

تولید ماست تقویت شده با گاما آمینوبوتیریک اسید به کمک لاکتوباسیلوس ساکنی و عصاره مالت برنج قهوه ای

نفیسه جعفری¹، سولماز صارم نژاد^{1*}

1- گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده داروسازی، علوم پزشکی تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

(تاریخ دریافت: 98/01/29 تاریخ پذیرش: 98/10/02)

چکیده

گاما آمینوبوتیریک اسید یا گابا نوعی آمینواسید غیر پروتئینی با خواص فراسودمند است. این ماده یک انتقال دهنده عصبی مهارکننده است که در تنظیم فعالیت‌های قلبی عروقی مثل فشارخون و ریتم قلب، احساس درد و هیجان، تحریک ترشح انسولین از پانکراس و پیشگیری از بروز دیابت نقش دارد. تکنیک های بیوسنتز گابا، تخمیر توسط برخی ریزسازواره ها و فرایند جوانه زدن دانه غلات است. هدف از انجام این تحقیق بررسی امکان تولید ماست تقویت شده با گابا به کمک لاکتوباسیلوس ساکنی و عصاره مالت برنج قهوه ای بود. به این منظور عصاره مالت برنج قهوه ای در مقادیر 0، 50، 75 و 100 میلی لیتر به شیر کم چرب اضافه و پس از تلقیح کشت آغاز گر تجاری ماست و لاکتوباسیلوس ساکنی ماست قالبی تولید شد، سپس میزان گابا، ترکیبات فنولی، ظرفیت آنتی اکسیدانی، مقدار آمینو اسیدهای آزاد و ویژگی های حسی ارزیابی شدند. بر اساس نتایج، ماست های تهیه شده با عصاره مالت برنج قهوه ای حاوی گابا بودند، بیشترین میزان (5/62 میلی گرم درصد گرم ماده خشک) در ماست حاوی 100 میلی لیتر از عصاره مالت برنج قهوه ای مشاهده شد. استفاده از عصاره مالت برنج قهوه ای و لاکتوباسیلوس ساکنی در تهیه ماست سبب افزایش معنی دار ($p \leq 0/05$) ترکیبات فنولی و ظرفیت آنتی اکسیدانی آنها نسبت به شاهد شد. در بررسی پروفایل آمینواسید، گلوتامیک اسید دارای بیشترین غلظت و لیزین بیشترین مقدار آمینواسیدهای ضروری را به خود اختصاص داد. در ارزیابی حسی، بیشترین میزان پذیرش کلی مربوط به نمونه حاوی 50 میلی لیتر عصاره مالت برنج قهوه ای بود. باتوجه به نتایج، تولید ماست فراسودمند تقویت شده با گابا و حاوی ترکیبات فنولی و دارای فعالیت آنتی اکسیدانی با استفاده از عصاره مالت برنج قهوه ای و تخمیر با لاکتوباسیلوس ساکنی و کشت های آغاز گر معمول ماست امکان پذیر است.

کلید واژگان: ماست، فراسودمند، گاما آمینوبوتیریک اسید، لاکتوباسیلوس ساکنی، مالت برنج قهوه ای

*مسئول مکاتبات: solmazsaremi@yahoo.com

1- مقدمه

ماست محصولی تخمیری و حاصل فعالیت باکتری‌های استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس دلبروکی زیر گونه بولگاریکوس بر شیر است [1]. از سوی دیگر گاما آمینوبوتیریک اسید¹ نوعی آمینواسید غیر پروتئینی چهار کربنه منحصر به فرد است که در اثر دکربوکسیلاسیون گلوتامیک اسید و با عمل کاتالیزوری آنزیم گلوتامات دکربوکسیلاز² تولید می‌شود [2 و 1]. امروزه گابا به عنوان یک ترکیب مؤثر در صنایع داروسازی و ماده زیست فعال در فرمول برخی مواد غذایی فراسودمند به کار میرود [2]. این ترکیب در تنظیم فشارخون و ریتم قلب و کنترل احساس درد و هیجان، درمان اختلالات عصبی و کاهش علائم آلزایمر بسیار مؤثر است، سبب تحریک ترشح انسولین از پانکراس شده و در تنظیم هورمون رشد و بهبود سنتز پروتئین‌های مغز نیز نقش دارد [1-5]. مصرف غذاهای تقویت‌شده با گابا مثل شیر [1 و 6]، سویا [1 و 7] و تمپه³ [8] در ممانعت از افزایش فشارخون سیستمیک موش مؤثر گزارش شده است. گزارشاتی نیز مبنی بر جلوگیری از تکثیر سلول‌های سرطانی و بهبود قدرت حافظه و توانایی یادگیری در افراد در اثر مصرف مواد غذایی حاوی گابا وجود دارد [9]. گابا دارای قابلیت تولید به صورت شیمیایی یا بیولوژیکی است که البته استفاده از تکنیک‌های بیوسنتزی از جمله تخمیر اخیراً در صنایع غذایی مورد توجه قرار گرفته است. شرایط تخمیر می‌تواند با تأثیر بر ویژگی‌های بیوشیمیایی گلوتامات دکربوکسیلاز ریز سازواره های تخمیرکننده باعث بهینه‌سازی تولید گابا شود [9]. مطالعات محدودی در زمینه تولید گابا در مواد غذایی به ویژه با روش تخمیر صورت پذیرفته است. به طورمثال پارک و اُه در سال 2007 با افزودن کشت آغازگر و عصاره مالت سویا به شیر سویا، ماست سویای حاوی گابا تهیه کردند و غلظت گابا را 424/67 میکروگرم/گرم ماده خشک گزارش نمودند، درحالی‌که تخمیر شیر گاو در شرایط مشابه غلظت 1/5 میکروگرم/گرم ماده خشک گابا را در پی داشت. ماست سویای گابا همچنین دارای سطوح قابل توجهی آمینواسید آزاد و ایزوفلاون‌ها در مقایسه با سایر ماست‌های رایج بود [1]. چنو همکاران (2016) به تولید ماست غنی‌شده با گابا توسط تخمیر به کمک استرپتوکوکوس سالیواریوس

زیرگونه ترموفیلوس *fmb5* پرداختند و کاهش غلظت کلسترول تام و تری گلیسیرید و افزایش معنی‌دار لیپوپروتئین با دانسیته بالا و انسولین در سرم خون موش‌ها را در اثر مصرف ماست حاوی گابا گزارش نمودند [10]. همچنین گزارشات دیگری مبنی بر تولید گابا توسط تخمیر با باکتریهای لاکتیکی وجود دارد، از آن جمله میتوان به تولید گابا توسط لاکتوباسیلوس پاراکازئی جدا شده از فراوردهای غذایی تخمیری [11]، لاکتوباسیلوس برویس جدا شده از خمیر ترش با پایه کینوا [13]، تخمیر دانه های جو و لوبیا قرمز با لاکتوباسیلوس برویس *TISTR860* و تخمیر مخلوط برنج و گندم با لاکتوباسیلوس پلانتروم *MNZ* برای تولید گابا [12 و 14] اشاره نمود. تنها مقاله منتشر شده در مورد تولید ماست حاوی گابا با باکتری لاکتیکی تولید گابا در ماست با استفاده از لاکتوباسیلوس پلانتروم *NDC 75017* بوده است. در تحقیق مورد اشاره از منوسدیم گلوتامات به عنوان سویسترای تولید گابا توسط ریز سازواره و از ترکیب پیریدوکسال 5- فسفات به عنوان کوآنزیم گلوتامات دکربوکسیلاز استفاده شد و میزان تولید گابا 314/56 میلی گرم بر 100 گرم ماست گزارش شد [15].

یکی از باکتریهای لاکتیکی مجاز به استفاده در صنایع غذایی لاکتوباسیلوس ساکنی⁴ می باشد. این باکتری دارای پتانسیل بیوتکنولوژیک برای محافظت زیستی مواد غذایی است. بیشتر در تخمیر سوسیس خشک بکار می رود. این باکتری در لیست *GRAS*⁵ است و در بهبود ایمنی میکروبی محصولات گوشتی غیر تخمیری نیز نقش دارد. لاکتوباسیلوس ساکنی می‌تواند مانع رشد *اشریشیا کلی* در گوشت چرخ کرده شده و برخی دیگر از سویه های این باکتری دارای اثر بازدارندگی بر *سالمونلا تیفی* موربوم در نوشیدنیهای با پایه برنج تخمیر شده هستند. سوشهای مختلف لاکتوباسیلوس ساکنی در انواع مختلف غذاهای تخمیری مثل کلم تخمیری، خمیر ترش و گوشت یافت میشوند. بیشترین کاربرد تجاری این ریزسازواره در کشتهای آغازگر سوسیس تخمیری است. اخیراً توجه به این ریزسازواره به عنوان باکتری پروبیوتیک و محافظ افزایش یافته است [16]. گائو، لی و لیو (2014) قابلیت لاکتوباسیلوس ساکنی *C2* در تولید باکتریوسین با دامنه وسیع بازدارندگی و پتانسیل پروبیوتیک بودن را گزارش نمودند [17]. چایلو و

1. Gamma amino butyric acid (GABA)
2. Glutamate decarboxylase (GAD)
3. Tempeh

4. *Lactobacillus sakei*
5. Generally Recognized As Safe

همکاران (2014) نیز روی اثرات محافظتی لاکتوباسیلوس ساکنی روی گوشت چرخ کرده به تحقیق و مطالعه پرداختند [18]. کوائنتو، مارین و شافنر (2016) نیز کاهش جمعیت لیستریا منوسایتوزنز در سس گوشت در حضور لاکتوباسیلوس ساکنی MN را گزارش نمودند [19]. باتوجه به اینکه برنج قهوه‌ای به دلیل وجود ترکیبات مغذی و حضور لایه سبوس محصولی ارزشمند میباشد و فرایند مالت کردن به طور طبیعی سبب سنتز مقادیری گابا در آن می‌شود [20] و از سوی دیگر تاکنون تحقیقی در زمینه پتانسیل تولید گابا توسط لاکتوباسیلوس ساکنی صورت نپذیرفته و برنج قهوه‌ای از سوبستراهای مناسب این باکتری است، لذا هدف از انجام این تحقیق بررسی اثر افزودن باکتری لاکتوباسیلوس ساکنی و درصدهای مختلف عصاره مالت برنج قهوه‌ای برای اولین بار در کنار کشتهای آغازگر معمول ماستبر میزان گابای تولیدی در ماست قالبی کم چرب می‌باشد.

2- مواد و روش‌ها

2-1- مواد مورد استفاده

برنج قهوه ای رقم هاشمی گیلان از موسسه تحقیقات برنج کشور، لاکتوباسیلوس ساکنی¹ با PTCC 1712 از سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران، کشتهای آغازگر ماست و شیر خشک از کارخانجات لبنیات پگاه تهران، آنزیم آلفا آمیلاز از شرکت آرتین شیمی و محیط کشت میکروبی MRS Agar و MRS broth و سایر مواد شیمیایی از شرکت مرک آلمان تهیه شد. لازم به ذکر است با توجه به اینکه یکی از سوبستراهای مناسب تخمیر برای باکتری لاکتوباسیلوس ساکنی، برنج است و این ریزسازواره روی برنج به خوبی رشد میکند لذا از این باکتری برای تخمیر عصاره برنج قهوه ای و بررسی اثر افزودن این باکتری در سنتز گابا در طی تولید ماست استفاده شد.

2-2- روش تولید آرد مالت برنج قهوه‌ای و

پودر عصاره آن

پس از شستشو و ضدعفونی دانه‌های برنج قهوه‌ای با سدیم هیپوکلریت به مدت 30 دقیقه، دانه‌ها در محلول گلوتامیک

اسید 5 میلی مولار در انکوباتور 30 درجه سانتیگراد به مدت 24 ساعت خیسانده شده و محلول گلوتامیک اسید هر 5-6 ساعت یک بار تعویض شد. دلیل استفاده از گلوتامیک اسید برای خیساندن دانه‌ها پیش ساز بودن این اسید در سنتز گابا در دانه بود [9]. در ادامه دانه‌های خیسانده شده، در 30 درجه سانتیگراد به مدت 48 ساعت در رطوبت نسبی 95 تا 100 درصد برای جوانه زنی در گرمخانه قرار داده شدند. دانه‌های جوانه زده یا مالت شده در آن 50 درجه سانتیگراد تا رسیدن به رطوبت 10% خشک شدند. دانه‌های جوانه زده و خشک شده پس از آسیاب کردن، با الک 40مش الک شدند. جهت تهیه عصاره، آرد مالت تهیه شده با آب مقطر به نسبت 1 به 4 (وزنی/حجمی) مخلوط و پس از استریلیزاسیون در دمای 121°C و فشار 15psi در اتوکلاو، دوغاب استریل شده با کاغذ صافی واتمن شماره 42 صاف و محلول صاف شده کدر رنگ به عنوان عصاره مالت برنج قهوه‌ای با خشک کن انجمادی جهت تبدیل به پودر عصاره مالت برنج قهوه‌ای² خشک شد. لازم به ذکر است از پودر عصاره مالت برنج قهوه ای صرفاً برای اندازه‌گیری خصوصیات شیمیایی آن استفاده شد و برای تولید ماست جهت صرفه جویی در هزینه‌ها از عصاره مایع مالت برنج قهوه ای بهره گرفته شد.

2-3- اندازه‌گیری خصوصیات شیمیایی پودر

عصاره مالت برنج قهوه‌ای

2-3-1- روش استخراج و اندازه‌گیری میزان ترکیبات

فنولی

یک گرم پودر عصاره و 10 میلی لیتر اتانول 80 درصد به مدت 30 دقیقه روی همزن مغناطیسی مخلوط و در 4000 دور در دقیقه به مدت 15 دقیقه سانتریفوژ شد. 500 میکرولیتر از مایع رویی³ حاصل از سانتریفوژ با 2/5 میلی لیتر از معرف فولین سیوکالتو 2 مولار 5 دقیقه هم زده شد، سپس 2 میلی لیتر سدیم کربنات 7/5% (وزنی / حجمی) به آن اضافه شده و مجدداً 30 دقیقه دیگر در تاریکی مخلوط شد. میزان جذب نمونه در طول موج 765 نانومتر توسط دستگاه اسپکتروفتومتر (Philler scientific 6100, USA) قرائت گردید. از اتانول برای صفر کردن دستگاه استفاده شد [21]. جهت تبدیل عدد جذب نمونه‌ها به غلظت ترکیبات فنولی از گالیک اسید به

2. Germinated brown rice (GBR)

3. Supernatant

1. *Lactobacillus sakei*

برنامه دمایی دستگاه:

50°C به مدت 1 دقیقه، 6°C / min تا 100°C، 4°C / min تا 200°C، 20°C / min تا 300°C، 300°C به مدت 3

دقیقه. گاز حامل هلیوم با دبی 1ml/min

2-6- روش کشت باکتری لاکتوباسیلوس

ساکتی

مقداری از باکتری لاکتوباسیلوس ساکتی فعال شده روی محیط کشت مادر MRS Agar به 26 میلی لیتر از محیط کشت استریل MRSbroth منتقل گردید و داخل گرمخانه مجهز به همزن¹ به مدت 45 ساعت در دمای 35°C گذاشته شد. پس از رشد باکتری برای خالص سازی و آماده نمودن سوسپانسیون میکروبی جهت تلقیح به خمیر ترش، محتویات داخل فالکون (حاوی باکتری و محیط کشت) به مدت 16 دقیقه در 71×g سانتریفیوژ گردید (Kobuta 2420, Japan). محیط کشت جمع شده روی فالکون تخلیه شد. برای حذف کامل محیط کشت، به کمک آب مقطر استریل میکروب ها چند بار شسته و سانتریفیوژ شدند، سپس 1 میلی لیتر آب مقطر استریل به محتویات درون فالکون اضافه گردید و پس از مخلوط کردن، دانسیته نوری آن توسط دستگاه اسپکتروفتومتر در طول موج 600 نانومتر روی 3 تنظیم شد [19] که بر اساس شمارش انجام شده دانسیته نوری 3 تقریباً معادل 10⁸ CFU/ml از باکتری بود.

لازم به ذکر است با توجه به این که شمارش تعداد باکتری ها به تفکیک هر باکتری فرایندی زمان بر است، لذا از روش دانسیته نوری برای تعیین غلظت باکتری برای سرعت عمل و امکان استفاده از باکتری های تازه و جوان در این کار تحقیقی استفاده شد. برای تبدیل عدد دانسیته نوری به مقدار جمعیت میکروبی، ابتدا رقت های مختلفی از هر باکتری تهیه شده و پس از شمارش تعداد باکتریهای موجود در هر رقت، میزان جذب نور هر رقت در طول موج 436 نانومتر توسط اسپکتروفتومتر تعیین شد. منحنی کالیبراسیون بر حسب تعداد باکتری در رقت های مختلف در برابر میزان جذب نور آن رسم شد و بر این اساس تعداد باکتریهای موجود در سوسپانسیون میکروبی با دانسیته نوری 3 محاسبه شد.

عنوان استاندارد ترکیبات فنولی برای رسم منحنی کالیبراسیون استفاده شده و تمامی نتایج بر حسب معادل گالیک اسید¹ اعلام شد.

2-4- روش اندازه گیری قدرت آنتی اکسیدانی

100 میکرولیتر از مایع رویی حاصل سانتریفیوژ حاوی ترکیبات فنولی مرحله قبل به 3/9 میلی لیتر محلول 0/075 میکرو مولاردی پی پی اچ² اضافه و یک ساعت در تاریکی مخلوط شد. برای تهیه نمونه کنترل از 100 میکرولیتر اتانول استفاده شد. پس از اتمام یک ساعت میزان جذب محلول توسط اسپکتروفتومتر در طول موج 515 نانومتر قرائت و از متانول برای صفر کردن دستگاه استفاده شد [22]. درصد مهار رادیکال دی پی پی اچ از رابطه 1 محاسبه گشت:

رابطه (1)

= درصد مهار رادیکال دی پی پی اچ
100 × (جذب کنترل/جذب نمونه - 1)

2-5- روش اندازه گیری میزان گابا و آمینو

اسیدهای آزاد

تعیین مقدار آمینواسیدهای آزاد و گابا بر اساس روش ارائه شده توسط کوله او همکاران (2016) پس از مشتق سازی نمونه ها توسط ترکیبات تری فلوروآستیل استر با GC-MS (Thermo Finnigan, Proanalysis, Romania) در حالت Electron impact انجام شد [23]. شرایط استخراج آمینواسید از نمونه ها به شرح زیر بود:

- 1- استریفیکاسیون با 100 میکرولیتر بوتانول/ کلریدریک اسید 3 مولار به مدت 1 ساعت در 110°C
- 2- انجام فرایند استیلآسیون با 100 میکرولیتر تری فلوروآستیل استر به مدت 20 دقیقه در 80°C، خشک کردن در 4°C و افزودن 1 میلی لیتر اتیل استات به نمونه
- 3- شرایط دستگاه GC:

مشخصات ستون موبین: Rtx- 5 MS, 30 m × 0.25 mm
I.D; Film thickness 0.25 μm, Splitmode (10:1)

1. 2 Gallic Acid Equivalent (GAE)
2. 2,2- diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH)

1. Shaker incubator

2-7- تهیه ماست قالبی¹

تمام مراحل همانند تهیه ماست قالبی معمولی انجام شد [15]. فرمولاسیون و ترتیب نام گذاری نمونه ها یا تیمارها به شرح زیر است:

تیمار 1: ماست شاهد (شیر کم چرب، پودر شیر خشک، کشت های آغاز گر ماست)

تیمار 2: شیر کم چرب، پودر شیر خشک، کشت های آغاز گر ماست، 50 میلی لیتر عصاره مالت برنج قهوه ای، سوسپانسیون باکتری لاکتوباسیلوس ساکنی (10^8 cfu / ml) و 0/011 گرم آلفا آمیلاز

تیمار 3: شیر کم چرب، پودر شیر خشک، کشت های آغاز گر ماست، 75 میلی لیتر عصاره مالت برنج قهوه ای، سوسپانسیون باکتری لاکتوباسیلوس ساکنی (10^8 cfu / ml) و 0/011 گرم آلفا آمیلاز

تیمار 4: شیر کم چرب، پودر شیر خشک، کشت های آغاز گر ماست، 100 میلی لیتر عصاره مالت برنج قهوه ای سوسپانسیون باکتری لاکتوباسیلوس ساکنی (10^8 cfu / ml) و 0/011 گرم آلفا آمیلاز

تیمار 5: شیر کم چرب، پودر شیر خشک، کشت های آغاز گر ماست، سوسپانسیون باکتری لاکتوباسیلوس ساکنی (10^8 cfu / ml)

لازم به ذکر است به منظور حفظ میزان ثابت حجم در تولید ماست با تیمارهای متفاوت، به ازای افزودن هر میزان عصاره مالت برنج قهوه ای به همان مقدار از حجم شیر مورد استفاده کم شد. میزان شیر خشک 10% وزن شیر و میزان کشت آغاز گر ماست 400 میکرولیتر به ازای هر 100 میلی لیتر شیر در نظر گرفته شد، همچنین هدف از افزودن آلفا آمیلاز شکسته شدن نشاسته برنج و آزاد شدن مقادری قند جهت تسریع رشد باکتری بود.

2-8- روش استخراج و اندازه گیری ترکیبات

فنولی محلول در نمونه های ماست

4 میلی لیتر از هر نمونه ماست همراه 18 میلی لیتر آب مقطر در 4000 دور در دقیقه به مدت 15 دقیقه سانتریفوژ شد. 500 میکرولیتر از سوپرناتانت با 2/5 میلی لیتر فولین سیوکالتو 2 مولار 5 دقیقه همزده شد، سپس 7/5 میلی لیتر سدیم کربنات 7% (وزنی / حجمی) به آن اضافه شده و به مدت 5 دقیقه در تاریکی روی همزن مغناطیسی قرار گرفت. پس از قرار دادن مخلوط فوق به مدت 2 ساعت در انکوباتور 25°C در تاریکی، جذب نمونه ها در طول موج 765 نانومتر قرائت گردید. در نمونه کنترل به جای 500 میکرولیتر نمونه از 500 میکرولیتر آب مقطر استفاده شد [24].

2-9- روش اندازه گیری فعالیت آنتی اکسیدانی

ماست به روش مهار رادیکال دی پی پی اچ

1000 میکرولیتر از مایع رویی حاصل از سانتریفوژ و حاوی ترکیبات فنولی با 15 میلی لیتر محلول 0/075 میکرومولاردی پی پی اچ مخلوط و پس از نیم ساعت همزدن روی همزن مغناطیسی، 30 دقیقه در تاریکی قرار گرفت، سپس جذب نمونه در 517 نانومتر در اسپکتوفتومتر قرائت شد. جهت تهیه نمونه کنترل به جای نمونه حاوی ترکیبات فنولی از آب مقطر استفاده شد [24]. درصد مهار رادیکال دی پی پی اچ را به رابطه 1 محاسبه شد.

2-10- اندازه گیری میزان گابا و آمینواسیدهای

آزاد ماست

مطابق روش اجرا شده برای پودر عصاره انجام شد.

2-11- ارزیابی حسی

ارزیابی حسی توسط 20 ارزیاب (10 زن و 10 مرد) با استفاده از روش امتیازدهی هدونیک 5 نقطه ای صورت پذیرفت. شاخص های طعم و مزه، بافت، ظاهر، بو، میزان قاشق برداری و در نهایت میزان پذیرش کلی نمونه ها توسط پرسشنامه ارزیابی شدند.

2-12- روش آنالیز آماری

طرح آماری مورد استفاده طرح کاملاً تصادفی و تجزیه تحلیل داده ها بر مبنای جداول تجزیه و تحلیل واریانس یک طرفه و

1. Set yogurt

میزان گابا در پودر عصاره 23/5 میلی گرم در صد گرم است که دلیل عمده وجود این ترکیب در پودر مورد بررسی فرایند مالت کردن برنج قهوه ای است. اثر مثبت جوانه زدن دانه غلات از جمله برنج قهوه ای در افزایش بیوستز گابا در مقالات متعدد علمی گزارش شده است [1، 5 و 10].

3-2- نتایج میزان ترکیبات فنولی و ظرفیت

آنتی اکسیدانی نمونه های ماست

یکی از ترکیبات مهم فراسودمند، ترکیبات فنولی هستند که به دو صورت آزاد و متصل در کنار سایر اجزا وجود دارند [25]. انواع متصل قابلیت جذب مستقیم توسط آنزیم های بدن انسان را ندارند [26]. با توجه به اینکه برای فرموله نمودن نمونه های ماست از عصاره آبی مالت که حاوی ترکیبات محلول در آب مالت برنج قهوه ای است استفاده شد، بنابراین میزان فنول های آزاد و محلول در ماست حائز اهمیت بود. با توجه به شکل 1، اضافه نمودن عصاره مالت برنج قهوه ای به نمونه های ماست سبب افزایش غلظت فنول های محلول شد و همانطور که انتظار می رفت این افزایش غلظت با زیاده تر شدن مقادیر عصاره مالت برنج قهوه ای در ماست افزایش یافت. در تحقیقی که روی اثر افزودن چای سبز، سفید و سیاه روی فعالیت آنتی اکسیدانی ماست پروبیوتیک انجام شد افزایش میزان ترکیبات فنولی در نمونه های ماست گزارش شد [24].

مقایسه میانگین ها با روش دانکن در سطح معنی داری 5 درصد با نرم افزار آماری SPSS نسخه 22 انجام پذیرفت. تمام آزمایش ها در سه تکرار انجام شدند به جز آزمایش تعیین پروفایل آمینو اسید که یک بار انجام شد.

3- نتایج و بحث

3-1- ویژگی های شیمیایی پودر عصاره مالت

برنج قهوه ای

نتایج ویژگی های شیمیایی پودر عصاره مالت (جدول 1) بیانگر قدرت 44/74 درصدی آنها در مهار رادیکال دی پی پی اچ است.

Table 1 Chemical properties of germinated brown rice powder

Property	Amount
Moisture(g. 100g ⁻¹)	15±0.3
Free phenolics(mg GAE ml ⁻¹)	0.107±0.0005
Free Antioxidant Activity (%)	44.74±1.41
GABA(mg 100 g ⁻¹ d.m)	23.5±0.11
Protein (g 100 g ⁻¹ d. m)	72±0.52
Ash(g 100 g ⁻¹ d.m)	0.3±0.01

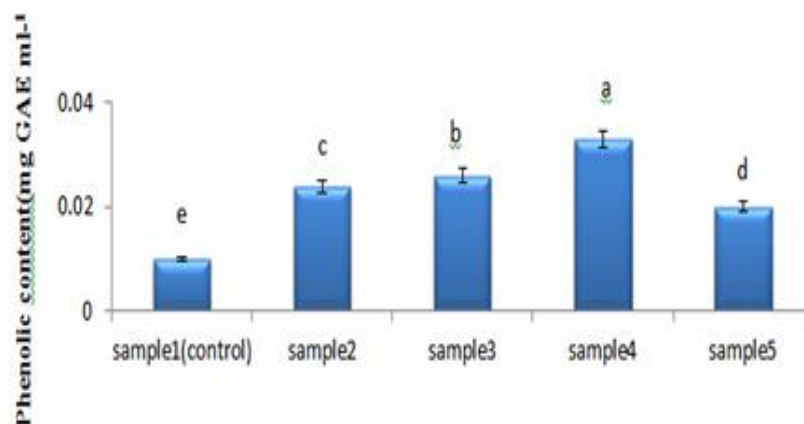


Fig 1 The phenolic contents of yogurt samples
Different letters indicate on significant difference among samples ($p \leq 0/05$)

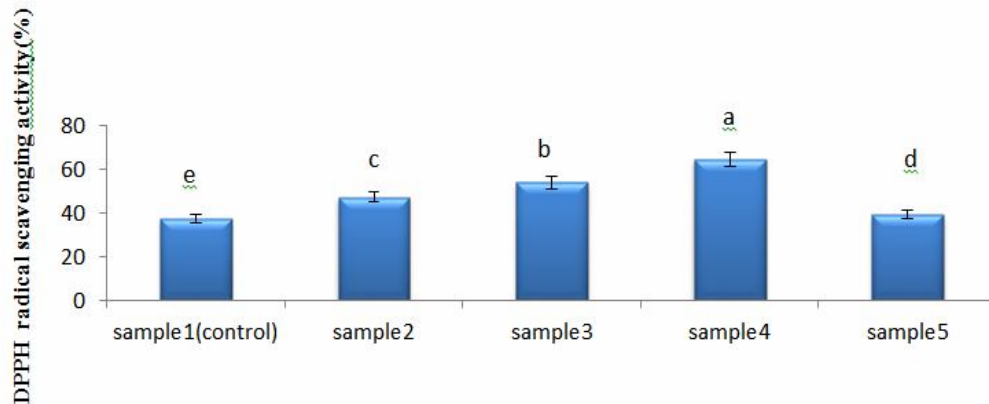


Fig 2 The Antioxidant activity of yogurt samples. Different letters indicate on significant difference among samples ($p \leq 0/05$)

آنتی‌اکسیدانی نمونه شاهد و نمونه 5 می‌باشد و می‌توان نتیجه گرفت که عمده قدرت آنتی‌اکسیدانی نمونه‌های ماست نشاء گرفته از عصاره اضافه شده است. در تحقیقی روی فعالیت آنتی‌اکسیدانی ماست تهیه شده از سویا و گردوی آمریکایی، فعالیت آنتی‌اکسیدانی بالاتر این ماست نسبت به نمونه شاهد به وجود فعالیت آنتی‌اکسیدانی در عصاره گردو نسبت داده شده است [29].

3-3- نتایج تغییرات میزان گابا در نمونه های ماست

با توجه به شکل 3 مقدار گابا در بین نمونه ها با یکدیگر اختلاف معنی‌داری نشان داد ($p \leq 0/05$). تیمارهای شاهد و 5 همان طور که انتظار می‌رفت گابا نداشتند ولی افزودن عصاره مالت برنج قهوه‌ای به فرمول ماست سبب بالا رفتن میزان گابا شد. بالاترین مقدار گابا در نمونه حاوی 100 میلی لیتر عصاره مالت برنج قهوه‌ای مشاهده شد و افزایش درصد عصاره مالت سبب افزایش معنی‌دار گابا در نمونه های ماست گردید ($p \leq 0/05$). در تحقیق حاضر افزودن عصاره مالت برنج قهوه ای در مقادیر 50، 75 و 100 میلی لیتر به فرمول ماست سبب افزایش معنی‌دار میزان گابا شد، به طوریکه نمونه‌های ماست به ترتیب دارای حدود 1/17، 3/33 و 5/63 میلی گرم در صد گرم ماده خشک گابا بودند. طبق تحقیقات هیروشی (2005)، عصاره مالت برنج قهوه ای حاوی مقادیر زیادی گابا است زیرا در طی جوانه زدن، گلوتامیک اسید به کمک آنزیم گلوتامات دکربوکسیلاز تبدیل به گابا می‌شود. فرآیند خیساندن دانه، فعالیت گلوتامات دکربوکسیلاز را تحریک

نکته قابل توجه اثر تخمیر همزمان شیر با کشت های آغازگر ماست و لاکتوباسیلوس ساکنی بر میزان فنول هابود که با توجه به شکل 1 احتمالاً لاکتوباسیلوس ساکنی سبب سنتز برخی ترکیبات فنولی شده چرا که میزان فنول های نمونه تخمیر شده با کشت های آغازگر و لاکتوباسیلوس ساکنی (نمونه 5) بالاتر از نمونه شاهد است، همچنین مطابق نظر کورهونن (2009) پروتئولیز پروتئین‌های شیر ممکن است سبب آزاد شدن آمینواسید های با زنجیرهای جانبی فنولی مثل تیروزین شود و مقدار ترکیبات فنولی کل را افزایش دهد [27]، به علاوه متابولیسم میکروبی ترکیبات فنولی و همچنین تولید فنولیک اسیدهای جدید در طی فرآیند اسیدی شدن ماست به عنوان عامل احتمالی افزایش ترکیبات فنولی گزارش شده است [28]. با توجه به این استدلال، بالاتر بودن میزان ترکیبات فنولی نمونه 5 که فاقد عصاره مالت برنج قهوه ای و دارای لاکتوباسیلوس ساکنی علاوه بر کشت های آغازگر ماست می‌باشد در مقایسه با کنترل می‌تواند مربوط به سنتز ترکیبات فنولی در اثر متابولیسم میکروبی باشد. از سوی دیگر بالاتر بودن ترکیبات فنولی ماست‌های حاوی عصاره مالت نسبت به نمونه‌های شاهد و 5 را می‌توان به بالا بودن ترکیبات فنولی عصاره مالت و سنتز متابولیت های فنولی توسط لاکتوباسیلوس ساکنی نسبت داد. با توجه به اینکه بسیاری از ترکیبات فنولی دارای خاصیت آنتی‌اکسیدانی هستند ظرفیت مهار رادیکال دی پی پی اچ فنول های نمونه های ماست ارزیابی شد که بر اساس نتایج (شکل 2) با افزایش درصد عصاره مالت قدرت مهار رادیکال دی پی پی اچ افزایش یافت که با توجه به میزان ترکیبات فنولی نمونه‌ها قابل انتظار بود. نکته قابل توجه تشابه قدرت

ویژگی مقاومت در برابر شرایط اسیدی باشند [1]. در ماست تولید شده با عصاره مالت سویا و باکتری‌های لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس پلاتناروم و لاکتوباسیلوس برویس مقدار گابا 42/46 میلی گرم در صد گرم ماده خشک‌گزارش شده که البته با توجه به منبع گیاهی و میکروارگانیسم های به کار برده شده قابل مقایسه با تحقیق حاضر نمی باشد و از سوی دیگر غلظت بالای گابای تولید شده در تحقیق مورد اشاره بسیار بالاست و نمی توان آن را برای مصرف عموم و بهره مندی از مزایای آن توصیه نمود.

میکنند که بازمان جوانه زنی افزایش مییابد. گلوتامات دکربوکسیلاز تبدیل گاما- دکربوکسیلاسیونال -گلوتامیک اسید را به کربن دی اکسید و گاما آمینوبوتیریک اسید کاتالیز مینماید [30]. در بسیاری از مقالات گابا مسبب تسهیل بقای سلول‌ها از طریق حفظ pH سلول حتی در شرایط اسیدی شناخته شده، زیرا گلوتامات دکربوکسیلاز یون H^+ را برای تولید گابا مصرف می‌کند. به‌طور مشابه ریزسازوای های موجود در فراورده های لبنی تخمیری مثل ماست که دارای مقادیر بالایی گابا و فعالیت زیاد گلوتامات دکربوکسیلاز هستند قادر به ماندگاری در سیستم گوارشی بوده و ممکن است دارای

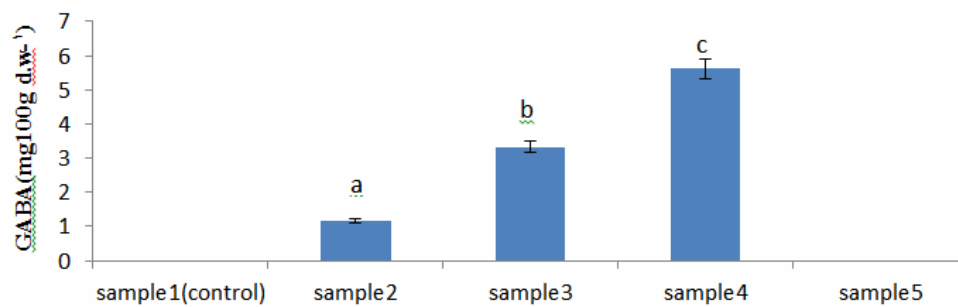


Fig 3 The GABA content of yogurt samples.

Different letters indicate on significant difference among samples ($p \leq 0/05$)

داد و بیشتر تغییرات پروفایل آمینو اسید نمونه ها مربوط به تاثیرات تخمیر هم زمان شیر توسط کشت های آغاز گر ماست و لاکتوباسیلوس ساکتی است، طوری که با توجه به جدول 2 تغییرات اندک پروفایل آمینواسید در نمونه شاهد و مشاهده می‌شود که دلیل آن مصرف پروتئین ها در اثر تخمیر است. در ماست سویای تولید شده توسط پارک و اه (2007) توسط لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس پلاتنارم، لاکتوباسیلوس برویس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس و عصاره مالت سویا افزایش معنادار سرین مشاهده و غلظت سایر آمینواسیدها نیز نسبت به نمونه شاهد افزایش نشان داد که دلیل آنرا می‌توان به متفاوت بودن ترکیب پروتئین مالت سویا با عصاره مالت برنج قهوه ای و تفاوت در نوع کشت های آغاز گر مورد استفاده نسبت داد [1].

3-4- نتایج بررسی تغییرات پروفایل آمینواسید

در بررسی تغییرات میزان آمینواسیدهای نمونه های ماست و پودر عصاره مالت برنج قهوه ای (جدول 4) در تمام نمونه ها، بالاترین میزان آمینواسیدهای غیرضروری مربوط به گلوتامیک اسید و بالاترین غلظت آمینواسیدهای ضروری به ترتیب مربوط به لیزین و ترئونین بود. میزان آلانین در نمونه‌های حاوی عصاره مالت برنج قهوه ای نسبت به نمونه شاهد بالاتر بود. در مطالعات پیشین افزودن کیتوزان و گلوتامیک اسید به برنج قهوه ای در حال جوانه زدن عامل افزایش غلظت آلانین گزارش شده است [31] که با نتایج این تحقیق در یک راستا است، زیرا در تحقیق حاضر نیز برای خیساندن از محلول گلوتامیک اسید استفاده شده است. به طور کلی با توجه به سهم کم پروتئین عصاره مالت در فرمول نمونه های ماست، تغییر غلظت آمینواسیدها را نمی توان به میزان پروتئین عصاره مالت نسبت

Table 2 The amino acid profile of yogurt samples

Amino acid(mg.100g ⁻¹)	Sample1(control)	Sample2	Sample3	Sample4	Sample5	GBR
Lysine	16.99	10.58	6.6	8.75	15	1960
Histidine	7.6	4.11	8	5.62	7.5	870
Arginine	3.8	3.5	6	4.37	5	4312
Aspartic acid	3.07	4.11	4	3.75	5.8	4451
Threonine	11.58	9.41	8.6	8.12	12.5	1999
Serin	6.15	2.35	3.3	1.87	5	3000
Glutamic acid	31.53	19.41	21.33	20.62	24.16	8790
Glycine	10	5.8	8	6.8	8.33	2346
Alanine	11.53	12.35	13.33	13.75	19.66	2320
Cysteine	20	14.70	14.66	15	20	940
Valine	1.5	2.35	1.3	1.87	3.3	4156
Methionine	4.6	3.52	3.33	3.12	3.3	1960
Isuloserine	3.07	2.35	-	2.5	2.5	2150
Leucine	3.8	1.76	2.66	3.12	4.16	4870
Tyrosine	10	5.2	7.33	7.5	7.5	3655
Phenylalanine	9.2	6.4	6.66	8.12	10	3245
Tryptophan	4.6	2.9	3.3	-	3.3	1140
Proline	0.53	0.29	0.33	0.25	0.5	1890

3-5- نتایج آزمون حسی

امتیاز مربوط به نمونه حاوی 50 میلی لیتر عصاره بودجهت نتیجه گیری جامع تر، میزان پذیرش کلی نمونه ها نیز ارزیابی شد که بالاترین پذیرش مربوط به نمونه حاوی 50 میلی لیتر عصاره مالت بود.

بر اساس جدول 5، در بررسی آماری شاخص های حسی تفاوت معنی داری بین نمونه شاهد و نمونه 5مشاهده نشد ($p>0/05$). بین نمونه های حاوی عصاره مالت بیشترین

Table 3 Sensory Characteristics of yogurt Samples

sample	Taste	Texture	Appearance	Spoon ability	Total acceptability
Sample1(control)	3.8±0.37 ^a	3.7±	3.8±0.31 ^a	3.9±	3.7±0.41 ^a
Sample2	2.7±	2.7±	2.6±	2.6±	2.7±0.57 ^b
Sample3	1.6±	1.6±	1.5±	1.5±	1.6± 0.50 ^c
Sample4	0.95±	0.95±	0.95±	0.95±	0.95±0.39 ^d
Sample5	3.7±0.47 ^a	3.7±	3.7±0.44 ^a	3.7±0.41 ^a	3.7±

mean±SD

Different letters on each column indicates on significant difference among samples ($p\leq 0/05$)

فراسودمند تقویت شده با گابا، ترکیبات فنولی و دارای قدرت آنتی اکسیدانی به کمک عصاره مالت برنج قهوه ای و لاکتوباسیلوس ساکنی وجود دارد.

4- نتیجه گیری کلی

استفاده توام از عصاره مالت برنج قهوه ای و باکتری لاکتوباسیلوس ساکنی سبب افزایش میزان ترکیبات فنولی محلول و ظرفیت آنتی اکسیدانی در ماست های تولیدی شد. افزایش معنی دار غلظت گابا با افزایش درصد عصاره مالت برنج قهوه ای در ماست ها مشاهده شد. استفاده از لاکتوباسیلوس ساکنی به تنهایی و در عدم حضور عصاره مالت سبب افزایش سنتز ترکیبات فنولی محلول و قدرت مهار رادیکال آزاد در ماست در مقایسه با نمونه شاهد شد ولی اثری بر سنتز گابا نداشت. با توجه به نتایج، امکان تولید ماست

5- منابع

- [1] Park, K.B. and Oh, Sh. 2007. Production of yogurt with enhanced levels of gamma-aminobutyric acid and valuable nutrients using lactic acid bacteria and germinated soybean extract. *Bioresource Technology*. 98: 8. 1675–1679.
- [2] Mody, I., Dekoninck, Y., Otis, T.S. and Soltesz, I. 1994. Bringing the cleft at

- Production of a wheat-based fermented rice enriched with γ -amino butyric acid using *Lactobacillus plantarum* MNZ and its antihypertensive effects in spontaneously hypertensive rats. *Journal of Functional Foods*, 16: 194-203.
- [13] Villegas, M. J., Brown, L., Giori, G. S. and Hebert, E. M. 2016. Optimization of batch culture conditions for GABA production by *Lactobacillus brevis* CRL 1942, isolated from quinoa sourdough. *LWT*. 67: 22-26.
- [14] Saraphanchotiwiththaya, A. and Sripalakit, P. 2018. Production of γ -aminobutyric acid from red kidney bean and barley grain fermentation by *Lactobacillus brevis* TISTR 860. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 16: 49-53.
- [15] Shan, Y., Man, C. X., Han, X., Li, L., Guo, Y. et al. 2015. Evaluation on improved γ -aminobutyric acid production in yogurt using *Lactobacillus plantarum* NDC75017. *Journal of Dairy Science*, 98: 1-12.
- [16] Eisenbach, L., Geissler, A. J., Ehrmann, M. A. and Vogel, R.F. 2019. Comparative genomics of *Lactobacillus sakei* supports the development of starter strain combinations. *Microbiological Research*, 221: 1-9.
- [17] Gao, Y., Li, D. and Liu, X. 2014. Bacteriocin-producing *Lactobacillus sakei* C2 as starter culture in fermented sausages. *Food Control*, 35: 1-6.
- [18] Chaillou, S., Christeans, S., Rivollier, M., Lucquin, I., Champomier-Vergès, M. C. and Zagorec, M. 2014. Quantification and efficiency of *Lactobacillus sakei* strain mixtures used as protective cultures in ground beef. *Meat Science*, 97(3): 332-338.
- [19] Quinto, E. J., Marín, J. M. and Schaffner, D.W. 2016. Effect of the competitive growth of *Lactobacillus sakei* MN on the growth kinetics of *Listeria monocytogenes* Scott A in model meat gravy. *Food Control*, 63: 34-45.
- [20] Patil, S. B. and Khan, M. 2011. Germinated brown rice as a value added rice product: A review. *Journal of Food Science and Technology*. 48: 6. 661-667
- [21] Seki, T., Nagase, R., Torimitsu, M., et al. 2005. Insoluble fiber is a major constituent responsible for lowering the post-prandial blood glucose concentration in the pre-germinated brown rice. *Biological and Pharmaceutical Bulletin*. 28: 8.1539-1541.
- GABA synapses in the brain. *Trends in Neurosciences*.17:12. 517-525.
- [3] Satya Narayan, V. and Nair, P.M. 1990. Metabolism enzymology and possible roles of 4-aminobutyrate in higher plants. *Phytochemistry*. 29: 367-375.
- [4] Imam, M.U., Azmi, N.H., Bhangar, M.I., Ismail, N. and Ismail, M. 2012. Antidiabetic properties of germinated brown rice: A systematic review *Evidence Based complementary and Alternative Medicine*.32: 1-12.
- [5] Patil, S. B. and Khan, M. 2011. Germinated brown rice as a value added rice product: A review. *Journal of Food Science and Technology*. 48: 6. 661-667.
- [6] Hayakawa, K., Kimura, M., Kasaha, K., Matsumoto, K., Sansawa, H. and Yamori, Y. 2004. Effect of a gamma-aminobutyric acid-enriched dairy product on the blood pressure of spontaneously hypertensive and normotensive Wistar-Kyoto rats. *The British Journal of Nutrition*. 92: 3. 411-417.
- [7] Illupapalayam, V.V., Smith, S.C. and Gamlath, S.H. 2014. Consumer acceptability and antioxidant potential of probiotic-yogurt with spices. *LWT-Food Science and Technology*.55: 255-262.
- [8] Aoki, H., Furuya, Y., Endo, Y. and Fujimoto, K. 2003. Effect of gamma -aminobutyric acid-enriched tempeh-like fermented soybean (GABA-tempeh) on the blood pressure of spontaneously hypertensive rats. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*. 67: 1806-1808.
- [9] Brown, A.W. and Shelp, B.J. 1997. The metabolism and functions of gamma aminobutyric acid. *Plant Physiology*.115: 1. 1-5.
- [10] Chen, H.H., Chang, H.C., Chen, Y.K., Hung, C.L., Lin, S.Y. and Chen, Y.S. 2016. An improved process for high nutrition of germinated brown rice production: Low-pressure plasma. *Food Chemistry*. 191: 120-127.
- [11] Komatsuzaki, N., Shima, J., Kawamoto, Sh., Momose, H. and Kimura, T. 2005. Production of γ -aminobutyric acid by *Lactobacillus paracasei* isolated from traditional fermented foods. *Food Microbiology*, 22 (6): 497-504.
- [12] Zareian, M., Oskoueian, E., Forghani, B. and Ebrahimi, M. 2015.

- [27] Korhonen, H. 2009. Milk-derived bioactive peptides: From science to applications. *Journal of Functional Foods*. 1: 177-187.
- [28] Ito, Y., Shen, M., Kise, M., Hayamizu, K., Yoshion, G., Yoshihara, R. and Yokoyama, J. 2005. Effect of pre-germinated brown rice on postprandial blood glucose and insulin level in subjects with hyperglycemia. *Food Chemistry*. 12:80-84.
- [29] Ye, M., Ren, L., Wu, Y., Wang, Y. and Liu, Y. 2013. Quality characteristics and antioxidant activity of hickory-black soybean yogurt. *Food Science and Technology*. 51: 1. 314-318.
- [30] Hiroshi, C. 2005. Attraction of germinated brown rice and contribution to rice consumption expansion. Workshop and Conference on Rice in the World at Stake. 67-70.
- [31] Oh, Ch. and Oh, Sh. 2004. Effects of germinated brown rice extract with enhanced levels of GABA of cancer cell proliferation and apoptosis. *Journal of Medicinal Food*. 7: 1. 19-23.
- [22] Illupapalayam, V. V., Smith, S.C. and Gamlath, SH. 2014. Consumer acceptability and antioxidant potential of probiotic-yogurt with spices. *LWT-Food Science and Technology*. 55: 255-262.
- [23] Culea, M., Lordache, A. and Horj, E. 2016. GC-MS methods for amino acids determination in different biological extracts. *Bulletin UASVM Agriculture*, 213-222.
- [24] Muniandy, P., Shori, A.B. and Salihin, A. 2016. Influence of green white and black tea addition on the antioxidant activity of probiotic yogurt during refrigerated storage. *Food Packaging and Shelf life*. 8:1-8.
- [25] Naczk, M. and Shahidi, F. 1989. The effect of methanol-ammonia-water treatment on the content of phenolic acids of canola. *Food Chemistry*. 31: 159-164.
- [26] Vitaglione, P. Napolitano, A. and Fogliano, V. 2008. Cereal dietary fiber: a natural functional ingredient to deliver phenolic compounds into the gut. *Trends in Food Science & Technology*. 19: 9. 451-463.

Production of gamma-aminobutyric acid enriched yogurt by using *Lactobacillus sakei* and brown rice malt extract

Jafari, N. ¹, Saremnezhad, S. ^{2*}

1. Department of Food Science and Technology, Faculty of Pharmacy, Tehran Medical Sciences, Islamic Azad University, Tehran-Iran

(Received: 2019/04/18 Accepted:2019/12/23)

Gamma-aminobutyric acid or GABA is a non-protein functional amino acid. It functions as an inhibitory neurotransmitter that is involved in the regulation of cardiovascular functions, such as blood pressure and heart rate and also plays role in the sensations of pain, anxiety, stimulation of insulin secretion from the pancreas and preventing diabetes. Fermentation and germinating of cereal grains are of biosynthetic methods for GABA production. This study aimed to investigate the production of GABA enriched yogurt by using of *Lactobacillus sakei* and brown rice malt extract. In this regard, brown rice malt extract was added to low-fat milk in 0, 50, 75 and 100 ml quantities and set yogurts were produced after addition of skimmed milk powder and inoculation of commercial yogurt starters and *Lactobacillus sakei*, then the concentrations of GABA, phenolic compounds, amino acids, the antioxidant capacity, and sensorial characteristics were evaluated.

According to the results, yogurts that were produced by brown rice malt extract contained GABA. The highest GABA content (5.62 mg/100 g d. w) was observed in yogurt with 100 ml brown rice malt extract. Using brown rice malt extract and *Lactobacillus sakei* caused significant increasing ($p \leq 0/05$) of phenolic compounds and their antioxidant capacities in yogurt samples compared to control. In amino acid profile analysis, glutamic acid showed the highest concentration and lysine was the highest among essential amino acids. In sensory evaluation tests, the sample with 50 ml brown rice malt extract, had the highest overall acceptability. Regarding to the results, production of GABA enriched functional yogurt containing phenolics and antioxidant compounds by using of brown rice malt extract and fermenting with *Lactobacillus sakei* and general yogurt starter cultures is feasible.

Keywords: Yogurt, Functional, Gamma-aminobutyric acid, *Lactobacillus sakei*, Brown rice malt extract.

*Corresponding Author E-Mail Address: solmazsaremi@yahoo.com