



## بررسی اثر دوفنیل اتانول حاصل از گل محمدی بر کیفیت خرمای مضافتی بسته بندی شده در بسته های چند لایه قابل انعطاف

سپیده خراسانی<sup>۱\*</sup>، سمیه خسروی<sup>۲</sup>، امیر سعادت فر<sup>۳</sup>، هادی زهدی<sup>۴</sup>

۱- استادیار بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

۲- پژوهشکده فناوری تولیدات گیاهی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

۳- دانش آموخته کارشناسی بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی یزد، ایران

۴- پژوهشکده فناوری تولیدات گیاهی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

۵- استادیار بخش گیاه پزشکی، مرکز تحقیقات جهاد و کشاورزی استان کرمان، کرمان، ایران

اطلاعات مقاله	چکیده
تاریخ های مقاله :	خرما به عنوان یکی از محصولات مهم و استراتژیک کشور بوده و نقش بسیار مهمی در صادرات کشور دارد. این محصول به دلیل رطوبت بالا، روش های نگهداری، انبارداری غیر صحیح و بسته بندی نامناسب ضایعات زیادی دارد. در این پروژه باهدف کاهش آلودگی و افزایش عمر ماندگاری خرما، رقم مضافتی با دو فنیل اتانول ۰/۵ درصد اسپری و در دو نوع بسته، پلی استایرن و پلی آمید بسته بندی و سپس در شرایط محیط و یخچال به مدت ۶۰ روز نگهداری شد. نمونه شاهد نیز مانند نمونه های تیماردهی شده برای مقایسه و بررسی تهیه گردید. آزمون های شیمیایی (اسیدیته و pH) و میکروبی (شمارش کلی میکرواورگانیزم ها) و ارزیابی حسی روی نمونه ها انجام گرفت. نتایج تجزیه واریانس نشان داد که نوع بسته بندی، دمای نگهداری و زمان نگهداری تاثیر معنی داری بر شاخص های مورد ارزیابی داشتند ( $p < 0.05$ ). براساس نتایج، اسپری ترکیب دوفنیل اتانول بعد از گذشت ۱۵ روز موجب کنترل pH خرمای مضافتی و مانع از کاهش آن با گذشت زمان شد. بسته بندی پلی آمید بهتر از بسته بندی پلی استایرن شناخته شد. میزان تغییر شاخص های شیمیایی (اسیدیته و pH) در نمونه های نگهداری شده در دمای ۲۵ درجه سلسیوس به صورت معنی داری بیشتر از دمای ۴ درجه. همچنین این ترکیب به طور موثری از افزایش رشد میکروبی جلوگیری کرد. به طور کلی استفاده از این ترکیب و بسته بندی پلی آمید و نگهداری در دمای ۴ درجه سلسیوس به علت تاثیر بر کاهش رشد میکروبی و حفظ خصوصیات شیمیایی و کیفی خرما مضافتی پیشنهاد می گردد.
کلمات کلیدی:	
بسته بندی،	
دوفنیل اتانول،	
خرمای مضافتی،	
نگهداری،	
عصاره گل محمدی	
DOI: 10.52547/fsct.18.02.02	
* مسئول مکاتبات:	
<a href="mailto:khorasany@uk.ac.ir">khorasany@uk.ac.ir</a>	

## ۱- مقدمه

میوه خرما دارای طعم شیرین و دلپذیر بوده، بسیار مغذی و سرشار از کالری و انواع ویتامین‌ها و مواد معدنی می‌باشد. مقدار کالری که هر گرم خرما تولید می‌کند حدود ۳۰۰۰-۲۵۰۰ کالری است. خرما یک منبع خوب برای ویتامین‌ها و ریزمغذی‌ها نظیر فسفر، آهن، پتاسیم و مقدار قابل توجهی کلسیم است. ترکیبات موجود در میوه خرما شامل ویتامین‌های E و C، کارتنوئیدها امروزه مصرف میوه و سبزی برای حفظ سلامتی مهم و سودمند تشخیص داده شده است. در حقیقت بسیاری از مطالعات نشان داده‌اند که مصرف مناسب میوه و سبزی نقش مهمی در پیشگیری از امراض و مرگ و میر حاصل از بیماری‌های مزمن مثل بیماری‌های قلبی و عروقی، انسداد شرایین، سالخوردگی و بیماری‌های عصبی مثل پارکینسون و آلزایمر دارد [۲].

در بسیاری از کشورهای دنیا به‌ویژه خاورمیانه و شمال آفریقا میوه خرما به‌عنوان یکی از اجزای اساسی در رژیم غذایی محسوب می‌شود. مطالعات اخیر نشان می‌دهد که میوه خرما به علت وجود ترکیبات آنتی‌اکسیدانی و ضد جهش دارای توانایی جذب رادیکال‌های آزاد است [۳-۶].

نظر به اهمیت ارتقا امنیت غذایی در تولید و نگهداری محصولات کشاورزی و میزان ضایعات بالای پس از برداشت محصولات، ضروری است تا بررسی‌هایی در جهت افزایش عمر انباری با بسته‌بندی مناسب و مواد نگهدارنده طبیعی به دلیل دارا بودن فعالیت مناسب آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی صورت گیرد. آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی مانند ترکیبات فنولی اثرات سودمندی بر سلامت انسان دارند و خطر بیماری‌های مخرب را به علت ممانعت از اکسایش ماکرو مولکول‌ها کاهش می‌دهند [۷].

خرما و فرآورده‌های جانبی آن از مهم‌ترین محصولات کشاورزی می‌باشند و می‌توانند نقش مهمی در تأمین نیازهای بدن انسان داشته باشند. از محصولات حاصل از خرما می‌توان به محصولاتمانند شیر خرما، قند مایع، عسل خرما، شربت و مربای خرما، خمیر خرما، الکل، سرکه و ... اشاره کرد.

ترکیب دو فنیل اتانول یک الکل آروماتیک با رایحه رز گونه است [۸]. این ماده بی‌رنگ و محلول در آب، در روغن فرار گل‌های زیادی مانند گل محمدی یافت می‌شود. نقطه جوش این ترکیب ۲۲۲-۲۱۵ درجه سلسیوس است و توسط احیای

فنیل اتیل استات با سدیم در الکل خالص سنتز می‌شود. فنیل اتانول به طور طبیعی در روغن‌های اساسی بسیاری از گیاهان، مانند سنبل، یاسمن، سوسن و گل محمدی وجود دارد. در اکثر موارد غلظت آن بسیار کم است اما در روغن گل محمدی وابسته به گونه آن تا ۶۰٪ از این ماده یافت می‌شود. مقادیر بالایی از این ماده توسط استخراج با حلال به دست می‌آید درحالی‌که میزان هدر رفتن آن در تقطیر با بخار آب بالاست [۸] سایر مواد طبیعی که دارای فنیل اتانول می‌باشند محصولات غذایی هستند که در آن‌ها عمل تخمیر رخ می‌دهد، مانند برگ‌های چای، کاکائو، قهوه، نان، پنیر و سویا سس و از مقادیر کم آن در صنایع غذایی مانند نوشیدنی‌ها و شیرینی‌ها به‌عنوان خوشبوکننده استفاده می‌شود. پایداری این ماده در مقابل قلیاها منجر می‌شود که برای صابون‌های معطر مناسب باشد. استرهای آن، به خصوص فنیل اتیل استات از نظر رایحه ارزشمند می‌باشند [۸]. هدف بسته‌بندی خرما این است که در فاصله زمانی برداشت، ذخیره‌سازی، حمل‌ونقل و توزیع تا زمان مصرف، محصول حفظ شده و از صدمات و خطرات احتمالی آن جلوگیری شود. در حال حاضر از بسته‌های نایلونی به همراه کارتن برای بسته‌بندی خرما در مناطق خرماخیز ایران از جمله: کرمان، فارس، هرمزگان و اهواز استفاده می‌شود. در این پروژه از دو نوع بسته‌بندی استفاده شده است، فیلم‌های چند لایه انعطاف پذیر که علاوه بر داشتن استحکام و مقاومت در مقابل وزن، نسبت به گاز اکسیژن و بخار آب نفوذناپذیر هستند. بسته‌های پلی‌آمید-پلی‌اتیلن و پلی‌استر-پلی‌اتیلن مورد مقایسه قرار گرفتند تا بهترین نوع بسته‌بندی مشخص شود.

## ۲- مواد و روشها

### ۲-۱- تهیه و آماده‌سازی خرما

خرمای مضافتی از سوپر مارکت شهر کرمان خریداری شد. سپس با ترازو با دقت ۰/۱ گرم در مقادیر ۱۰۰ گرم توزین و در ظرف‌های مخصوص گذاشته شد. این ظرف‌ها به‌صورت تصادفی به ۲ گروه تقسیم شدند. سپس یک گروه با دوفنیل اتانول ۰/۵ درصد و گروه دوم به‌عنوان نمونه‌های کنترل فقط با مقداری آب استریل اسپری گردیدند. این نمونه‌ها به مدت ۱۲ ساعت در محیط آزمایشگاه که تهویه مناسبی داشت در

معرض هوا قرار گرفتند.

نمونه‌ها به‌طور تصادفی و به تعداد مساوی در دو نوع بسته‌بندی پلی استایرن (PS) و پلی آمید (PA) بسته‌بندی و بسته‌بندی‌ها به‌طور مساوی به دو گروه تقسیم شدند. گروه اول در دمای محیط (حدود ۲۵ تا ۳۰ درجه سلسیوس) و گروه دوم در دمای یخچال (حدود ۰ تا ۵ درجه سلسیوس) به مدت ۶۰ روز نگهداری شدند. نمونه‌برداری هر ۱۵ روز انجام گرفت (روزهای پانزدهم، سی‌ام، چهل و پنجم و شصتم) و آزمون‌های شیمیایی (اسیدیته و pH) و میکروبی (شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها) و ارگانولپتیک (طعم و مزه، رنگ، بو و بافت) روی نمونه‌ها صورت گرفت.

## ۲-۲- اندازه‌گیری pH

برای اندازه‌گیری pH از pH متر ساخت شرکت مترو هم مدل ۸۲۷ استفاده شد. pH نمونه‌ها به روش استاندارد ملی ایران به شماره ۶۰۸ اندازه‌گیری شد. برای این منظور، ابتدا ۵ گرم نمونه خرما درهاون به صورت خمیر در آورده و به آن ۱۰۰ سی سی آب مقطر اضافه شد. سپس به مدت ده دقیقه با شیکر (KS 260 basic, IKA, Germany) با دور rpm ۵۰ هم زده شد. سپس pH نمونه های خرما در دمای ۲۵ درجه سلسیوس اندازه گیری شد.

## ۲-۳- اندازه‌گیری اسیدیته

اسیدیته خرما به روش تیتراسیون با سدیم هیدروکسید ۰/۱ نرمال اندازه گیری شد. با توجه به دستورالعمل استاندارد ملی ایران به شماره ۳۹۵، برای این منظور، ۵ گرم نمونه خرما در هاون به خوبی مخلوط گردید. به آن ۵۰ میلی لیتر آب مقطر اضافه شد و سپس با شیکر با دور rpm ۵۰ به مدت ده دقیقه به خوبی مخلوط شد. سپس تا رسیدن به pH برابر با ۸/۲ با سود ۰/۱ نرمال تیتراژ گردید [۹].

## ۲-۴- ارزیابی حسی

برای ارزیابی از تعدادی ارزیاب آموزش داده شده در محدوده سنی ۲۵-۳۵ سال استفاده گردید. ارزیابها شناخت کافی از میوه خرما و ویژگیهای کیفی آن داشتند. سنجش ویژگیهای حسی (طعم و مزه، بو، بافت، رنگ و پذیرش کلی) به روش هدونیک ۹ نقطه ای انجام گرفت. بر این مبنا رنگ، عطر و بو، طعم و مزه، بافت و پذیرش کلی از بسیار بد (۱) تا بسیار

عالی (۹) توسط ارزیاب ها امتیاز دهی شدند [۱۰].

## ۲-۵- تهیه دوفنیل-اتانول

برای این منظور گل محمدی با آب مقطر به نسبت یک به ده (وزنی-وزنی) در داخل ارلن مایر ریخته شد. سپس مخلوط در دستگاه تقطیر موجود در کارخانه گلاب زهرا به کمک بخار، جداسازی و ترکیب دوفنیل اتانول به دست آمد.

## ۲-۶- آزمایش میکروبی

تهیه سوسپانسیون طبق استاندارد ۸۹۲۳-۱ میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام صورت گرفت. از محیط کشت، پلیت کانت آگار (PCA) برای شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها، استفاده شد. ابتدا ۱۰ گرم نمونه خرما با ۹۰ میلی لیتر از محلول فیزیولوژی رینگر مخلوط شد. سپس به مدت ۲۰ دقیقه با شیکر ۵۰ دور در دقیقه مخلوط و ۱ میلی لیتر از این سوسپانسیون به پلیت حاوی محیط کشت افزوده شد (کشت به صورت پورپلیت). پلیت ها پس از سرد شدن کامل، در انکوباتور نگهداری شدند (پلیت های حاوی محیط کشت PCA در انکوباتور با دمای ۳۷ درجه سلسیوس به مدت ۲۴ تا ۴۸ ساعت). رقت‌های استفاده شده (۰/۱) و در صورت غیرقابل شمارش بودن پلیت از رقت (۰/۰۱) استفاده و شمارش شد. نتایج به صورت لگاریتم تعداد کلنی برگرم خرمای تازه ( $\log \text{cfu g}^{-1}$ ) بیان گردید. حد تشخیص کمتر از ۱ سیکل لگاریتمی در نظر گرفته شد.

## ۲-۷- طرح آماری

این پژوهش در قالب طرح فاکتوریل بر پایه کاملاً تصادفی در سه تکرار انجام شد. جهت مقایسه میانگین‌ها و بررسی اثرات ساده و متقابل تیمارها از آزمون تحلیل واریانس یک‌طرفه و دوطرفه و آزمون t مستقل در سطح ۵ درصد استفاده شد. متغیرها شامل نمونه تیماردهی شده و نمونه شاهد، دو درجه حرارت (محیط و یخچال) و دو نوع بسته‌بندی (پلی استایرن و پلی آمید) بودند. آزمایش‌ها در سه تکرار و به مدت دو ماه، همراه دو بار (۱۵ روز یکبار) شامل ارزیابی حسی (رنگ، مزه)، آزمایش شیمیایی (اسیدیته و pH) و میکروبی (شمارش کلی میکروب‌ها در محیط کشت PCA) انجام شد. در پایان نتایج به دست آمده با نرم افزار SPSS آنالیز شد.

## ۳- نتایج و بحث

## ۳-۱- pH خرما

**Table 1** The pH value of Mazafati date fruit coated with rose essential oil

treatment	mean
phenylethanol	6.76 <sup>a</sup> ±0.03
control	6.53 <sup>b</sup> ±0.04

Values within the same column with different superscript lowercase letter differ significantly ( $P < 0.05$ ).

نتایج آزمون مقایسه میانگین دو دما در جدول ۲ آمده است. همانطور که نشان داده شده است میزان pH خرما در دمای یخچال (۵-۴ درجه سلسیوس) بیشتر است که این نتیجه با نتایج ایوبی در سال ۱۳۹۵ و حسینی در سال ۱۳۹۸ مطابقت دارد در این پژوهش ها هم به این نتیجه رسیده بودند که با افزایش دمای نگهداری خرما میزان pH کاهش چشمگیری دارد که ممکن است به دلیل رشد میکروبی کمتر در این دما باشد [۱۱، ۱۲].

سیر تغییرات pH در نمونه های خرما با ترکیب دوفنیل اتانول و شاهد در طی دوره نگهداری در دو دمای ۴ و ۲۵ درجه سلسیوس در جدول شماره ۱ نشان داده شده است. نتایج تجزیه واریانس به روش T-test نشان داد که اختلاف معنی داری در سطح ۵ درصد بین تیمار ها وجود دارد (جدول ۱). بین دماهای نگهداری ۴ و ۲۵ درجه سلسیوس و زمان نگهداری اختلاف معنی داری در سطح ۵ درصد بین تیمارها وجود دارد. اما بین نوع بسته بندی ها اختلاف معنی داری وجود ندارد. اثرات متقابل اسانس، زمان، دما و بسته بندی نیز معنی دار همچنین اثر متقابل اسانس و دما هم معنی دار است. اما اثر متقابل اسانس، دما و بسته بندی معنی دار نیست (جدول ۲).

**Table 2** The pH value of Mazafati date packaged in two storage temperature

packaging	Mean	Temperature
Polystyrene	6.42±0.11 <sup>a</sup>	Environment
Polystyrene	6.71±0.09 <sup>d</sup>	Refrigerator
Polyamide	6.25±0.09 <sup>b</sup>	Environment
Polyamide	6.40±0.08 <sup>cb</sup>	Refrigerator

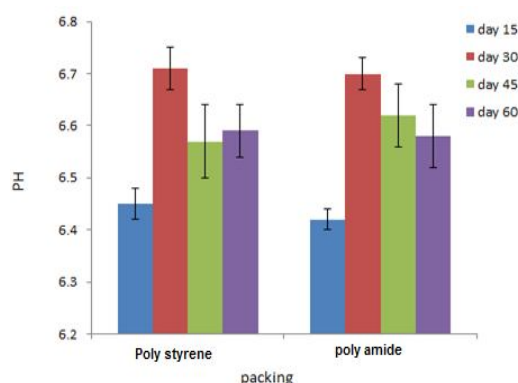
Values within the same column with different superscript lowercase letter differ significantly ( $P < 0.05$ ).

همانطور که در جدول ۳ نشان داده شده است، با گذشت زمان میزان pH کاهش یافته است این نتایج با نتایج ایوبی در سال ۱۳۹۵ بر روی خرما پوشش داده شده با ترکیبات پلی ساکاریدی انجام شده مطابقت دارد [۱۱].

**Table 3** The pH value of Mazafati date packaged in two storage temperature and different times

Time(Day)	Mean	temperature
15	6.36±0.06 <sup>cd</sup>	Environment
15	6.86±0.05 <sup>a</sup>	Refrigerator
30	6.26±0.09 <sup>e</sup>	Environment
30	6.51±0.10 <sup>b</sup>	Refrigerator
45	6.22±0.09 <sup>e</sup>	Environment
45	6.40±0.08 <sup>c</sup>	Refrigerator
60	6.00±0.06 <sup>f</sup>	Environment
60	6.36±0.11 <sup>cd</sup>	Refrigerator

Values within the same column with different superscript lowercase letter differ significantly ( $p < 0.05$ ).

**Fig 1** The pH value of Date packaged in the different times.

کمترین میزان pH در خرماهای بسته بندی شده در پلی آمید بعد از ۱۵ روز به میزان ۶/۴۲ و بیشترین میزان pH (۶/۷۱) در بسته بندی پلی استایرن بعد از ۳۰ روز نگهداری اندازه گیری گردید. یکی از مشکلات مهم در بسته بندی خرما، نوع بسته بندی می باشد که درایران بسته بندی خرما در نایلون و کارتن می باشد که بعد از مدتی، میزان pH کاهش می یابد که چنانچه دما هم افزایش یابد، این کاهش pH به صورت ترشیدگی خرما مشخص می گردد (شکل ۱).

## ۳-۲- ارزیابی میکروبی

نمونه‌های خرما در دو دمای محیط و دمای یخچال (۵-۴) درجه سلسیوس) نگهداری شدند. نتایج تجزیه واریانس تأثیر دما بر بار میکروبی در خرما نشان داده شده است که در سطح ۵ درصد، میزان شمارش میکروارگانیسم‌ها در دو دمای محیط و یخچال تفاوت دارد. بار میکروبی در دمای یخچال پایین‌تر از دمای محیط است (جدول ۴).

**Table 4** Data of total aerobic mesophilic bacterial count (Log cfu g<sup>-1</sup>) of Mazafati dates coated with 2-phenylethanol and control

treatment	Mean
2-phenylethanol	3.02±0.05 <sup>b</sup>
control	5.55±0.01 <sup>a</sup>

Values within the same column with different superscript lowercase letter differ significantly (p < 0.05).

همان‌طور که نشان داده شده است ترکیب دوفنیل اتانول در کاهش تعداد میکروارگانیسم‌ها موثر است و این ترکیب خاصیت مهارکنندگی رشد میکروبی دارد.

نمونه‌های خرما به مدت ۶۰ روز نگهداری شدند و در فواصل

زمانی ۱۵ روز شمارش میکروبی انجام شد. نتایج تجزیه واریانس داده‌های حاصل در جدول ۴ آمده است که نشان‌دهنده معنی‌دار بودن آزمون در سطح ۵ درصد است. با توجه به جدول شماره ۵ و نتایج تجزیه واریانس مشاهده می‌شود که بین تیمارهای زمان، بسته بندی و دمای نگهداری در میزان شمارش کلی خرماها در سطح معنی‌دار ۵ درصد تأثیر متقابل وجود دارد. بیشترین شمارش کلی ۳/۹۵ بود که در نمونه‌ها با ترکیب دوفنیل اتانول، نگهداری شده در دمای محیط و در بسته بندی پلی استایرن به مدت ۶۰ روز اندازه گیری گردید. کمترین شمارش کلی (۱/۷) در نمونه‌های خرمای تیمار نگهداری شده در دمای یخچال و بسته بندی پلی آمید بعد از گذشت ۳۰ روز بود. که ممکن است به علت خاصیت عدم نفوذ ناپذیری این نوع پلاستیک نسبت به بخار آب و همچنین مقاومت بالای حرارتی، شیمیایی و استحکام آن نسبت به ضربه و وزن باشد. هر دو نوع بسته بندی از فیلم‌های چند لایه بوده که یک لایه آن‌ها پلی اتیلن است. این فیلم‌ها بسیار نفوذناپذیر هستند [۱۰، ۱۳].

**Table 5** The variation of total aerobic mesophilic bacterial count (Log cfu g<sup>-1</sup>) of Mazafati date coated with 2-phenyl ethanol during 60 days of storage at 4° and 25° in different packaged.

Time(day)	Temperature	Package	Mean
15	Environment	Polystyrene	2.86±0.05 <sup>d</sup>
15	Refrigerator	Polystyrene	ND
15	Environment	Polyamide	1.96±0.06 <sup>h</sup>
15	Refrigerator	Polyamide	ND
30	Environment	Polystyrene	3.2±0.05 <sup>c</sup>
30	Refrigerator	Polystyrene	2.36±0.01 <sup>f</sup>
30	Environment	Polyamide	2.74±0.08 <sup>d</sup>
30	Refrigerator	Polyamide	1.7±0.07 <sup>i</sup>
45	Environment	Polystyrene	3.55±0.02 <sup>b</sup>
45	Refrigerator	Polystyrene	2.56±0.02 <sup>e</sup>
45	Environment	Polyamide	3.06±0.05 <sup>c</sup>
45	Refrigerator	Polyamide	2.15±0.05 <sup>g</sup>
60	Environment	Polystyrene	3.95±0.02 <sup>a</sup>
60	Refrigerator	Polystyrene	3.1±0.01 <sup>c</sup>
60	Environment	Polyamide	3.44±0.01 <sup>b</sup>
60	Refrigerator	Polyamide	3.15±0.02 <sup>c</sup>

استر تشخیص داده شده است. پس از این نتایج می‌توان نتیجه گرفت که بهترین دما ۴ درجه سلسیوس و بهترین نوع بسته بندی پلی آمید است البته استفاده از ترکیب دوفنیل اتانول که عصاره آبی گرفته شده از گل محمدی می‌باشد که کاملاً گیاهی و بدون عطر و رنگ و مزه است، طبق نتایج بدست آمده در کاهش رشد میکروب‌های طبیعی بر روی خرما موثر می‌باشد. درجه حرارت، اکسیژن و رطوبت از مهمترین عوامل

استفاده از ترکیب دوفنیل اتانول در کاهش تعداد میکروبها بسیار موثر است. همان‌طور که جداول ۶ و ۵ نشان می‌دهد، با افزایش دما تعداد میکروب‌ها افزایش یافته است. همچنین با افزایش زمان ماندگاری تعداد میکروب‌ها افزایش چشم‌گیری داشته است. نوع بسته بندی هم در تعداد میکروبها از نظر آماری در سطح ۵ درصد معنی‌دار است و در مجموع بسته بندی پلی آمید برای بسته بندی خرما بهتر از بسته بندی پلی

و همکاران در سال ۹۸ با این نتایج مطابقت دارد [۱۴]. امیری و همکاران در سال ۹۷ گزارش کردند که استفاده از ژل آلونه ورا به همراه چای سبز سبب مهار رشد میکروبی در برش های سیب شد [۱۵].

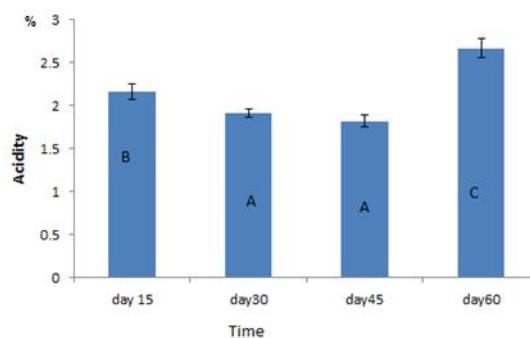
موثر بر رشد و فساد میکروبی مواد غذایی در طی دوره نگهداری میباشند. کاهش دمای نگهداری خرما سبب کاهش معنی دار شمارش باکتریایی شد که با نتایج مطالعات قبلی مطابقت داشت [۱۳]. کاهش بار میکروبی در اثر استفاده از چای سبز به عنوان یک ترکیب ضد میکروبی در پژوهشهای حسینی

**Table 6** The variation of total aerobic mesophilic bacterial count(Log cfu g<sup>-1</sup>)of Mazafati date during 60 days of storage at 4° and 25° in different packaged.

Time(day)	Temperature	Package	Mean
15	Environment	Polystyrene	3.53±0.04 <sup>f</sup>
15	Refrigerator	Polystyrene	2.74±0.08 <sup>h</sup>
15	Environment	Polyamide	3.45±0.03 <sup>f</sup>
15	Refrigerator	Polyamide	2.36±0.02 <sup>i</sup>
30	Environment	Polystyrene	3.85±0.04 <sup>e</sup>
30	Refrigerator	Polystyrene	3.17±0.08 <sup>g</sup>
30	Environment	Polyamide	3.75±0.02 <sup>c</sup>
30	Refrigerator	Polyamide	3.01±0.03 <sup>g</sup>
45	Environment	Polystyrene	5.52±0.06 <sup>b</sup>
45	Refrigerator	Polystyrene	3.87±0.01 <sup>e</sup>
45	Environment	Polyamide	4.65±0.11 <sup>c</sup>
45	Refrigerator	Polyamide	3.79±0.09 <sup>e</sup>
60	Environment	Polystyrene	6.87±0.01 <sup>a</sup>
60	Refrigerator	Polystyrene	4.22±0.09 <sup>d</sup>
60	Environment	Polyamide	5.67±0.09 <sup>b</sup>
60	Refrigerator	Polyamide	4.02±0.01 <sup>e</sup>

### ۳-۳- اسیدیت

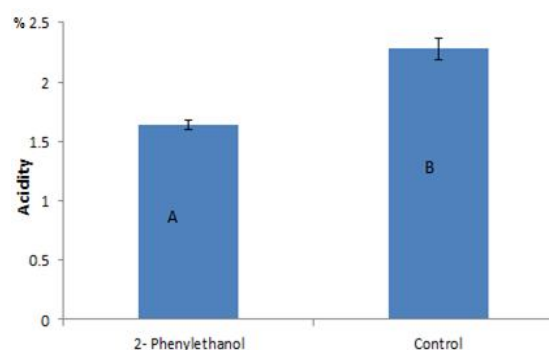
(۵-۴ درجه سلسیوس) کمتر از (۱/۹۵) دمای محیط بود (۳۳/۲). نمونه های خرما در دو نوع بسته بندی پلی استایرن و پلی آمید بسته بندی شدند.



**Fig 3** The amount of acidity date packaged in the different times.

همان طور که در شکل ۳ نشان داده شده است. بیشترین میزان اسیدیت خرما بعد از گذشت ۶۰ روز اندازه گیری گردید. با گذشت زمان میزان اسیدیت تغییر کرد و در مدت ۳۰ و ۴۵ روز نگهداری ثابت، بعد از آن افزایش یافت. نتایج تجزیه واریانس در سطح معنی دار ۵ درصد نشان داد نوع بسته بندی در تغییر میزان اسیدیت خرما تأثیر ندارد (جدول ۷).

همان طور که در شکل ۲ نشان داده شده است کمترین میزان اسیدیت مربوط به تیمار فنیل اتانول گرفته شده از گل محمدی (۱/۶۴) بود و بیشترین اسیدیت مربوط به تیمار کنترل می باشد.



**Fig 2** The acidity value of date packaged in the different treatment

نمونه های خرما در دو دمای محیط و دمای یخچال (۵-۴ درجه سلسیوس) نگهداری شدند. نتایج تجزیه واریانس به روش T-test نشان داد که اختلاف معنی داری بین این دماها وجود دارد. میزان اسیدیت خرما در دمای یخچال

**Table 7** The variation of acidity of Mazafati dates in different times, package and temperature.

Mean	Package	Temperature(°C)	TIME(day)
2.26±0.03 <sup>d</sup>	polystyrene	Environment	15
1.92±0.03 <sup>fd</sup>	polystyrene	Refrigerator	15
2.29±0.04 <sup>d</sup>	Polyamide	Environment	15
2.18±0.11 <sup>d</sup>	Polyamide	Refrigerator	15
2.08±0.05 <sup>f</sup>	polystyrene	Environment	30
1.76±0.03 <sup>g</sup>	polystyrene	Refrigerator	30
2.05±0.01 <sup>f</sup>	Polyamide	Environment	30
1.77±0.03 <sup>g</sup>	polyamide	Refrigerator	30
2.25±0.13 <sup>e</sup>	polystyrene	Environment	45
1.44±0.03 <sup>h</sup>	polystyrene	Refrigerator	45
1.98±0.05 <sup>f</sup>	Polyamide	Environment	45
1.59±0.03 <sup>h</sup>	Polyamide	Refrigerator	45
3.07±0.11 <sup>a</sup>	polystyrene	Environment	60
2.47±0.04 <sup>c</sup>	polystyrene	Refrigerator	60
2.67±0.03 <sup>b</sup>	Polyamide	Environment	60
2.45±0.13 <sup>c</sup>	Polyamide	Refrigerator	60

Values within the same column with different superscript lowercase letter differ significantly ( $P < 0.05$ ).

یخچال استفاده شد. نتایج نشان داد که اضافه کردن فنیل اتانول تأثیری روی فاکتورهای حسی ندارد و تفاوت معنی داری بین تیمار و نمونه کنترل وجود ندارد. اسپری اسانس بر روی خرماها تأثیری روی بو و طعم خرما نداشته و دلیل آن فراریت مواد حاوی بو است که در زمان های نگهداری توسط داوران قابل تشخیص نبوده است و این خود یک امتیاز بسیار مهمی می باشد. گزارش شده است که سالیسیلیک اسید سبب کاهش میزان تغییرات رنگ و بافت میوه خرما در مقایسه با نمونه کنترل میشود و کیفیت نمونه های تیمار شده بهتر از نمونه کنترل میباشد [۱۶]. نتایج مشابهی در مورد اثرات مثبت استفاده از پوششهای خوراکی آلوده ورا و جای سبز در حفظ ویژگیهای حسی برخی میوه ها گزارش شده است [۱۷-۱۹].

مقادیر بالاتر اسیدیت در نمونه های پوشش داده شده میتواند به دلیل تأثیر پوششهای خوراکی در جلوگیری از افت وزن و کاهش تنفس باشد [۱۰]. پوششهای خوراکی به دلیل کاهش نفوذ پذیری گازها سبب کاهش میزان تنفس میگردد؛ زیرا اسیدهای آلی در طی رسیدگی و نگهداری میوه ها به عنوان سوسترای فرایند تنفس مصرف میگردد که این موضوع منجر به کاهش اسیدیت میشود [۱۰]. افزایش اسیدیت میوه خرما با افزایش دمای نگهداری از ۴ به ۲۵ درجه سلسیوس میتواند ناشی از افزایش فعالیت میکروبی باشد، زیرا میکروبیها میزان اسیدهای آلی را افزایش می دهند [۱۱].

#### ۴-۳- ارزیابی حسی

برای ارزیابی حسی از نمونه های نگهداری شده در دمای

**Table 8** Sensory evaluation of the Mazafati date stored in refrigerator

Total acceptance	color	odour	texture	flavor	treatment
8.62 ±0.78 <sup>b</sup>	7.52 ±2.33 <sup>a</sup>	8.12 ±1.82 <sup>a</sup>	6.56 ±2.01 <sup>b</sup>	8.46±0.87 <sup>a</sup>	Control15
8.65±0.78 <sup>b</sup>	7.56 ±2.32 <sup>a</sup>	8.11 ±1.82 <sup>a</sup>	7.11±2.11 <sup>ab</sup>	8.42±0.87 <sup>a</sup>	Control30
8.79±2.33 <sup>ab</sup>	7.54 ±2.32 <sup>a</sup>	8.44±1.82 <sup>a</sup>	7.12±2.11 <sup>ab</sup>	8.43±0.85 <sup>a</sup>	Control45
8.89±2.33 <sup>ab</sup>	7.78 ±2.32 <sup>a</sup>	8.34 ±1.84 <sup>a</sup>	7.81±2.11 <sup>a</sup>	8.62±0.85 <sup>a</sup>	Control60
8.62 ±0.89 <sup>b</sup>	7.76 ±2.32 <sup>a</sup>	8.21 ±1.84 <sup>a</sup>	6.85 ±2.01 <sup>b</sup>	8.41±0.87 <sup>a</sup>	Treatment15
8.56 ±0.89 <sup>b</sup>	7.12 ±1.42 <sup>ab</sup>	8.32 ±1.84 <sup>a</sup>	7.22 ±2.02 <sup>ab</sup>	8.46±0.89 <sup>a</sup>	Treatment30
8.65 ±0.89 <sup>b</sup>	7.14±1.42 <sup>ab</sup>	8.41±1.82 <sup>a</sup>	7.14 ±2.02 <sup>ab</sup>	8.47±0.89 <sup>a</sup>	Treatment45
8.65 ±0.89 <sup>b</sup>	7.12 ±1.42 <sup>ab</sup>	8.37±1.82 <sup>a</sup>	7.26 ±2.02 <sup>ab</sup>	8.52±0.89 <sup>a</sup>	Treatment60

\*Numbers with different superscripts (a, b and c) in each column are significantly different ( $p < 0.01$ ) from each other.

جلوگیری از افزایش اسیدیت و کاهش بار میکروبی، باعث افزایش ماندگاری خرما می شود. بار میکروبی در گروه کنترل در دمای یخچال کمتر از دمای

#### ۴-نتیجه گیری کلی

بررسی تأثیر فنیل اتانول نشان داد، که با کنترل pH و



- oman. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 53, 7586-7591.
- [5] Allait, A. (2008), Antioxidant activity of Bahraini date palm (*PHoenixdactylifera* L.) fruit of various cultivars, International Journal of Food Science & Technology. Pp. 1033–1040.
- [6] Biglari, F., AlKarkhi, A. F. M and Easa, A. M. (2008). Antioxidant activity and pHenolic content of various date palms (*PHoenixdactylifera* L.) fruits from Iran. Journal Food Chemistry. 107, 1636–1641.
- [7] Silva, B. M., Andrade, P. B., Valentao, P., Ferreres, F., Seabra, R. M and Ferreira, M. A. (2004). Quince (*cydonablonga* miller) fruit (pulp, peel and seed) and jam, antioxidant activity. Journal Food Chemistry. 52, 4705-4712.
- [8] Delcampo. J., Amoit. M. J. (2000). Antimicrobial effect of rosemary. Journal Food Chemistry. 19-23.
- [9] Baloch, M.K., Saleem, S.A., Baloch, A.K., and Baloch, W.A. 2006. Impact of controlled atmosphere on the stability of Dhakki dates. LWT-Food Science and Technology, 39(6): 671-676.
- [10] Radi, M., Firouzi, E., Akhavan, H., and Amiri, S. 2017. Effect of gelatin-based edible coatings incorporated with *Aloe vera* and black and green tea extracts on the shelf life of fresh-cut oranges. Journal of Food Quality, 2017: 1-10.
- [11] Ayoubi, A. 2017. Effect of polysaccharide based edible coating (starch and pectin) on quality of Mazafati date fruit. Journal of Food Research, 26(4): 667-680.
- [12] Hosseini, F. S., Akhavan, H. R., Balvardi, M., Bagheri, P., Pakzad-Moghadam, M. 2019. Effect of *Aloe vera* gel coating containing green tea extract and salicylic acid on the shelf life of Mazafati date during storage. Food Science and technology, No. 88(16): 47-60
- [13] Al Jasser, M.S. 2010. Effect of storage temperatures on microbial load of some dates palm fruit sold in Saudi Arabia market. African Journal of Food Science, 4(6): 359-363.
- [14] Matan, N., Puangjinda, K., Phothisuwan, S., and Nisoa, M. 2015. Combined antibacterial activity of green tea extract with atmospheric radio-frequency plasma against pathogens on fresh-cut dragon fruit. Food Control, 50: 291-296.
- [15] Amiri, S., Akhavan, H.R., Zare, N., and محیط است اما در نمونه های تیمار شده با فنیل اتانول تفاوت وجود ندارد. بررسی نمونه های خرما ی بسته بندی شده نشان داد، نوع بسته بندی در تغییر میزان اسیدیته و pH خرما تاثیر ندارد. باریکروبی خرماهای بسته بندی شده در پلی آمید کمتر از پلی استایرن است و ماندگاری خرما ی مضافتی در بسته بندی پلی آمید نسبت به پلی استایرن بیشتر است. یکی از عوامل مهم در بازار پسندی خرما، کیفیت و خصوصیات ارگانولپتیکی آن از نظر طعم و بو است و چنانچه بوی ترشیدگی مشاهده گردد نشان دهنده رشد و فعالیت ریز زنده ها می باشد که با پاشش این ماده بر روی خرما و بسته بندی در بسته های از جنس پلی آمید و نگهداری در انبار سرد، فعالیت میکروبی کاهش می یابد. به طور کلی استفاده از این ترکیب و این نوع بسته بندی به جهت جلوگیری از رشد میکروبی، کاهش تغییرات فیزیوشیمیایی و حفظ ویژگی های کیفی برای افزایش ماندگاری خرما ی مضافتی پیشنهاد می گردد.
- ## 5- تشکر و قدردانی
- این پژوهش با استفاده از اعتبارات پژوهشکده فناوری تولیدات گیاهی دانشگاه شهید باهنر کرمان انجام شده است و حقوق مادی و معنوی این طرح (۰۲/۴۳/۴۱ ت) متعلق به پژوهشکده فناوری تولیدات گیاهی میباشد.
- ## 6- منابع
- [1] Proteggente, A. R., Pannala, S. A and Paganga, G. (2002). The antioxidant activity of regularly consumed fruit and vegetables reflects their pHenolic and vitamin C composition, Free Radical Research. 36, 217–233.
- [2] Liu, R. H. (2004). Potential synergy of phyto chemicals in cancer prevention: mechanism of action. Journal of Nutrition. 134, 3479–3485.
- [3] Vayalil, P. K. (2005). Antioxidant and ant mutagenic properties aqueous extract of date fruit (*PHoenixdactylifera* L. arecaceae). Journal of Agricultural and Food Chemistry. 50, 610–617.
- [4] AL-Farsi, M., Alasalvar, C., Morris, A., Baron, M. and Shahidi, F. (2005). Compositional and sensory characteristics of three native sun-dried date (*PHoenixdactylifera* L.) Varieties grown in



- coatings incorporated with aloe vera and green tea extracts on the shelf-life of fresh-cut apple. *Italian Journal of Food Science*, 30(1): 61-74.
- [19] Matan, N., Puangjinda, K., Phothisuwan, S., and Nisoa, M. 2015. Combined antibacterial activity of green tea extract with atmospheric radio-frequency plasma against pathogens on fresh-cut dragon fruit. *Food Control*, 50: 291-296.
- [20] Miller, G. 1959. Modified DNS method for reducing sugars. *Analytical Chemistry*, 31(3): 426-428.
- [21] Al Jasser, M.S. 2010. Effect of storage temperatures on microbial load of some dates palm fruit sold in Saudi Arabia market. *African Journal of Food Science*, 4(6): 359-363.
- Radi, M. 2018. Effect of gelatin-based edible coatings incorporated with aloe vera and green tea extracts on the shelf-life of fresh-cut apple. *Italian Journal of Food Science*, 30(1): 61-74.
- [16] Atia, A., Abdelkarim, D., Younis, M., and Alhamdan, A. 2018. Effects of calcium chloride and salicylic acid postharvest treatments on the quality of KhalalBarhi dates at different ripening levels during cold storage. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(2): 1156-1166.
- [17] Martínez-Romero, D., Castillo, S., Guillén, F., Díaz-Mula, H.M., Zapata, P.J., Valero, D., and Serrano, M. 2013. Aloe vera gel coating maintains quality and safety of ready-to-eat pomegranate arils. *Postharvest Biology and Technology*, 86: 107-112.
- [18] Amiri, S., Akhavan, H.R., Zare, N., and Radi, M. 2018. Effect of gelatin-based edible



## Effects of 2-phenyl ethanol from Mohammadi flower on quality of mazafati dates packed in flexible laminated packages

Khorasani, S.<sup>1,2\*</sup>, Khosravi, S.<sup>3</sup>, Saadatfar, A.<sup>4</sup>, Zohdi, H.<sup>5</sup>

1. Research and Technology Institute of Plant Production (RTIPP), ShahidBahonar University of Kerman, Kerman, Iran
2. Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, ShahidBahonar University of Kerman, Kerman, Iran
3. MSc. Graduate, Department of Food Science and Technology, Azad University of Yazd, Iran.
4. Department of Medicinal Plant, Research and Technology Institute of Plant Production (RTIPP), ShahidBahonar University of Kerman, Kerman, Iran.
5. Assistant Professor of Plant Protection Research Dept. of "Kerman Agricultural and Natural Resources Research Center, Iran", PHD in Agricultural Entomology

### ABSTRACT

Date is one of the most important and strategic products of the country and has a very important role in exporting the country. This product has a lot of waste due to its high humidity and inadequate storage, handling and inappropriate packaging. In this project, in order to reduce contamination and extend the shelf life of dates, Mazafati cultivar was sprayed with 0.5% phenyl ethanol in two types of packages, polystyrene and polyamide, and then stored in a refrigerator for 60 days. The control sample was compared to the treated samples for comparison. Chemical (pH and acidity) and microbial tests (total count of microorganisms) and sensory evaluation were performed on the samples. Analysis of variance showed that the type of packaging, storage temperature and storage time had a significant effect on the evaluated characteristics ( $p < 0.05$ ). According to the results, spraying of 2-Diphenyl Ethanol after 15 days controlled the pH of Mazafati dates and prevented its decrease over time. Polyamide packaging was better known than polystyrene packaging. The changes in chemical properties (acidity and pH) in the samples kept at 25 ° C were significantly higher than those at 4 ° C. It also effectively prevented the growth of microbial growth. In general, the use of this compound and its polyamide retention at 4 ° C is recommended because of its effect on reducing microbial growth and preserving the chemical and quality properties of dates.

### ARTICLE INFO

#### Article History:

Received 12 October 2019  
Accepted 18 March 2020

#### Keywords:

Mazafati date,  
Rose extract,  
Packaging,  
Storage,  
Temperature

**DOI:** 10.52547/fsct.18.02.02

\*Corresponding Author E-Mail:  
[khorasany@uk.ac.ir](mailto:khorasany@uk.ac.ir)