

## تأثیر فرآیند جوانه زدن بر برخی از ویژگی‌های فراسودمند ارقام عدس ایرانی

امیر سهیل کریمی<sup>1</sup>، سولماز صارم نژاد<sup>2\*</sup>

1- دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، کلینیک غلات، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده ی داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی، تهران، ایران.

2- استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده ی داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی، تهران، ایران.

(تاریخ دریافت: 98/02/10 تاریخ پذیرش: 99/01/23)

### چکیده

عدس یکی از مهم‌ترین منابع پروتئینی گیاهی با قیمت مناسب در جهان است. از سوی دیگر گزارشاتی مبنی بر اثر جوانه زدن بر افزایش ارزش تغذیه‌ای حبوبات وجود دارد. از این رو هدف از انجام این تحقیق بررسی اثر جوانه زدن بر غلظت گاما آمینوبوتریک اسید (گابا) بعنوان یک آمینواسید 4 کربنه غیرپروتئینی فراسودمند و دارای خواص درمانی و اثرات بیولوژیک، میزان ترکیبات فنولی آزاد و باند شده، قدرت مهار رادیکال DPPH و مقدار آهن در عدس می‌باشد. تمامی آزمون‌ها روی آرد عدس ارقام ایرانی کیمیا و گچساران در حالت‌های جوانه نزده (شاهد) و جوانه زده به مدت 24 و 48 ساعت صورت پذیرفت. براساس نتایج بدست آمده جوانه زدن به طور کلی سبب افزایش معنی‌دار ( $p < 0.05$ ) غلظت گابا در هر دو رقم مورد بررسی گردید در حالیکه دارای اثر کاهشی بر غلظت آهن بود. اندازه‌گیری میزان ترکیبات فنولی آزاد و باند شده بیانگر عدم اثر معنی‌دار مالت کردن بر ترکیبات فنولی آزاد و باند شده ی رقم کیمیا بود ( $p \geq 0.05$ ) در حالی که سبب کاهش معنی‌دار این ترکیبات در رقم گچساران شد ( $p < 0.05$ ). همچنین مالت کردن سبب کاهش قدرت مهار رادیکال DPPH در هر دو رقم گردید. با توجه به نتایج حاصله فرآیند مالت کردن را می‌توان به عنوان راهکاری مناسب و مقرون به صرفه جهت افزایش غلظت ترکیب فراسودمند گابا در عدس به ویژه در رقم کیمیا معرفی و از آن در فرموله نمودن محصولات غذایی فراسودمند استفاده نمود.

کلید واژگان: جوانه زدن، فراسودمند، گاما آمینوبوتریک اسید، عدس

\*مسئول مکاتبات: saremnezhad@gmail.com

## 1- مقدمه

عدس (*Lens culinaris M*) یکی از قدیمی‌ترین، پر مصرف‌ترین و با ارزش‌ترین حبوبات و از مهم‌ترین منابع پروتئینی گیاهی بعد از سویا در جهان است [1]. منشاء تولید عدس خاور نزدیک می‌باشد که سابقه ی آن به بیش از 8000 سال قبل بر می‌گردد [2]. عدس غنی از پروتئین، املاح مهم و ویتامین‌های گروه B است. دارای فیبر رژیمی زیادی است و سبب کنترل اختلالات قند خون می‌گردد، فاقد چربی است و ریسک ابتلا به بیماری‌های قلبی را کاهش می‌دهد [3]. از سوی دیگر با توجه به روند رو به رشد تولید فرآورده‌های غذایی فراسودمند توجه ویژه‌ای به حبوبات جوانه زده معطوف گشته است و این ترکیبات می‌توانند به عنوان یک منبع بالقوه ترکیبات مغذی در فرمولاسیون غذاهای فراسودمند مورد استفاده قرار بگیرند [4]. بر اساس بسیاری از تحقیقات جوانه زدن سبب بهبود پروفایل تغذیه‌ای می‌گردد [5]. حبوبات دارای مقادیر بالایی از پروتئین‌های ذخیره‌ای و آنزیم‌های پروتئولیتیک و سایر هیدرولازها هستند [3]. افزایش فعالیت‌های آنزیمی سبب تبدیل یا تولید ترکیبات جدید می‌گردد [6]. در همین راستا ژو و همکاران (2018) روی ترکیبات فنولی بذره‌های جوانه زده و استفاده از خواص آنتی اکسیدانی آن‌ها در امولسیون‌های روغن در آب به مطالعه پرداختند. آن‌ها ترکیبات فنولی را از بذر جوانه زده نخود، عدس و نخود زرد در زمان‌های مختلف جوانه زنی استخراج کردند. نتایج نشان داد که مدت زمان جوانه زنی برای تولید ترکیبات فنولی بسیار مهم است [7].

شارما و همکاران (2018) روی تغییرات محتوای گاما آمینو بوتیریک اسید<sup>1</sup> (گابا) و پلی فنول‌های ارزن جوانه زده و رابطه آن با فعالیت آنتی اکسیدانی پرداختند. آن‌ها دریافتند که جوانه زنی و مالت کردن همراه با استخراج به کمک امواج فراصوت اثرات مفیدی بر ویژگی‌های ترکیبات فنولی، مقادیر گابا و ظرفیت آنتی اکسیدانی درون آرد ارزن جوانه زده دارد. در این آزمایش جوانه زدن باعث افزایش فعالیت آنتی اکسیدانی، توانایی چنگالی کردن فلزات و همچنین افزایش میزان ترکیبات فنولی کل، فلاونوئیدها و محتوای گابا شد [8]. هوانگ و همکاران (2017) به

بررسی تاثیر جوانه زدن بر افزایش میزان  $\beta$  کاروتن و ویتامین B2، گابا، آمینواسیدهای آزاد و ایزوفلاون‌ها در سویای زرد و سیاه پرداختند. براساس نتایج، فرایند تولید مالت سبب افزایش میزان  $\beta$  کاروتن و ریبوفلاوین شد. گابا در دانه‌های جوانه زده 10 برابر افزایش یافت. به عنوان نتیجه‌گیری نهایی ارزش تغذیه‌ای سویای جوانه زده بسیار بیشتر از سویای خام بود [9]. میسرا و مامیلا (2017) به بررسی تاثیر جوانه زنی بر فعالیت آنتی اکسیدانی و فعالیت مهارکنندگی آنزیم تبدیل کننده ی آنژیوتنسنین<sup>2</sup> پرداختند. بدین منظور برخی از دانه‌های حبوبات مثل نخود فرنگی، عدس، لوبیا قرمز و سویا را تحت فرایند جوانه زنی قرار دادند براساس نتایج گزارش شده میزان پلی فنول‌ها و فلاونوئیدها و فنولیک اسیدها در میان دانه‌های مورد بررسی قبل و بعد جوانه زنی معنی‌دار بود. فعالیت آنتی اکسیدانی در اثر افزایش مقدار ترکیبات آنتی اکسیدان 14 درصد تا 35 درصد پس از جوانه زنی افزایش نشان داد. به طور کلی سویا و ماش جوانه زده به دلیل دارا بودن اجزای پروتئینی هیدرولیز شده که بالای 82 درصد فعالیت مهار کنندگی ACE دارند ترکیبات مناسبی در مدیریت بیماری فشار خون هستند [10]. دواناس و همکاران (2016) به بررسی تاثیر پخت و جوانه زنی روی ترکیبات فنولی و فیبر رژیمی دانه‌های حبوبات تیره و عدس پرداختند. براساس نتایج گزارش شده، کاهش غلظت اجزای فیبر محلول و نامحلول در آرد عدس و دانه‌های فرآوری شده مشاهده شد در حالی که دانه‌های پخته شده و جوانه‌ای دانه‌ها غلظت بالاتری از فیبر محلول و نامحلول را نشان دادند [11]. سویکا و همکاران (2013) به بررسی میزان نشاسته و قابلیت هضم آن، پیش‌بینی اندیس گلیسمیک و پتانسیل اثرات ضد دیابتی عدس جوانه زده تحت شرایط مختلف جوانه زنی پرداختند. به طور کلی در اثر فعالیت جوانه زنی میزان نشاسته کل و فعالیت مهارکننده های  $\alpha$  آمیلاز کاهش پیدا کرد. در نهایت این محققین نتیجه‌گیری کردند که شرایط جوانه زنی می‌تواند سبب اصلاح میزان نشاسته و قابلیت زیست دسترسی بالقوه آن شود تا بیشترین خواص تغذیه‌ای حاصل گردد [12]. رودریگوئز و همکاران (2008) به بررسی ارتباط بین برخی ترکیبات ازته لیزین، هیستیدین، تیروزین و اورنیتین در طول

جوانه‌زنی انواع حبوبات از جمله عدس پرداختند و بیان کردند طولانی نمودن زمان جوانه‌زنی سبب افزایش میزان ازت غیرپروتئینی و اورنیتین و کمتر شدن لیزین خواهد شد [13].

با توجه به مطالب مذکور تا کنون تحقیقی در زمینه‌ی بررسی تغییرات میزان ترکیبات شیمیایی به ویژه ترکیبات فراسودمند در ارقام عدس ایرانی صورت نپذیرفته است از این رو هدف از انجام این تحقیق بررسی تاثیر فرآیند مالت کردن بر برخی از ویژگی‌های فراسودمند دو رقم عدس ایرانی (کیمیا و گچساران) بود.

## 2- مواد و روش‌ها

### 2-1- مواد

دو رقم رایج عدس شامل ارقام کیمیا و گچساران به ترتیب از مرکز تحقیقات دیم کشور و ایستگاه تحقیقات دیم مستقر در گچساران تهیه و نمونه‌های بذر به طور کامل بوجاری شدند. تمام مواد شیمیایی مورد نیاز به استثنای 2-دی فنیل-1- پیکریل هیدرازیل<sup>1</sup> با درجه خلوص آزمایشگاهی از شرکت مرک آلمان و ماده شیمیایی مورد اشاره از شرکت سیگما خریداری شدند.

### 2-2- روش‌ها

#### 2-2-1- جوانه زدن نمونه‌های عدس

عدس‌های بوجاری شده شسته و توسط محلول ضد عفونی (بنزالکونیوم کلراید 10 درصد با نسبت 1 به 50 به مدت 15 دقیقه) گندزدایی شدند (نمونه‌ها و شاهد). سپس به مدت 6 ساعت تحت عمل خیساندن (در دمای 25 درجه سانتی گراد) قرار گرفتند. آب مربوط به خیساندن هر 2 ساعت یک بار تعویض شد. عدس‌های خیسانده شده برای جوانه‌زنی به انکوباتور (راد طب نوین، مدل R-I108، ایران) با دمای 25 درجه سانتی گراد منتقل شدند. هر 2 الی 3 ساعت یک بار میزان رطوبت مورد نیاز تامین شد. مدت زمان 24 ساعت و 48 ساعت برای رویاندن دانه‌ها در نظر گرفته شد. در ادامه عدس‌های جوانه‌زده در آون 50 درجه سانتی گراد (Memmert SLP600، آلمان) تا رسیدن رطوبت به 11 درصد خشک شده و پس از آسیاب شدن (پارس

خزر مدل omega، ایران) با الک مش 40 الک شده و تا زمان انجام آزمایشات در ظروف در بسته در دمای 18- درجه سانتی گراد (به منظور حفظ ترکیبات حاصل از جوانه زدن) قرار گرفتند [7].

#### 2-2-2- روش استخراج و اندازه‌گیری میزان ترکیبات

##### فنولی نمونه‌ها

**الف) روش استخراج و اندازه‌گیری میزان ترکیبات فنولی آزاد:** یک گرم آرد عدس جوانه زده با 10 میلی لیتر اتانول 80 درصد مخلوط شد و روی همزن مغناطیسی (Sci finetech، کره) به مدت 30 دقیقه قرارداد شد، سپس با 4000 دور در دقیقه و به مدت 5 دقیقه سانتریفوژ (Kuksan H-200NR، ژاپن) گردید. از سوپرناتانت حاصله برای اندازه‌گیری ترکیبات فنولی آزاد استفاده شد.

جهت اندازه‌گیری میزان ترکیبات فنولی آزاد 500 میکرولیتر سوپرناتانت با 2/5 میلی لیتر معرف فولین سیوکالتو مخلوط و پس از هم‌زدن، 2 میلی لیتر سدیم کربنات 7/5 درصد به آن اضافه شد و به مدت 30 دقیقه روی همزن مغناطیسی هم‌زده شد. تمام موارد فوق در سه تکرار انجام شد و پس از اتمام این مدت جذب نمونه‌ها در طول موج 765 نانومتر در دستگاه اسپکتروفتومتر (Philler scientific، آمریکا) خوانده شد [14]. از اتانول به عنوان بلانک استفاده شد.

#### ب) روش استخراج و اندازه‌گیری میزان ترکیبات فنولی باند شده

به رسوبات حاصل از استخراج ترکیبات فنولی آزاد در مرحله الف 12 میلی لیتر سود 2 مولار افزوده و به مدت یک ساعت با همزن مغناطیسی هم زده شد. در ادامه مخلوط حاصل به مدت 5 دقیقه با دور 4000 دور در دقیقه سانتریفوژ شد. سوپرناتانت حاصله به عنوان منبع ترکیبات فنولی باند شده جمع‌آوری گردید. برای اندازه‌گیری مقدار ترکیبات فنولی باند 500 میکرولیتر از سوپرناتانت با 2/5 میلی لیتر معرف فولین سیوکالتو و 2/5 میلی لیتر آب مقطر به مدت 5 دقیقه مخلوط شد، سپس 2 میلی لیتر سدیم کربنات 7/5 درصد و 2/5 میلی لیتر آب مقطر اضافه شده و به مدت 30 دقیقه روی همزن مغناطیسی هم زده شد. در ادامه جذب نمونه‌ها در طول موج 765 نانومتر در دستگاه

دکتور UV-Visible در 254 نانومتر حلال A: سدیم استات 0/1 میلی لیتر، 1/4 درصد تری اتیل امین و 6 درصد استون نیتریل pH=6/1 حلال B: 60 درصد استون نیتریل، شستشوی ستون با گرادیان خطی 0-100 درصد با دبی یک میلی لیتر در دقیقه با حلال B به مدت 50 دقیقه انجام شد. از گابای خالص به عنوان کنترل و برای تهیه‌ی منحنی استاندارد استفاده شد [14].

### 2-2-5- اندازه‌گیری میزان آهن

ابتدا نمونه توسط نیتریک اسید و آب اکسیژنه به مدت 2 روز در دمای 110 درجه سانتی گراد هضم شده و سپس در 10 میلی لیتر از HCL یک نرمال حل و غلظت آهن توسط روش اسپکتروفتومتری در طول موج 238nm تعیین شد. [16].

### 2-2-6- روش تجزیه و تحلیل آماری

همه آزمایشات در سه تکرار انجام شد. در هر آزمون داده‌های حاصل از آزمایشات پس از اطمینان از نرمال بودن توزیع داده‌ها و همگن بودن واریانس‌ها با استفاده از تست لون<sup>1</sup> در سطح معنی‌داری 0/05، جهت بررسی معنی‌داری (طرح آماری از نوع کاملاً تصادفی) نوع رقم عدس و زمان جوانه‌زدن روی ویژگی‌های فراسودمند دانه‌های جوانه‌زده تحت آنالیز واریانس یک طرفه قرار گرفتند. در صورت معنی‌دار بودن اثرات در سطح اطمینان 95٪، برای مقایسه میانگین‌ها با یکدیگر از آزمون دانکن بهره گرفته شد، بدین منظور نرم افزار آمار (Version 18) SPSS مورد استفاده قرار گرفت.

## 3- نتایج و بحث

### 3-1- میزان ترکیبات فنولی آزاد و باند شده

شکل 1 نشان دهنده‌ی ترکیبات فنولی آزاد در آرد عدس شاهد و جوانه‌زده برای دو رقم عدس کیمیا و گچساران می‌باشد. همان طور که در شکل مشهود است به طور کلی جوانه‌زدن سبب کاهش میزان ترکیبات فنولی آزاد در هر دو رقم عدس شد که این کاهش در مورد نمونه‌های جوانه‌زده‌ی گچساران معنی‌دار ولی در نمونه مربوط به کیمیا معنی‌دار نبود.

اسپکتروفتومتر خوانده شد [14]. لازم به ذکر است کلیه نتایج بر حسب معادل گالیک اسید بیان شد. بدین منظور از روش رسم منحنی کالیبراسیون گالیک اسید استفاده شد.

### 2-2-3- روش اندازه‌گیری قدرت مهار رادیکال DPPH

#### نمونه‌ها

الف) روش اندازه‌گیری فعالیت آنتی اکسیدانی مربوط به ترکیبات فنولی آزاد:

100 میکرولیتر از سوپرناتانت مربوط به استخراج ترکیبات فنولی آزاد با 3/9 میلی لیتر معرف DPPH مخلوط و به مدت 90 دقیقه روی همزن مغناطیسی قرار داده شد، سپس جذب نمونه‌ها در طول موج 515 نانومتر خوانده شد. از متانول به عنوان بلانک استفاده شد. نمونه شاهد نیز با روش ذکر شده اندازه‌گیری شد با این تفاوت که از 100 میکرولیتر اتانول به جای نمونه استفاده شد [15].

ب) روش اندازه‌گیری فعالیت آنتی اکسیدانی مربوط به ترکیبات فنولی باند:

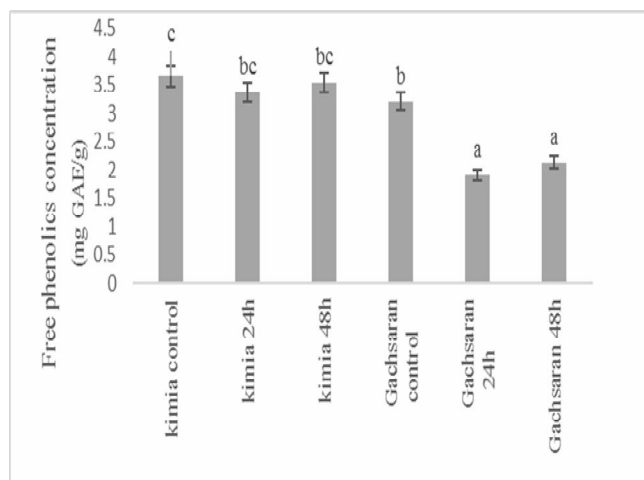
100 میکرولیتر از سوپرناتانت مربوط به استخراج ترکیبات فنولی باند همانند روش ذکر شده در بند الف مربوط به روش اندازه‌گیری فعالیت آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولی آزاد مورد آزمون قرار گرفت [15].

### 2-2-4- روش اندازه‌گیری میزان گاما آمینوبوتیریک اسید

یک گرم از نمونه همراه با 5 میلی لیتر آب مقطر در 125 دور در دقیقه به مدت 90 دقیقه در دمای 70 درجه سانتی گراد به شدت مخلوط شده و در 8000g به مدت 5 دقیقه در دمای 4 درجه سانتی گراد سانتریفوژ شد. رسوب حاصل از سانتریفوژ در 40 میکرولیتر از محلول اتانول (2): آب (2): تری اتیل امین (1) حل گردید و سپس 60 میکرولیتر از محلول اتانول (7): آب (1) تری اتیل امین (1): فنیل ایزوتیوسیانات (1) [محلول PITC] به آن اضافه شد. محلول تهیه شده در دمای اتاق برای تشکیل مشتق PITC گاما آمینوبوتیریک اسید به مدت 20 دقیقه قرارداده شد. پس از اتمام این مدت محلول توسط صافی 0/45 میکرومتر صاف شده و توسط دستگاه HPLC آنالیز گردید شرایط دستگاه: ستون RP-18(GP 250-4.6, 5.1 m)، پمپ LC-10AD.

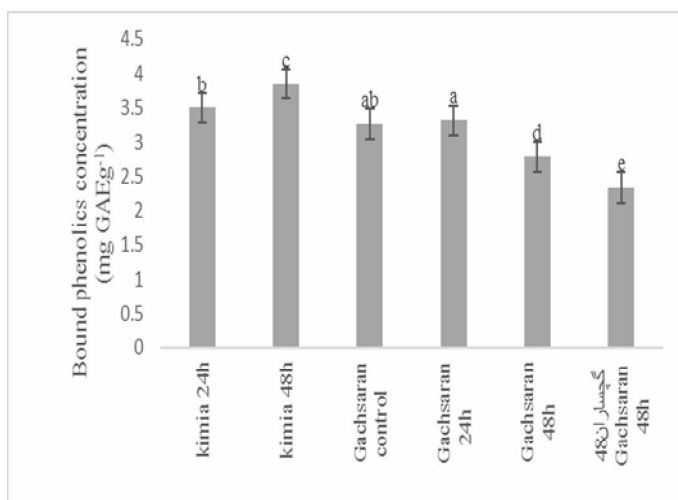
1. Leven test

2018 بیان شده است [7]. نتایج تحقیقات ژو و همکاران همچنین بیانگر تغییرات کمتر ترکیبات فنولی آزاد نسبت به باند شده در نمونه‌های عدس پس از جوانه‌زدن است. در این تحقیق تغییرات میزان ترکیبات فنولی آزاد پس از جوانه زدن در رقم کیمیا نسبت به نمونه شاهد کیمیا بی‌معنی است ( $p \geq 0.05$ )، در حالی که در رقم گچساران کاهش معنی‌دار ترکیبات فنولی آزاد پس از جوانه زدن مشاهده می‌شود. همچنین مشابه این روند در هر دو رقم عدس مورد بررسی در میزان ترکیبات فنولی باند شده مشاهده می‌گردد (شکل 2) طوری که ارقام جوانه‌زده‌ی گچساران پس از 24 و 48 ساعت جوانه‌زنی دچار افت معنی‌دار ترکیبات فنولی باند شدند.



**Fig 1** The concentration of free phenolic compounds in lentil samples  
(Different letters indicate significant difference ( $p < 0.05$ ) among samples)

همچنین بر اساس آنچه در شکل 2 نشان داده شده جوانه‌زدن سبب کاهش جزئی ترکیبات فنولی باند شده در هر دو رقم شده است. در تحقیقی که توسط ژو و همکاران (2018) صورت پذیرفت میزان ترکیبات فنولی کل در عدس خشک  $17 \text{ mg GAE/g}$  گزارش شد [7] که این رقم مشابه به ارقام بدست آمده توسط آماروزیچ و پگ در سال 2008 ( $2008 \text{ mg GAE/g d.w}$ ) بود [17] این در حالی است که میزان ترکیبات فنولی کل در تحقیق حاضر برای عدس رقم کیمیا  $7/15 \text{ mg GAE/g}$  و عدس رقم گچساران  $6/522 \text{ mg GAE/g}$  محاسبه شد که بسیار بالاتر از ارقام گزارش شده در دو تحقیق مذکور است. بر اساس نتایج مطالعات انجام شده روی اثر جوانه‌زدن بر میزان ترکیبات فنولی کل در نخود فرنگی، نخود زرد و عدس، فرآیند مذکور دارای اثر مستقیم بر میزان ترکیبات فنولی نخود فرنگی و نخود زرد و اثر معکوس بر مقدار فنولی کل عدس بود [7 و 18]. این نتایج با نتایج حاصل از تحقیق حاضر در یک راستا می‌باشد. به نظر می‌رسد کاهش میزان ترکیبات فنولی کل در ارقام کیمیا و گچساران به ویژه در رقم گچساران پس از فرآیند جوانه‌زنی به علت بالاتر بودن سرعت مصرف فنولیک‌ها نسبت به سرعت سنتز آن‌ها باشد چنانکه پیشتر نیز چنین فرضیه‌ای در مورد وجود تفاوت در سرعت مصرف و سنتز ترکیبات فنولی مطرح شده است [19 و 20] چنانکه این پدیده در مورد عدس در تحقیقات ژو

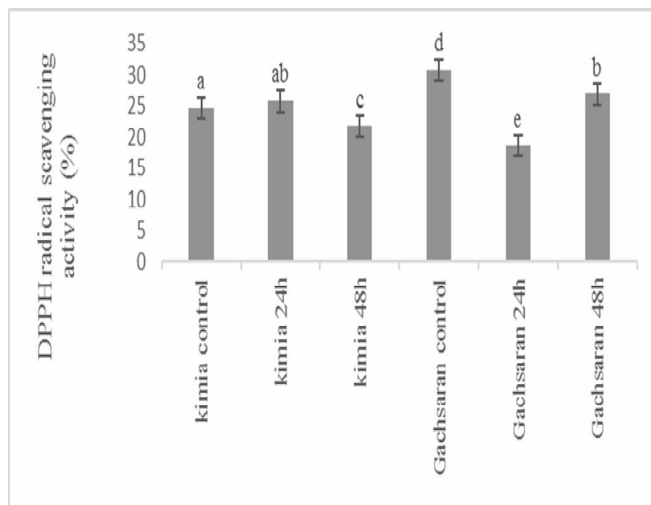


**Fig 2** The concentration of bound phenolic compounds in lentil samples  
(Different letters indicate significant difference ( $p < 0.05$ ) among samples)

### 3-2- نتایج حاصل از فعالیت آنتی‌اکسیدانی

#### ترکیبات فنولی آزاد و باند

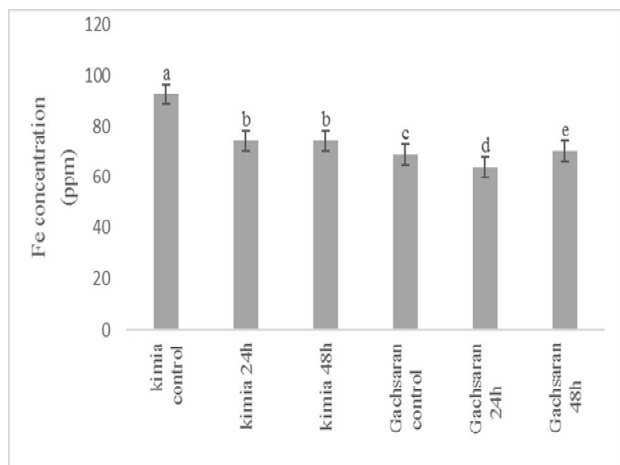
نتایج میزان قدرت مهار رادیکال DPPH توسط ترکیبات فنولی آزاد نمونه‌های تحت بررسی در شکل 3 قابل ملاحظه است. لازم به ذکر است که با توجه به روش مورد استفاده جهت اندازه‌گیری قدرت آنتی‌اکسیدانی ترکیبات فنولی باند شده متأسفانه به علت واکنش شدید بین اجزای نمونه و واکنشگرها قرائت نمونه در طول موج  $515 \text{ nm}$  میسر نبود. براساس شکل 3 بالاترین فعالیت آنتی‌اکسیدانی ترکیبات فنولی آزاد مربوط به رقم گچساران قبل از



**Fig 3** Antioxidant activity of free phenolic compounds of lentil samples (Different letters indicate significant difference ( $p<0.05$ ) among sample)

### 3-3- نتایج میزان آهن

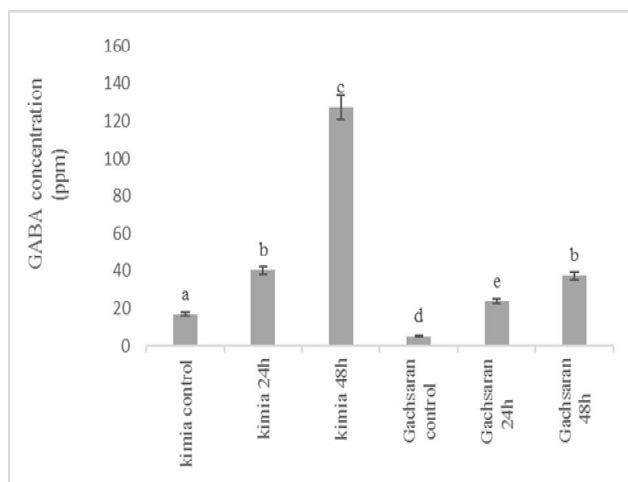
شکل 4 نشان دهنده میزان آهن نمونه ها در طی جوانه زدن می باشد. تفاوت میزان آهن در دو رقم عدس کاملاً مشهود است. در رقم کیمیا زمان جوانه زنی 24 و 48 ساعت اثر معنی داری روی میزان آهن نمونه ها نداشت در حالی که این اثر در نمونه گچساران معنی دار بود و همچنین به طور کلی جوانه زدن سبب کاهش میزان آهن در نمونه ها شد که دلیل آن را می توان به مصرف این عنصر توسط گیاه در طی متابولیسم دانه و فرآیند جوانه زنی نسبت داد.



**Fig 4** Fe concentration in lentil samples (Different letters indicate significant difference ( $p<0.05$ ) among samples)

جوانه زنی می باشد. این در حالی است که تفاوت معنی داری میان فعالیت آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولیک آزاد رقم کیمیا جوانه زده و کیمیا جوانه زده به مدت 24 ساعت مشاهده نشد اما پس از 48 ساعت افت قدرت آنتی اکسیدانی ملاحظه گردید. میثرا و مامیلا در سال 2017 تفاوت قدرت مهار رادیکال DPPH در نمونه های حبوبات جوانه زده و جوانه زده از جمله عدس را به فعالیت متفاوت هیدرولازها و پلی فنولازها در طی فرآیند جوانه زدن و تبدیل شدن به مالت و همچنین در تفاوت بین ماتریس دانه ها با هم جهت کنترل نمودن فرآیند آزاد سازی آنتی اکسیدانها نسبت دادند [10]. ظرفیت مهار رادیکال های آزاد ترکیبات آنتی اکسیدان طبیعی بر اساس دو مکانیسم زیر استوار است: 1- انتقال اتم هیدروژن<sup>1</sup> 2- انتقال الکترون<sup>2</sup> [21]. مکانیسم HAT بر پایه ی انتقال هیدروژن آنتی اکسیدانها جهت غیر فعال نمودن رادیکال های آزاد تولید شده در سیستم است در نتیجه می تواند مرحله ی انتشار در فرآیند اکسیداسیون لیپید را به تاخیر بیاورد. واکنش آنتی اکسیدانها بر اساس مکانیسم ET یک واکنش اکسیداسیون و احیا است که الکترون از آنتی اکسیدان به رادیکال های آزاد منتقل می شود [22]. قابلیت مهار رادیکال DPPH بر پایه مکانیسم ET است. DPPH یک رادیکال پایدار است و می تواند توسط ترکیبات فنولی استخراج شده از حبوبات خنثی شود [23]. با توجه به مکانیسم مذکور مشخص می شود که قدرت مهار رادیکال DPPH توسط ترکیبات فنولی آزاد ارقام عدس مورد بررسی پس از جوانه زنی کاهش می یابد. در تحقیقات ژو و همکاران (2018) نشان داده شد که جوانه زنی تاثیر منفی روی مهار رادیکال DPPH ترکیبات فنولی باند شده ی نخود زرد پس از 6 روز جوانه زدن داشت در حالی که این اثر در نمونه های عدس مورد بررسی بین نمونه شاهد و جوانه زده معنی دار نبود [7] که با نتایج تحقیق حاضر در مورد عدس کیمیا پس از 24 ساعت جوانه زنی در یک راستا است.

1. HAT  
2. ET



**Fig 5** The concentration of GABA in lentil samples (Different letters indicate significant difference ( $p < 0.05$ ) among samples)

#### 4- نتیجه گیری کلی

این بررسی نشان می‌دهد که فرآیند جوانه‌زدن و تولید مالت به طور کلی سبب افزایش معنی‌دار غلظت گابا در دو رقم مورد بررسی به ویژه رقم کیمیا گردید در حالیکه دارای اثر کاهشی بر غلظت آهن بود، همچنین جوانه زدن اثر معنی داری بر میزان ترکیبات فنولی آزاد و باند شده‌ی رقم کیمیا نداشت ولی سبب افت معنی دار این ترکیبات در رقم گچساران شد. کاهش قدرت مهار رادیکال DPPH در اثر فرآیند جوانه زنی در هر دو رقم مشاهده شد. با توجه به نتایج رقم عدس کیمیا پس از 48 ساعت جوانه زدن را می‌توان به عنوان گزینه‌ی مناسبی برای غنی سازی مواد غذایی فراسودمند به لحاظ محتوای گابا و ترکیبات فنولیک آزاد معرفی نمود.

#### 5- منابع

- [1] Joshi, M., Adhikari, B., Panozzo, J., Aldren, P. 2010. Water uptake and its impact on the texture of lentils (*Lens culinaris*). Journal of Food Engineering 100:61-69.
- [2] Roy, F., Boy, J. I., Simpson, B. K. 2010. Bioactive proteins and peptides in pulse crops: Pea, chickpea and lentil. Food Research International 43:432-442.
- [3] Ghumman, A., Kaur, A., Singh, K. 2016. Impact of germination on flour, protein and

#### 3-4- نتایج میزان گابا

شکل 5 میزان گابا در نمونه‌های شاهد و همچنین تولید آن در طی جوانه‌زنی را نشان می‌دهد. همانطور که در نمودار مشخص است جوانه‌زدن اثر معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) بر مقدار گابا داشت. با افزایش زمان جوانه‌زنی میزان گابا افزایش یافت طوری که بالاترین مقدار گابا مربوط به رقم کیمیا جوانه‌زده به مدت 48 ساعت بود. به طور کلی در مقایسه ی کلی دو رقم کیمیا و گچساران از نظر محتوای گابای اولیه و میزان سنتز آن در طی فرآیند جوانه‌زدن رقم کیمیا نتایج بهتری را نشان داد.

گابا یک آمینو اسید آزاد غیرپروتئینی است که سبب مهار توسعه سلول‌های سرطانی و کاهش فشار خون می‌شود. در تحقیق حاضر گابا در اثر فرآیند جوانه‌زدن ارقام عدس افزایش یافت طوری که افزایش 7/5 برابری گابا پس از جوانه زدن رقم کیمیا و افزایش 6/9 برابری پس از جوانه‌زدن در رقم گچساران مشاهده شد. دلیل این پدیده گاما دکربوکسیلاسیون L گلوتامیک اسید موجود در دانه‌های عدس در اثر فعالیت آنزیم گلوتامات دکربوکسیلاز می‌باشد که پناس و همکاران در سال 2015 فعال شدن آنزیم مذکور در طی فرآیند جوانه‌زدن را گزارش نمودند [24]. اوه و چویی در سال 2001 بیان نمودند آنزیم آمینوترانسفراز در طی جوانه زدن فعال می‌شود و فعالیت آن منجر به تشکیل گلوتامیک اسید و در نهایت تبدیل آن به گابا می‌گردد [25]. نتیجه‌ی تجزیه‌ی بیش از حد ترکیبات ذخیره‌ای دانه که در طی فرآیند جوانه‌زدن رخ می‌دهد همراه با سنتز پروتئین و سایر اجزای سلولی می‌تواند سبب این تغییرات شود [26].

گاما آمینو بوتیریک اسید به عنوان یک عامل قوی محرک ترشح انسولین از پانکراس عمل می‌کند و به طور موثری مانع بروز دیابت می‌شود، همچنین به عنوان یک انتقال دهنده‌ی عصبی مهار کننده در مغز و نخاع پستانداران عمل می‌کند و در تنظیم فشار خون، ضربان قلب و تسکین درد موثر است [8].

با توجه به خواص بیولوژیک فوق‌العاده گابا و همچنین با توجه به افزایش 7/5 برابری میزان گابا در رقم کیمیا پس از 48 ساعت جوانه‌زدن می‌توان این رقم را به عنوان رقمی با پتانسیل بالا جهت استفاده در فرمولاسیون فرآورده‌های فراسودمند غذایی غنی شده با گابا توصیه نمود.

- predicted glycemic index and potential in vitro anti diabetic effect of lentil sprouts obtained by different germination techniques. Food Chemistry 138:1414-1420.
- [13] Rodriguez, C., Frias, J., Vidal-Valverde, C., Hernández, A. 2008. Correlations between some nitrogen fractions, lysine, histidine, tyrosine, and ornithine contents during the germination of peas, beans, and lentils. Food Chemistry 108:245-252.
- [14] Chen, H. H., Chang, H. C., Chen, Y. K., Hung, C. L., Lin, S. Y., Chen, Y. S. 2016. An improved process for high nutrition of germinated brown rice production: Low - pressure plasma. Food Chemistry 191:120-127.
- [15] Donker, O. N., Stojanovska, L., Ginn, P., Ashton, J., Vasiljevic, T. 2012. Germination of grains: sources of bioactive compounds. Food Chemistry 135:950-959.
- [16] Yoshihara, T., Goto, F., Shoji, K., Kohno, Y. 2010. Cross relationship of Cu, Fe, Zn, Mn and Cd accumulations in common japonica and indica rice cultivars in Japan. Environmental and Experimental Botany. 68:180-187.
- [17] Amarowicz, R., Pegg, R. B. 2008. Legumes as a source of natural antioxidants. European Journal of Lipid Science and Technology 110(10): 865-878.
- [18] Tarzi, B. G., Gharachorloo, M., Baharinia, M., Mortazavi, A. 2012. The effect of germination on phenolic content and antioxidant activity of chickpea. Iranian Journal of Pharmaceutical Research 11(4): 1137-1143.
- [19] Bartolome, B., Estrella, I., Hernandez, T. 1997. Changes in phenolic compounds in lentils (*Lens culinaris*) during germination and fermentation. European Food Research and Technology 205(4): 290-294.
- [20] Lopez-Amoros, M. L., Hernandez, T., Estrella, I. 2006. Effect of germination on legume phenolic compounds and their antioxidant activity. Journal of Food Composition and Analysis 19(4): 277-283.
- [21] Shahidi, F., Ambigaipalan, P. 2015. Phenolics and polyphenolics in foods, beverages and spices: Antioxidant activity and starch characteristics of lentil (*Lens culinaris*) and horsegram (*Macrotyloma uniflorum* L.) lines. LWT - Food Science and Technology 65:137-144.
- [4] Shah, S. A., Zeb, A., Masood, T., Noreen, N., Abbas, S. J., Samiullah, M. 2011. Effects of sprouting time on biochemical and nutritional qualities of mung bean varieties. African Journal of Agricultural Research 6: 5091-5098.
- [5] Rumiya, A. P., Jayasena, V. 2012. Effect of germination on the nutritional and protein profile of Australian sweet lupin (*Lupinus angustifolius* L.). Food and Nutrition Sciences 3: 621-626.
- [6] Wanasundara, P. K., Shahidi, F., Brosnan, M. E. 1999. Changes in flax (*Linum usitatissimum* L.) seed nitrogenous compounds during germination. Food Chemistry 65: 289-295.
- [7] Xu, M., Jin, Z., Peckrul, A., Chen, B. 2018. Pulse seed germination improves antioxidative activity of phenolic compounds in stripped soybean oil-in-water emulsions. Food Chemistry 250:140-147.
- [8] Sharma, S., Saxena, D. C., Riar, C. S. 2018. Changes in the GABA and polyphenols contents of foxtail millet on germination and their relationship with in vitro antioxidant activity. Food Chemistry 245:863-870.
- [9] Huang, G., Cai, W., Xu, B. 2017. Improvement in beta-carotene, vitamin B2, GABA, free amino acids and isoflavones in yellow and black soybeans upon germination. LWT - Food Science and Technology 75:488-496.
- [10] Mamilla, R. K., Mishra, V. K., 2017. Effect of germination on antioxidant and ACE inhibitory activities of legumes. LWT - Food Science and Technology 75:51-58.
- [11] Duenas, M., Sarmento, T., Aguilera, Y., Benitez, V., Molle, E., Esteban, R. 2016. Impact of cooking and germination on phenolic composition and dietary fiber fractions in dark beans (*Phaseolus vulgaris* L.) and lentils (*Lens culinaris* L.). LWT - Food Science and Technology 6:72-78.
- [12] Swieca, M., Baraniak, B., Gawlik-Dziki, U. 2013. In vitro digestibility and starch content,



- sprouts. *Plant Foods for Human Nutrition* 70: 401–407.
- [25] Oh, S.H., Choi, W. G. 2001. Changes in the levels of gamma-amino butyric acid and glutamate decarboxylase in developing soybean seedlings. *Journal of Plant Research* 114: 309–313.
- [26] Kuo, Y. H., Rozan, P., Lambein, F., Frias, J., Valverde, C.V. 2004. Effects of different germination conditions on the contents of free protein and non protein amino acids of commercial legumes. *Food Chemistry* 86: 537–545.
- health effects - a review. *Journal of Functional Foods* 18: 820–897.
- [22] Galano, A., Mazzone, G., Alvarez-Diduk, R., Marino, T., Alvarez-Idaboy, J. R., Russo, N. 2016. Food antioxidants: Chemical insights at the molecular level. *Annual Review of Food Science and Technology* 7(1): 335–352.
- [23] Shahidi, F., Zhong, Y. 2015. Measurement of antioxidant activity. *Journal of Functional Foods* 18: 757–781.
- [24] Penas, E., Limon, R. I., Villaluenga, C. M., Restani, P., Pihlanto, A., Frias, J. 2015. Impact of elicitation on antioxidant and potential antihypertensive properties of lentil

## The effect of germination process on some functional properties of Iranian lentil cultivars

Karimi, A. S.<sup>1</sup>, Saremnezhad, S.<sup>2\*</sup>

1. M. Sc student, Department of Food Science and Technology, Faculty of pharmaceutical sciences, Islamic Azad University of Medical sciences, Tehran Iran.

2. Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of pharmaceutical sciences, Islamic Azad University of Medical sciences, Tehran Iran.

(Received: 2019/04/30 Accepted:2020/04/11)

Lentil is one of the most important proteinous plant sources in the world. There is also some reports on the effect of germination on increasing of legume's nutritional value. So the aim of this study is investigation on the effect of malting on  $\gamma$ -aminobutyric acid (GABA) content as a functional non proteinous 4 carbon amino acid with therapeutic properties and biological effects, the concentration of free and bound phenolic compounds, DPPH radical scavenging capacity and the Fe content in lentil. All of the measurements were performed on Kimia and Gachsaran Iranian lentil flour cultivars at ungerminated (control) and germinated (24 and 48 h) forms. According to the obtained results, generally malting caused significant ( $p < 0.05$ ) increase of GABA content at both cultivars, whereas decreased the Fe concentration. Measuring the free and bound phenolics content indicated the insignificant effect of malting on free and bound phenolic compounds of Kimia cultivars ( $p \geq 0.05$ ) while caused the significant decrease of these compounds in Gachsaran cultivar ( $p < 0.05$ ). Also in general, malting decreased DPPH radical scavenging capacity in both cultivars. Regarding to the results, malting process can be introduced as a suitable and cost benefit approach for increasing of GABA concentration in lentil specially in kimia cultivar and using it on formulation of functional food products.

**Keywords:** Germination, Functional,  $\gamma$ -aminobutyric acid, Lentil

---

\* Corresponding Author E-Mail Address: saremnezhad@gmail.com