزیه ی نشاسته و کاهش ویسکوزیته ی آن شده و درک طعم بهتری صورت می گیرد [۳۱ و ۲۷].

Table 3 Optimization of physicochemical parameters from product based on percentage of microcrystalline cellulose and modified starch

Physicochemical Parameters of Pumpkin Spread (%)			
Parameters	pH	Dry Matter	a _w
microcrystalline cellulose	0.79	1.1	0.5
modified starch	0.12	0.17	0.8

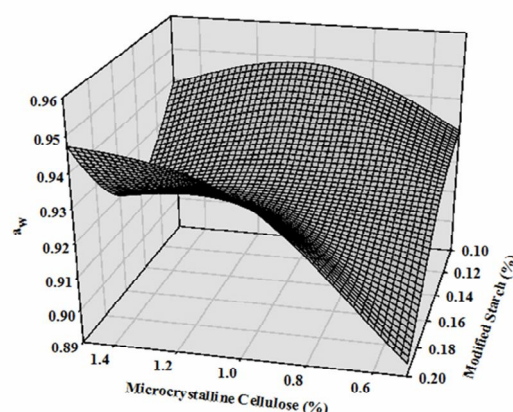


Fig 3 The effect of microcrystalline cellulose and modified starch on water activity of pumpkin spread samples

۳-۲- ارزیابی حسی کره ی کدو حلوايي

در ارزیابی حسی، پارامترهای رنگ و ظاهر، بافت، طعم و پذیرش کلی مورد بررسی قرار گرفت. همانطور که در شکل ۴ (I) مشاهده می شود، در راستای افزایش میزان میکروکریستالین سلولز تا سطح ۱/۲۵ درصد، بهبود رنگ در محصول مشاهده شد. همچنین، با افزایش میزان نشاسته ی اصلاح شده نیز رابطه مستقیم داشت. اثر متقابل این دو متغیر، تا حدودی سبب افزایش روشنایی محصول گردید. اما می بایست حد بهینه ی آن در نظر گرفته شود. میرشجاعیان و همکاران (۲۰۱۴) در بررسی کره ی سیب غنی شده با اینولین و نشاسته، دریافتند که با افزایش درصد نشاسته ی اصلاح شده در کره ی سیب تا سطح خاص، رنگ و ظاهر محصول بهبود یافت و بیشتر از آن کاهش کیفیت مشاهده شد [۱۶].

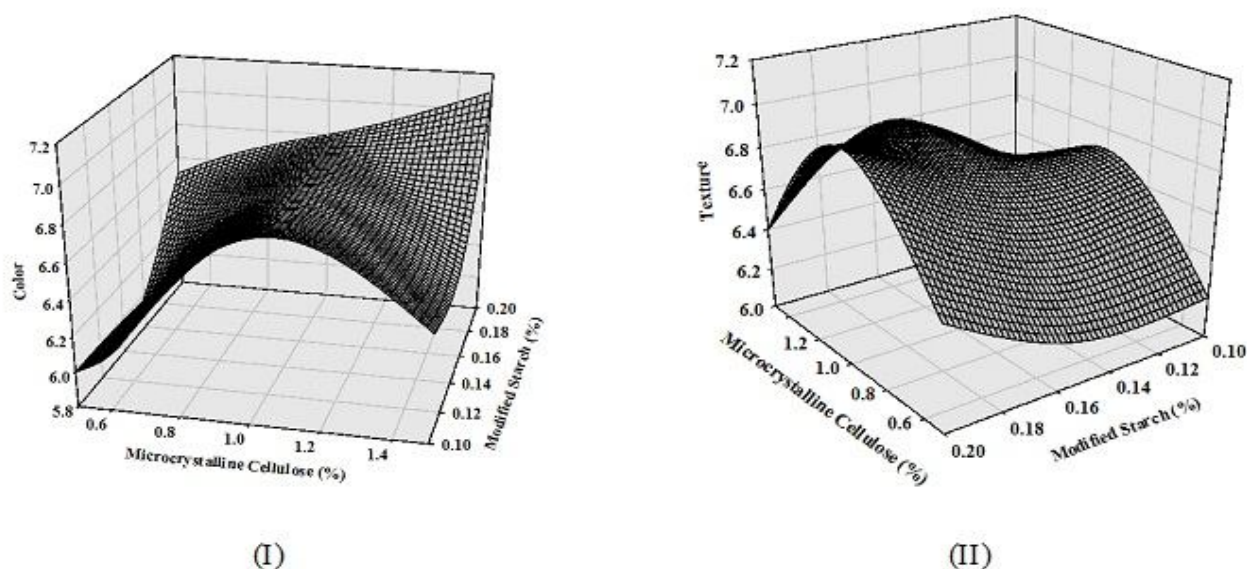


Fig 4 The effect of microcrystalline cellulose and modified starch on (I) color (II) texture of pumpkin spread samples

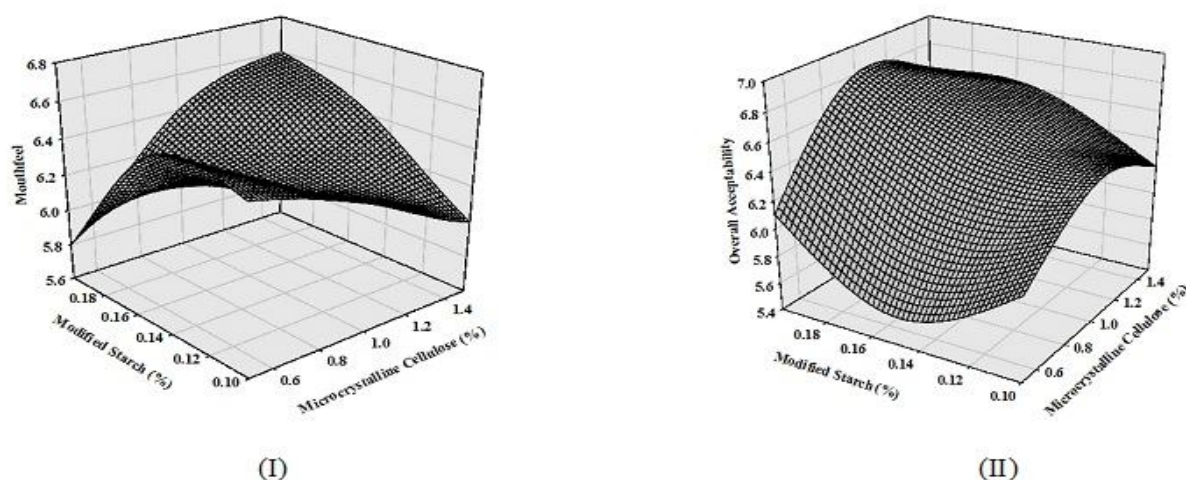


Fig 5 The effect of microcrystalline cellulose and modified starch on (I) mouthfeel (II) overall acceptability of pumpkin spread samples

گونه ای که پذیرش کلی محصول با افزایش میزان نشاسته ی اصلاح شده و میکروکریستالین سلولز افزایش یافت. در جدول ۴، نتایج فرآیند بهینه سازی محصول از لحاظ پارامترهای حسی برحسب غلظت میکروکریستالین سلولز و نشاسته ی اصلاح شده توسط نرم افزار نشان داده شده است.

همان طور که در شکل ۵ (II) مشاهده می شود، پذیرش کلی که یکی از مهمترین فاکتورهای ارزیابی حسی است، مورد بررسی قرار گرفت. از نظر آماری، مدل چند جمله ای درجه ی دوم به دست آمده، بیانگر اختلاف معنی داری بود ($P < 0.05$). به

Table 4 Optimization of organoleptic parameters from product based on percentage of microcrystalline cellulose and modified starch

Organoleptic Parameter of Pumpkin Spread (%)				
Overall acceptability	Mouth feel	Color	Texture	Parameters
1.31	1.49	1.23	1.04	microcrystalline cellulose
0.2	0.19	0.2	0.2	modified starch

۴- نتیجه گیری کلی

در این پژوهش، معرفی کره ی کدو حلوانی با ویژگی های عملکردی و حسی مطلوب به عنوان محصولی نوین به صنعت غذا صورت پذیرفت که تهیه ی این محصول در سطح وسیع تر امکان پذیر می باشد. مهمترین بخش تشکیل دهنده ی این محصول که کدو حلوانی می باشد، تحت تاثیر ماهیت اجزاء و برهمکنش دو متغیر موجود در فرمولاسیون قرار گرفته و برهمکنش این دو بر روی میزان آب قابل دسترس موثر بوده و باعث افزایش آب و در نتیجه رطوبت گردید. با بررسی های صورت گرفته، مشخص شد که هیدروکلوئیدهای مصرفی می بایست در حد قابل قبول مورد استفاده قرار گیرند. در غیر این صورت، پارامترهای مورد نظر را تحت الشعاع قرار داده و باعث کاهش کیفیت محصول می شوند. یکی از اجزای تشکیل دهنده، نشاسته ی اصلاح شده می باشد. به طور کلی، در پژوهش های مختلفی مشخص شده است که افزایش نشاسته ی اصلاح شده، سبب بهبود بافت و احساس دهانی می گردد. ضمن اینکه، جذب آب باعث پیوستگی و ایجاد بافتی منسجم می شود. اما مشخص گردید که مقدار آن بیش از حد بهینه اثر منفی بر روی پارامترهای حسی دارد. از طرفی دیگر استفاده از درصد بهینه ی میکروکریستالین سلولز هم به عنوان تشکیل دهنده ی ژل و ایجاد بافت مناسب و یا جایگزین چربی در برخی محصولات و هم به دلیل پایه فیبری غنی آن در تولید غذاهای عملگرا مفید می باشد. نتایج به دست آمده از کتور بهینه توسط دو متغیر، برای حفظ خصوصیات عملکردی و ویژگی های حسی، ۱/۱۷ درصد میکروکریستالین سلولز و ۰/۲ درصد نشاسته ی اصلاح شده سطح بهینه جهت تهیه ی این محصول می باشد. شواهد حاکی از آنست که با ارائه ی پارامترهای حسی و فیزیکوشیمیایی مناسب، می توان اولاً محصولی خوش طعم، با کیفیت و همچنین با ارزش تغذیه ای بهتر به بازار عرضه کرد و

ثانیا با ایجاد تنوع در فرمولاسیون و تولید فرآورده های جدید در این راستا، زمینه را برای افزایش صادرات میوه ها و سبزی ها فراهم نمود.

۵- تشکر و قدردانی

از آزمایشگاه آکروئیدیته ی جهاد دانشگاهی واحد مشهد به جهت همکاری در پیشبرد آزمایشات سپاسگزاری می گردد.

۶- منابع

- [1] Xanthopoulou, M.N., Nomikos, T., Fragopoulou, E. and Antonopoulou, S.; 2009; Antioxidant and Lipoxigenase Inhibitory Activities of Pumpkin Seed Extracts, *Food Research International Journal*; 42, 641-646.
- [2] Mokhtarian, M. and Shafafi Zenoozian, M.; 2011; Predicting of Osmotic Dehydration Kinetics of Pumpkin by Means of Intelligent Artificial Neural Network in Static Situation; *Journal of Innovation in Food Science and Technology*; 3(1).
- [3] Karakaya, S., Kavas, A., Nehir El, S., Guduc, N., and Akdogan, L.; 1995; Nutritive Value of a Melon Seed Beverage, *Food chemistry*, 52, 139- 141.
- [4] USDA National Nutrient Database for Standard Reference; 2004; Nutritional Value of Pumpkin and Winter Squash. Release 17.
- [5] Kong, Q. S.; 2000; Studies on Extraction and Hypolipidemic Activity of Polysaccharides from Pumpkin; *Chin J Biochem Pharmaceu*; 21(3), 7-11.
- [6] Caili, F., Haijun, T., Tongyi, C., Yi, L. and Quanhong, L.; 2007; Some Properties of an Acidic Protein Bound Polysaccharide from the Fruit of Pumpkin, *Food Chemistry Journal*; 100: 944-947.

- [16] Mirshojaeiyan B, Mortazavi A, Mehraban Sang Atash M and Karazhian, R.; 2014; Optimization of Apple Spread Formulation Applying Inulin and Modified Starch by Response Surface Methodology; "M.Sc." Thesis on Food Science and Technology, Islamic Azad University. Sabzevar Branch.
- [17] ISIRI; Institute of Standards and Industrial Research of Iran; Islamic Republic of Iran.
- [18] Rosa, E., Peinado, I., Heredia, A and Andrés, A.; 2010; Influence of Some Process Variables on Optical Properties and Texture of Healthy Tomato Spreads, *International Conference on Food Innovation*, Universidad Politécnica de Valencia.
- [19] Jellinek, G.; 1995; Sensory Evaluation of Food, *Ellis Horwood, England*, 252-287.
- [20] Myers, R.H. and Montgomery, D.C.; 2002; Response Surface Methodology: Process and Product Optimization using Designed Experiments, 2nd Ed, *Wiley Pub Inc*, New York, 51-83.
- [21] Golchoobi, L., Alimi, M., Shokoohi, S., Yousefi, H.; 2016; Interaction between Nanofibrillated Cellulose with Guar Gum and Carboxy Methyl Cellulose in Low-Fat Mayonnaise; *Journal of Texture Studies*; DOI: 10.1111/jtxs.12183; ISSN 1745-4603.
- [22] Coffey, D.G., Bell, D.A., Henderson, A.; 2006; Cellulose and cellulose derivatives, in: Stephen, A.M., Philips, G.O., Williams, P.A (Eds.), *Food Polysaccharides and Their Applications*, 2th ed, *CRC Press*, FL, 146-179.
- [23] Mehraban Sang Atash, M., Moshtaghi, P., Sarraf, M.; 2017; Optimization of Pumpkin Butter Formulation Containing Microcrystalline Cellulose and Modified Starch Based on the Color Factor and Texture Properties by Response Surface Methodology; *JFST*; 63, 14.
- [24] Mercı, A., Urbano, A., Grossmann, M. V. E., Tischer, C. A., & Mali, S.; 2015; Properties of Microcrystalline Cellulose Extracted from Soybean Hulls by Reactive Extrusion; *Food Research International*; 73, 38-43.
- [25] Rojas, J., & Kumar, V.; 2011; Comparative Evaluation of Silicified Microcrystalline Cellulose II as a Direct Compression Vehicle. *Int J Pharm*; 416(1), 120-128.
- [7] G. Adams, G., Shahwar Imran, S., Wang, S., Mohammad, A., Kok, M.S., A. Gray, D., A.Channell. G and E. Harding, S.; 2014; The Hypoglycemic Effect of Pumpkin Seeds, Trigonelline (TRG), Nicotinic Acid (NA), and D-Chiro-inositol (DCI) in Controlling Glycemic Levels in Diabetes Mellitus; *Food Science and Nutrition Journal*; 54(10): 1322-1329.
- [8] Nawirska-Olszańska, A., Biesiada, A., Sokół-Łętowska, A. and Z. Kucharska, A.; 2011; Content of Bioactive Compounds and Antioxidant Capacity of Pumpkin Puree Enriched with Japanese Quince, Cornelian Cherry, Strawberry and Apples, *Acta Sci. Pol., Technol., Aliment*, 10(1), 51-60.
- [9] Chaharaghran, S. and Maghsoudlou, Y.; 2012; Squash Jam: A New Product from Cucurbita Moschata, *21th National Congress of Food Science and Technology*; Shiriz, IRAN.
- [10] Albala, K. & Eden, T.; 2011; Food and Faith in Christian Culture; *NY: Columbia University Press*; pp: v. 265.
- [11] Royer, G., Madieta, E., Symoneaux, R. and Jourjon, F.; 2006; Preliminary Study of the Production of Apple Pomace and Quince Jelly, *LWT- Food Science and Technology Journal*, 39(9), 1022-1025.
- [12] Demars, L.L. and Ziegler, G.R.; 2011; Texture and Structure of Gelatin/Pectin-Based gummy Confection, *Food Hydrocolloids*, 15: 643-653.
- [13] Tecante, A. and Doublier, J.L.; 1999; Steady Flow and Viscoelastic Behavior of Cross-linked Waxy Corn Starch-κ-Carrageenan Pastes and Gels, *Carbohydrate Polymer Journal*, 40 (3), 221-231.
- [14] Rezaee, R., Shahidi, F., Elahi, M. Mohebbi, M and Nassiri Mahallati, M.; 2012; Texture Profile Analysis of Plum Pastille by Sensory and Instrumental Methods and Optimization of its Formulation. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 8 (1): 30-39.
- [15] Shahidi, F., Rezaee, R. and Mohebbi, M.; 2010; Fruit Pastille Based on Pumpkin, New Product Production from Pumpkin. *Journal of Food Science and Technology*, special issue 19th National Congress of Food Science and Technology.

- [29] Mousavi Beni1, S., Ojagh, S. M., Alishahi, A.; 2016; Effects of Adding Different Percentages of Carboxymethyl Cellulose and Tragacanth gum on Textural and Sensory Characteristics of Silver Carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) Fried Fish Ball; *fishes Science and Technology*; 4(4).
- [30] Eslaminasab, R., Mortazavi, A. and Mehraban Sang Atash, M.; 2014; Optimization of Banana Spread Formulation by Response Surface Methodology; "M.Sc." *Thesis on Food Science and Technology*. Islamic Azad University, Sabzevar Branch.
- [31] Ferry, A.L., Hort, J., Mitchell, J.R., Cook, D.J., Lagarrigue, S. and Valles Pamies, B.; 2006; Viscosity and Flavour Perception, Why Is Starch Different from Hydrocolloids? *Food Hydrocolloids Journal*, 20, 855-862.
- [26] Okwonna, O. O. (2013). The Effect of Pulping Concentration Treatment on the Properties of Microcrystalline Cellulose Powder Obtained from Waste Paper; *Carbohydr Polym*; 98(1), 721-725.
- [27] Khalilian, S., Shahidi, F., Elahi, M., Mehebbi, M., Sarmad, M. and Roshan Nejad, M.; 2011; The Effect of Different Concentrations of Pectin and Xanthan Gum on Sensory Properties and Water Activity of the Fruit Pastille Based on Cantaloupe Puree; *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 7(3): 200-209.
- [28] Nsor-Atindana, J., Chen, M., Goff, H. D., Zhong, F., Sharif, H. R., Li, Y.; 2017; Functionality and Nutritional Aspects of Microcrystalline Cellulose in Food; *Carbohydrate Polymers*; 172, 159-174.

Influence of Microcrystalline Cellulose and Modified Starch in Pumpkin Spread and Evaluation of Physicochemical and Organoleptic Characteristics by Response Surface Methodology

Sang Atash, M. ¹, Moshtaghi, P. ², Sarraf, M. ^{3*}

1. Assistant Professor, Department of Food Quality and Safety, Food Science and Technology Research Institute, ACECR, Khorasan Razavi Branch, Mashhad, Iran

2. M.sc. of Food Science and Technology, Islamic Azad University of Quchan, Iran

3. Student of Ph.D., Department of Food Chemistry, Research Institute of Food Science and Technology, Mashhad, Iran

(Received: 2017/09/02 Accepted:2018/01/08)

The pumpkin in food products can be used as a therapeutic compound. In the current research, different levels of modified starch (0.1, 0.15 and 0.2%) and microcrystalline cellulose (0.5, 1 and 1.5%) were used in the production of fruit spread. Physicochemical and organoleptic evaluation were investigated. The comparison of the samples mean was carried out at the 95% confidence level. Significant difference was defined as $P < 0.05$. The results showed that microcrystalline cellulose and modified starch were effective on different parameter of samples. The modified starch and microcrystalline cellulose improved sensorial reception of the product. The different microcrystalline cellulose levels increased water activity; however they had no effect on physicochemical properties, significantly. Overall, this product is proper in functional and sensorial properties. Also, a new product can be marketed and influences consumer choice because of its diversity. On the other hand, the pumpkin can be used as a natural compound for enrichment purposes in food products such as fruit spread due to its functional properties and it can increase diversity of products and customer choice.

Keywords: Fruit Spread, Microcrystalline Cellulose, Modified Starch, Response Surface Methodology

* Corresponding Author E-Mail Address: M.sarraf1393@gmail.com