



تاثیر خشک کردن دو مرحله‌ای و پیش تیمار فراصوت بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی برش‌های طالبی

سارا حاجی میرزا^{۱*}، اکرم شریفی^۲

۱- معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی نیشابور، نیشابور، ایران.

۲- گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران.

اطلاعات مقاله

چکیده

تاریخ های مقاله :

تاریخ دریافت: ۱۳۹۹/۰۴/۲۳

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۰۱/۲۵

کلمات کلیدی:

پیش تیمار فراصوت،

ترکیبات فنلی،

خشک کردن دو مرحله‌ای،

طالبی،

فعالیت آنتی رادیکالی.

DOI: 10.52547/fsct.18.119.183

* مسئول مکاتبات:

sarahajimirza2021@gmail.com

در این تحقیق برش‌های طالبی به دو دسته تقسیم شد، دسته اول بدون پیش تیمار و دسته دوم با پیش تیمار فراصوت به مدت زمان ۱۵ دقیقه و دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد در خشک‌کن هوای داغ یکبار با دمای ثابت ۶۰، ۷۰ و ۸۰ درجه سانتی‌گراد و سپس با دمای دو مرحله‌ای قرار گرفتند. در خشک کردن دو مرحله‌ای ابتدا نمونه‌ها تحت دمای ۸۰ درجه سانتی‌گراد قرار گرفته و پس از کاهش ۵۰ درصد رطوبت محصول، دما به ۵۰، ۶۰ و ۷۰ درجه سانتی‌گراد کاهش پیدا کرد. در نهایت فاکتورهای رطوبت، pH، تغییرات رنگ، فعالیت آنتی رادیکالی، ترکیبات فنلی کل، شاخص قهوه‌ای شدن و جذب مجدد آب محصول تولیدی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد بیشترین میزان ترکیبات فنلی در نمونه خشک شده در دمای ۷۰ °C با پیش تیمار فراصوت (به مقدار ۳۶/۴۶ میلی گرم اسید گالیک در ۱۰۰ میلی لیتر) بود. در مجموع نمونه پیش تیمار شده با فراصوت در دمای روش دو مرحله‌ای بیشترین میزان ترکیبات فنلی و بالاترین میزان فعالیت آنتی رادیکالی را به خود اختصاص داد. دمای دو مرحله‌ای و تک مرحله‌ای و همچنین کاربرد یا عدم کاربرد پیش تیمار فراصوت تاثیری روی pH محصول نداشت. نمونه خشک شده با پیش تیمار فراصوت و در دمای ۷۰ °C بیشترین مقدار جذب مجدد آب را به میزان ۱/۸۴ گرم داشت. کاربرد پیش تیمار فراصوت باعث حفظ بهتر بافت و جذب مجدد بیشتر آب شد.

۱- مقدمه

خشک کردن یکی از قدیمی‌ترین روش‌های نگهداری مواد غذایی است که برای جلوگیری از فساد در مواد غذایی بکار می‌رود و همچنین در این روش محتوی رطوبتی منجر به کاهش یا توقف فعالیت‌های آنزیمی یا میکروبی می‌گردد و از طرف دیگر محصولات با وزن و حجم کم تولید خواهد شد که جابجایی و فرآوری آن‌ها آسان‌تر می‌شود. نوآوری دیگر در خشک کردن مواد غذایی، خشک کردن صوتی است. در این روش مواد غذایی توسط موج های صوتی با شدت بالا و فرکانس کم، در دامنه دمایی پایین ۱۴۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد خشک می‌شوند. این امواج صوتی نیرومند، ضرایب انتقال حرارت و جرم را در لایه مرزی محصول افزایش می‌دهد. سرعت خشک کردن این گونه خشک کن ۳ تا ۱۰ برابر خشک کن های معمولی است [۱].

محققان زیادی بهینه سازی فرایند خشک کردن انواع محصولات کشاورزی را بررسی نموده اند. در تحقیقی تاثیر خشک کردن دو مرحله‌ای و همچنین روش آماده‌سازی محصول بر روی زمان و آهنگ خشک شدن انگور بیدانه قرمز مورد بررسی قرار گرفت. خشک شدن به دو صورت انجام گرفت یکی با دمای ثابت ۵۰، ۶۰، ۷۰ و ۸۰ درجه سانتی‌گراد و دیگری با دمای دو مرحله‌ای. برای انجام کار ابتدا نمونه‌ها تحت دمای ۸۰ درجه سانتی‌گراد قرار گرفته و پس از رسیدن رطوبت محصول به ۵۰ درصد، دما به ۵۰، ۶۰ و ۷۰ درجه سانتی‌گراد کاهش پیدا کرد. نتایج نشان داد زمان خشک کردن انگور با دمای دومرحله‌ای نسبت به خشک کردن با دمای ثابت کمتر شده و در بعضی از موارد تا ۶۷ درصد کاهش می‌یابد [۲]. اشراقی و همکاران، در بررسی تاثیر فراصوت بر روی خشک کردن ورقه های کیوی بیان کردند که افزایش درصد جذب آب، کاهش مواد جامد، با افزایش زمان فراصوت بود که می‌تواند به دلیل تأثیر زمان فراصوت روی تشکیل کانال‌های میکروسکوپی بیشتر و در نتیجه اختلاف فشار اسمزی بین نمونه کیوی و آب مقطر دانست، که منجر به جذب آب و کاهش مواد جامد می‌شود [۱].

بیرقی طوسی و عمادی [۳] تأثیر کمی و کیفی موج دهی با امواج فراصوت بر خشک شدن قطعات برش خورده سیب را بررسی کردند، نتایج آنها نشان داد فراصوت زمان خشک کردن را کاهش

میدهد و محصول از نظر بافت و رنگ کیفیت بهتری دارند. شهیدی و همکاران [۴] بر روی بررسی تأثیر پیش تیمار اسمز و فراصوت بر برخی ویژگیهای کیفی موز خشک شده به روش هوای داغ بررسی کردند. نتایج نشان داد که بیشترین میزان از دست دادن آب و جذب مواد جامد و همچنین کمترین میزان چروکیدگی در هنگام استفاده از محلول ۵۰ درصد گلوکز در هر دو پیش تیمار بدست آمد. بر خلاف کاربرد امواج فراصوت استفاده از پیش تیمار ابگیری اسمزی بر میزان مولفه های رنگی تصاویر نمونه های موز خشک شده موثر بود. دمای بالا و زمان طولانی خشک کردن اغلب باعث صدمات گرمایی و اثرات منفی روی بافت، طعم و ارزش تغذیه‌ای محصول می‌گردد. خشک کردن دو مرحله‌ای همراه با امواج فراصوت می‌تواند به منظور دستیابی به مقادیر بیشتر افت رطوبت و دریافت ماده جامد در عین حفظ ترکیبات مغذی حساس به حرارت، رنگ و طعم طبیعی در درجه حرارت‌های پایین‌تر انجام گیرد. بدلیل عدم وجود یک فرایند تبدیلی مناسب و روشی جهت فرآوری طالبی لازم است تا برای بالا بردن زمان ماندگاری و استفاده از این محصول در تمام فصول اقداماتی انجام گیرد. هدف از این پژوهش بررسی برخی خصوصیات فیزیکی شیمیایی برش های طالبی در طی خشک کردن یک و دو مرحله‌ای همراه با پیش تیمار امواج فراصوت بود.

۲- مواد و روش‌ها

مواد اولیه مورد استفاده در این پژوهش شامل طالبی (از بازار میوه و تره بار نیشابور خریداری شد) و مواد شیمیایی که همگی ساخت مرک بود. برای انجام آزمایشات ابتدا طالبی را شسته سپس پوست گرفته شد و به صورت ورقه های نازک با ضخامت ۰/۵ سانتی متر برش خورد. سپس نمونه ها به دو دسته تقسیم شد دسته اول بدون پیش تیمار و دسته دوم با پیش تیمار فراصوت در شرایط آزمایشگاهی (Dr. hielscher, model Up 200h) به مدت زمان ۱۵ دقیقه و دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد در خشک کن هوای داغ (Memmert, model UNE 400 PA,) (Scheabach, Germany) یکبار با دماهای ثابت ۶۰، ۷۰ و ۸۰ درجه سانتی‌گراد و سپس با دمای دو مرحله‌ای قرار گرفتند. در

€ جذب مولی

C: غلظت مولی

بر اساس قانون که در معادله (۳) آمده مقدار جذبی که دستگاه نشان می‌دهد با غلظت رنگدانه ۵- هیدروکسی متیل فورفورال در نمونه رابطه مستقیم دارد.

$$\text{Conc} = A / \epsilon L \quad (3)$$

بدین ترتیب نمونه‌ای که در اثر حرارت کمترین مقدار رنگدانه قهوه‌ای را داشته مشخص شد.

۲-۳- ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی

خاصیت آنتیرادیکالینمونه‌های خشک شده بر اساس توانایی‌دادن‌مهدروژنیالکتروندرعصاره‌های اتانولیا میزان بیرنگ کردن محلول بنفش ۲ و ۲ دیفنیل-۱-پیکریل هیدرازیل (DPPH) درمتانول براساس معادله (۴) مورد سنجش قرار گرفت [۸].

معادله (۴)

$$\text{DPPH}\% = (A_{\text{blank}} - A_{\text{sample}} / A_{\text{blank}}) \times 100$$

A_{blank} = میزان جذب نمونه شاهد (اتانول، آب، DPPH)

A_{sample} = میزان جذب نمونه حاوی عصاره اتانولی (عصاره، DPPH)

۲-۴- اندازه‌گیری ترکیبات فنولی

مقدار کل ترکیبات فنولی به روش فولین سیوکالتو^۱ شرح داده شده توسط شهیدی و نازک^۲ (۲۰۰۴) تعیین شد. مقدار نیم میلی لیتر نمونه با دو و نیم میلی لیتر محلول ۱۰ درصد فولینسیوکالتو مخلوط شد و بعد از سه دقیقه دو میلی لیتر محلول ۷/۵ درصد کربنات سدیم (۷۵ گرم در لیتر) به آن اضافه شد و سپس جذب نمونه در ۷۶۵ نانومتر قرائت گردید. نتایج بر حسب میلی گرم اسید گالیک موجود در ۱۰۰ میلی لیتر عصاره استخراجی گزارش گردید. جهت رسم منحنی استاندارد از رقت‌های ۷۰۰-۱۰۰ پی پی ام اسید گالیک استاندارد به صورت هفت نقطه ای استفاده شد [۹].

۲-۵- تعیین مقدار جذب مجدد آب

جذب مجدد آب نمونه از طریق محاسبه نسبت افزایش وزن نمونه پس از سه ساعت غوطه‌وری در آب مقطر (نسبت ۱:۱۰) در دمای

خشک کردن دو مرحله ای ابتدا نمونه‌ها تحت دمای ۸۰ درجه سانتی‌گراد قرار گرفته و پس از کاهش ۵۰ درصد رطوبت محصول، دما به ۴۰، ۵۰، ۶۰ و ۷۰ درجه سانتی‌گراد کاهش پیدا کرد. در نهایت خصوصیات فیزیکوشیمیایی محصول تولیدی مورد بررسی قرار گرفت. همچنین رطوبت طالبی تازه و طالبی خشک به روش آون گذاری در دمای ۱۰۵ درجه سانتی‌گراد تعیین گردید [۵].

۲-۱- اندازه‌گیری خصوصیات رنگ

پردازش تصویر که در این تحقیق جهت اندازه‌گیری رنگ قطعات طالبی خشک شده مورد استفاده قرار گرفت $L^*a^*b^*$ یا Lab بود. CIELab یا $L^*a^*b^*$ یک استاندارد جهانی است که در سال ۱۹۷۶ توسط کمیسیون بین‌المللی روشنایی (CIE) انتشار داده شد که در آن L^* بیانگر روشنایی است که دامنه آن از ۰ تا ۱۰۰ می‌باشد. a^* (قرمزی) و b^* (زردی) بیانگر ترکیبات رنگی می‌باشند که از ۱۲۰- تا ۱۲۰+ می‌باشد. برای اندازه‌گیری این پارامترها از تکنیک پردازش تصویر توسط نرم افزار Image J استفاده گردید. تغییرات کل رنگ (ΔE) نیز توسط معادله (۱) محاسبه گردید [۶].

معادله (۱)

$$\Delta E = \sqrt{(L_0^* - L^*)^2 + (a_0^* - a^*)^2 + (b_0^* - b^*)^2}$$

در این رابطه $\Delta L, \Delta a, \Delta b$ تفاوت بین هر یک از پارامترهای رنگی ورقه طالبی تازه و ورقه‌های طالبی خشک شده هستند.

۲-۲- اندیس قهوه‌ای شدن

در این آزمایش از دستگاه اسپکتروفتومتر استفاده گردید. برای اندازه‌گیری میزان جذب ابتدا دستگاه تنظیم شد به این صورت که پس از گذشت ۲۰ دقیقه از روشن کردن اسپکتروفتومتر با قرار دادن آب مقطر بعنوان نمونه شاهد جهت خوانش جذب آن در مقایسه با سایر نمونه در دستگاه قرار گرفت و در طول موج ۴۲۰ نانومتر مقدار جذب بدست آمد [۷]. طبق قانون بیر لامبرت در معادله (۲) ارزیابی گردید:

$$A = \epsilon CL \quad (2)$$

A: جذبی که دستگاه به ما نشان می‌دهد.

L: طول سل که بر حسب سانتی‌متر است.

1. Folin-Ciocalteu method
2. Shahidi and Nacz

امر نیز به حفظ بهتر ترکیبات بیواکتیو کمک می‌کند. در آزمایشات مشابهی که اشراقی و همکاران [۱] بر روی خشک کردن کیوی انجام دادند نتایج حاصله را تایید می‌شود.

دیگر نمونه‌ها که در دمای یک مرحله‌ای خشک شده‌اند (C): پیش تیمار فراصوت و خشک شده در 60°C ، D: خشک

شده در 60°C ، E: پیش تیمار فراصوت و خشک شده در 50°C ، F: خشک شده در 50°C (تفاوت معنی داری با هم ندارند و دمای 60° و 50° درجه تاثیری در مقدار ترکیبات فنلی نداشته است.

با توجه به نتایج حاصل از شکل ۱ نشان می‌دهد که در مجموع مقدار ترکیبات فنلی نمونه‌های خشک شده در تیمارهای دمای یک مرحله‌ای بیشتر از نمونه‌های خشک شده در دمای دو

مرحله‌ای است. در تیمارهای دو مرحله‌ای نیز کارایی امواج فراصوت در حفظ ترکیبات فنلی مشاهده می‌شود. نمونه L با

پیش تیمار فراصوت و دمای دو مرحله‌ای ابتدا 70°C و سپس 50°C بیشترین مقدار ترکیبات فنلی در این گروه را

دارد. کارایی استفاده از پیش تیمارهای مختلف در حفظ کیفیت محصولات خشک شده نشان داد که اثرات روش‌های آماده‌سازی

بر روی روند خشک کردن انگور و شاخص‌های کیفی فرآورده نهایی توسط پنگوانه^۲ و همکاران بررسی گردید [۱۰]. نتایج نشان

داد که روش آماده‌سازی انگور با محلول هیدروکسید سدیم، شدت خشک کردن انگور و خصوصیات کیفی آن را در مقایسه با روش‌های دیگر بکار رفته به طور معنی‌داری افزایش می‌دهد.

گالوز^۳ و همکاران [۷]، تاثیر دمای خشک کردن هوای داغ (50° ، 60° ، 70° ، 80° و 90° درجه سانتیگراد) بر خصوصیات

فیزیکی و شیمیایی، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی، رنگ و محتوای ترکیبات فنولیک فلفل قرمز را مورد بررسی قرار دادند. بیشترین میزان

بازآپوشی در نمونه‌های خشک شده در دمای 50° درجه‌ی سانتیگراد مشاهده شد. با افزایش دمای خشک کردن، محتوای

ترکیبات فنولیک تا 60° افزایش و در دماهای بالاتر کاهش یافت. در دماهای بالای خشک کردن (80° و 90° درجه سانتی‌گراد)

فعالیت آنتی‌اکسیدانی بالاتری مشاهده شد.

محیط نسبت به وزن نمونه خشک شده قبل از غوطه‌وری در معادله (۵) محاسبه گردید.

$$RR = \frac{wr}{wd} \quad \text{معادله (۵)}$$

RR = قابلیت جذب آب یا نسبت مقدار آب جذب شده در محصول به مقدار ماده اولیه

Wr = وزن نمونه پس از جذب آب (گرم)

Wd = وزن نمونه نهایی قبل از جذب آب (گرم)

۲-۶- تعیین pH

pH توسط pH متر دیجیتال در دمای محیط (مدل ۳۵۱۰، شرکت سازنده Jenway) اندازه‌گیری گردید.

۲-۷- تجزیه و تحلیل آماری

کلیه آزمایشات مربوط به بررسی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی برش‌های طالبی خشک شده در قالب طرح کاملاً تصادفی در سه تکرار انجام شد. آنالیز آماری با نرم افزار SAS نسخه ۹/۱ مقایسه میانگین‌ها به روشدر سطح ۵ درصد و رسم نمودارها با Excel اکسل نسخه ۲۰۱۳ انجام گرفت.

۳- نتایج و بحث

۳-۱- بررسی تغییرات ترکیبات فنلی در طی

خشک کردن قطعات طالبی

با توجه به شکل ۱ می‌توان نتیجه گرفت بیشترین ترکیبات فنلی در تیمار A به مقدار $367/46$ میلی گرم اسید گالیک در 100 میلی

لیتر مشاهده شد که تفاوت معنی‌داری با تیمار B خشک شده در همین دما و بدون پیش تیمار فراصوت نداشت ولی با سایر

نمونه‌ها تفاوت کاملاً معنی دار آماری در سطح پنج درصد داشت. بر این اساس کارایی پیش تیمار فراصوت در حفظ ترکیبات فنلی

را نشان می‌دهد. این پیش تیمار با ایجاد میکروکانال در نمونه باعث خارج شدن رطوبت از نمونه می‌شود این امر باعث حفظ

بهتر ترکیبات فنولی در میوه می‌شود. علاوه بر این کمترین تخریب در بافت میوه با این پیش تیمار مشاهده می‌شود که این

به افزایش قدرت آنتی رادیکالی محصول خواهد شد. افزایش یا کاهش فعالیت آنتی اکسیدانی در طی فرآیندهای حرارتی مواد غذایی، می‌توان به دلیل شکل‌گیری ترکیبات جدید افزاینده یا کاهش دهنده ی فعالیت آنتی اکسیدانی باشد که این امر قبلاً نیز توسط محققین گزارش شده است [۱۱]. در تیمارهای مربوط به دمای تک مرحله ای بالاترین مقدار در نمونه A (پیش تیمار فراصوت و خشک شده در ۷۰ °C) مشاهده شد که تفاوت معنی دار با نمونه J (پیش تیمار فراصوت و دمای دو مرحله‌ای ابتدا ۷۰ °C و سپس ۴۰ °C) نداشت ولی با سایر نمونه‌ها تفاوت کاملاً معنی‌دار داشت ($P < 0.01$). تیمارهای دارای فراصوت در مجموع قدرت آنتی اکسیدانی بالاتری نسبت به سایر تیمارها در قسمت دمای تک مرحله ای از خود نشان دادند.

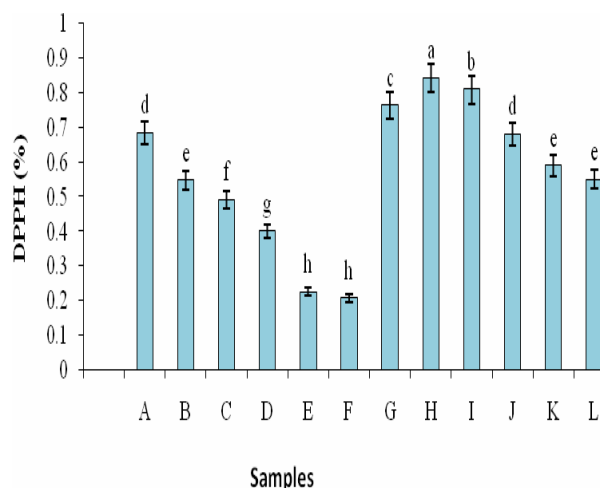


Fig 2 Antioxidant activity in dried cantaloupe samples.

۳-۳- بررسی تغییرات رنگ در طی خشک کردن قطعات طالبی

شکل ۳ تغییرات شاخص b (تغییر رنگ از آبی به زردی) را نشان می‌دهد. همه نمونه‌ها با هم در مورد این شاخص اختلاف آماری کاملاً معنی‌دار در سطح ۵ درصد دارند. کمترین و بیشترین مقدار این شاخص به ترتیب در نمونه‌های A و J مشاهده شد. در مورد این شاخص نمونه شاهد نیز مورد بررسی قرار گرفت که اختلاف سایر نمونه‌ها با شاهد در مورد شاخص b در شکل ۳ قابل

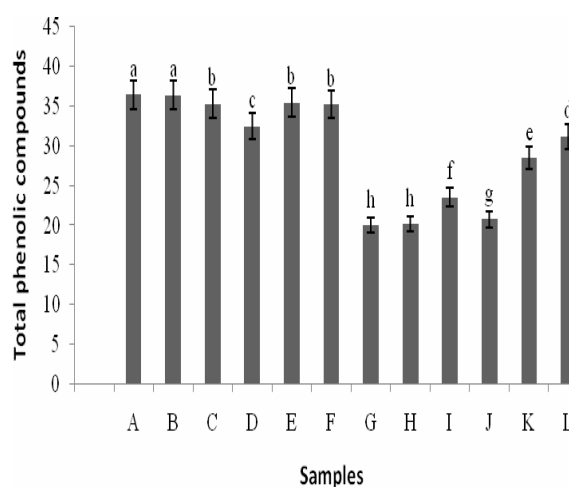


Fig 1 Total phenolic compounds in dried cantaloupe samples

(A: ultrasonic pretreatment and drying at 70 °C, B: drying at 70 °C, C: ultrasonic pretreatment and drying at 60 °C, D: drying at 60, E: ultrasonic pretreatment and drying at 50 °C, F: drying at 50 °C, G: two-stage temperature first 70 °C and then 60 °C, H: ultrasonic pretreatment and two-stage temperature first 70 °C and then 60 °C, I: two-stage temperature first 70 °C and then 60 °C, J: ultrasonic pretreatment and two-stage temperature first 70 °C and then 50 °C, K: two-stage temperature first 70 °C and then 50 °C, L: Ultrasonic pretreatment and two-stage temperature, first 70 °C and then 50 °C)

۳-۲- بررسی تغییرات فعالیت آنتی رادیکالی در طی خشک کردن قطعات طالبی

نتایج حاصل از پژوهش حاضر در شکل ۲ نشان داد که بیشترین مقدار فعالیت آنتی رادیکالی در نمونه H (پیش تیمار فراصوت و دمای دو مرحله ای ابتدا ۷۰ °C و سپس ۶۰ °C) مشاهده شد بعد از این تیمار، نمونه I (دمای دو مرحله ای ابتدا ۷۰ °C و سپس ۴۰ °C) بیشترین مقدار را به خود اختصاص داد این دو نمونه اختلاف آماری کاملاً معنی‌دار در سطح پنج درصد با سایر نمونه‌ها داشتند. با توجه به شکل می‌توان دریافت دمای دو مرحله‌ای کارایی بیشتری در مورد قدرت آنتی رادیکالی نمونه‌ها نسبت به دمای تک مرحله ای داشته است. ترکیبات زیادی در طالبی موجود است که موجب قدرت آنتی اکسیدانی این میوه می‌شود. حفظ هر کدام از این ترکیبات در طی فرایند های حرارتی منجر

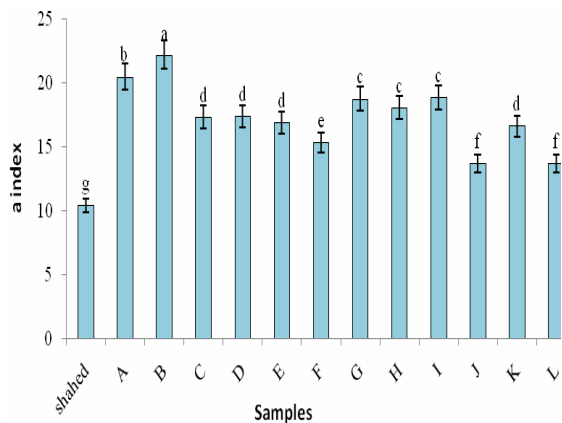


Fig 4. Changes in index a in dried cantaloupe samples

شاخص L نشان دهنده تیرگی و روشنی نمونه‌ها است که نتایج بررسی این شاخص در شکل ۵ نشان داده شده است. بیشترین مقدار این شاخص در نمونه شاهد دیده می‌شود و تمام نمونه‌ها با نمونه شاهد اختلاف معنی‌دار آماری دارند و مقدارشان از نمونه شاهد کمتر است. همه شرایط خشک کردن موجب تیرگی در رنگ محصول شده است.

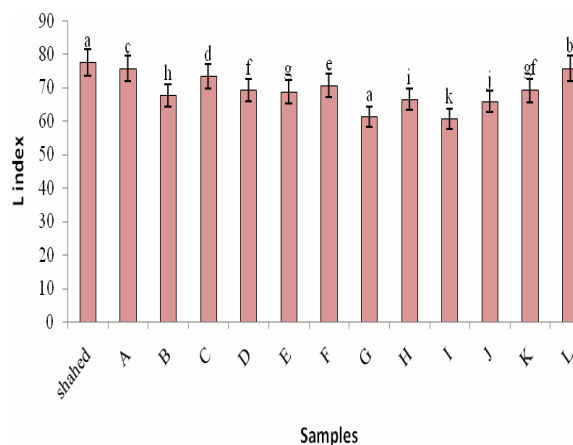


Fig 5 L index changes in dried cantaloupe samples

تغییرات کلی رنگ نمونه‌ها در طی فرایند خشک کردن در این تحقیق در شکل ۶ نشان داده شده است. با توجه به شکل می‌توان دریافت تاثیر پیش تیمار فراصوت روی کاهش تغییرات کلی رنگ معنی‌دار بوده و همه تیمارهایی که فراصوت شده‌اند در هر دو روش خشک کردن تغییرات رنگ کمتری نشان دادند. کمترین تغییر رنگ در نمونه L با پیش تیمار فراصوت و دمای دو مرحله‌ای ابتدا 70°C و سپس 50°C مشاهده شد که اختلاف

مشاهده است. سویسال^۵ [۱۲] گزارش کرد که دمای خشک کردن تاثیر بسزایی بر رنگ گیاهان دارویی و معطر دارد. خصوصیات رنگ گیاه نعناعی فلفلی تازه و خشک شده تحت تاثیر دمای هوای خشک کردن قرار دارد. بطور مثال آزمون‌های آماری نشان می‌دهند که خصوصیات رنگ برگ‌های نعناعی فلفلی تازه به نحو بارزی با نعناعی فلفلی خشک شده در ماه‌های مختلف تفاوت دارد. دماهای بالا باعث زوال ناگهانی رنگ و سوختگی محصول می‌شود. بنابراین دمای پایین‌تر از 50°C درجه سانتی‌گراد به عنوان دمای بهینه برای خشک کردن و بدست آوردن محصولات با کیفیت از لحاظ رنگ، در نظر گرفته می‌شود.

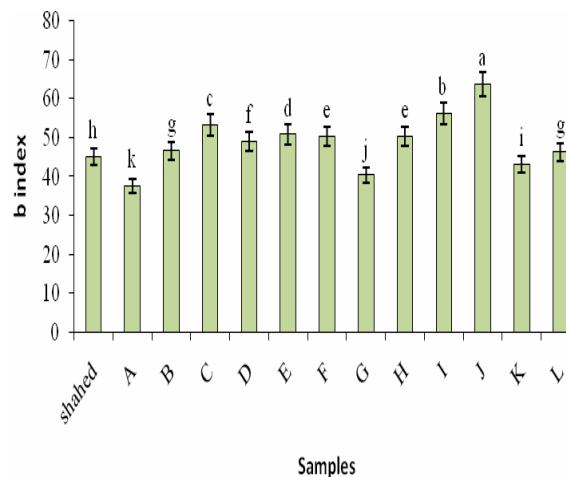


Fig 3 Changes in index b in dried cantaloupe specimens

در ادامه تغییرات شاخص a (تغییر رنگ از سبز به قرمز) در طول خشک کردن مورد بررسی قرار گرفت. نتایج در شکل ۴ آورده شده است. همه نمونه‌ها با نمونه شاهد در مورد این شاخص تفاوت کاملاً معنی‌دار در سطح پنج درصد دارند که نشان دهنده تغییر رنگ نمونه‌ها به سمت رنگ قرمز است. بیشترین مقدار این شاخص در نمونه خشک شده در دمای 70°C درجه سانتی‌گراد و بدون پیش تیمار مشاهده شد. با کاهش دمای خشک کردن از مقدار این شاخص نیز کاسته شد. کاربرد فراصوت تاثیر معنی‌داری روی این شاخص نداشت.

5. soysal

مستقیم شدت جذب با غلظت رنگ میزان رنگدانه قهوه ای تولید شده در محصول مشخص می گردد [۱].

در تحقیقاتی تاثیر دمای دو مرحله ای و همچنین روش آماده سازی محصول بر روی زمان و آهنگ خشک شدن انگور بیدانه قرمز مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد زمان خشک کردن انگور با دمای دو مرحله ای نسبت به خشک کردن با دمای ثابت کمتر شده و کیفیت نهایی محصول تولیدی به این روش مطلوب تر است [۲].

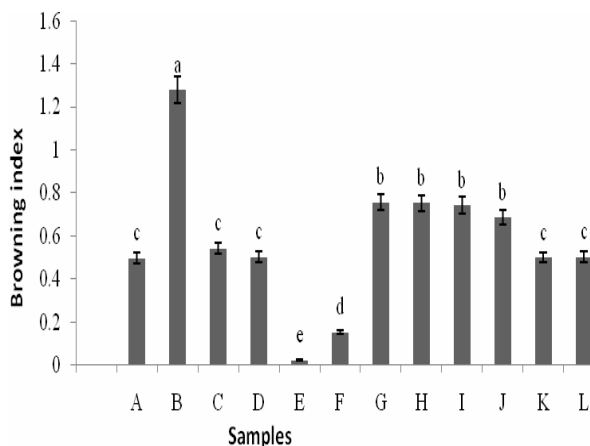


Fig 7 Changes in browning index in dried cantaloupe samples

۳-۵- بررسی میزان جذب مجدد آبر در طی

خشک کردن قطعات طالبی

نمونه خشک شده با پیش تیمار فراصوت و خشک شده در دمای 70°C بیشترین مقدار جذب مجدد آب را به میزان $1/84$ گرم را داشت. با توجه به شکل ۸ می توان دریافت کاربرد پیش تیمار فراصوت باعث حفظ بهتر بافت و جذب مجدد بیشتر آب شده است. تیمارهای C (با پیش تیمار فراصوت و خشک شده در 60°C) و E (پیش تیمار فراصوت و خشک شده در 50°C) در رتبه بعدی از نظر مقدار جذب مجدد آب قرار داشتند. بیشترین تاثیر روی جذب مجدد آب مربوط به کاربرد فراصوت بود و اثر دما از اهمیت کمتری برخوردار بود. زمانی که واپاشی یاخته ای و ساختمانی مانند چروکیدگی در کمترین اندازه باشد، بازآپوشی یا آب پذیری آن بالاترین اندازه را خواهد داشت. با توجه به اینکه امواج فراصوت می توانند باعث ایجاد حالت اسفنج

معنی دار با سایر نمونه ها داشت. آسیب بافتی کمتری که با پیش تیمار فراصوت به محصول وارد می شود.

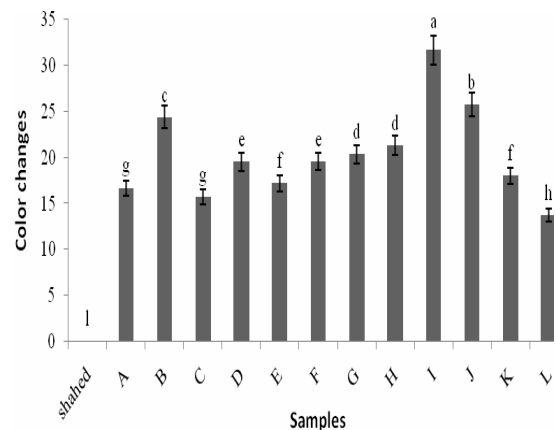


Fig 6 General color changes in dried cantaloupe samples

۳-۴- بررسی تغییرات شاخص قهوه ای در طی

خشک کردن قطعات طالبی

شکل ۷ نشان داد بیشترین قهوه ای شدن در نمونه خشک شده در دمای 70°C درجه سانتی گراد و بدون پیش تیمار مشاهده شد که اختلاف کاملاً معنی دار با همه تیمارها داشت ($P < 0/01$). اثر دمای بالا در تخریب رنگ و حصول و بوجود آمدن ترکیبات حاصل از واکنش مایلارد توسط محققین زیادی به اثبات رسیده است. کاربرد پیش تیمار از این اثر مخرب می کاهد و به همین دلیل شدت قهوه ای شدن در نمونه هایی که با فراصوت پیش تیمار شده کم تر است. سایر نمونه ها اختلاف چشمگیری با هم ندارند و عدد های مربوط به قهوه ای شدن تقریباً در بقیه تیمارها به هم نزدیک است. کمترین مقدار قهوه ای شدن در تیمار E (پیش تیمار فراصوت و خشک شده در 50°C) مشاهده شد. دلیل اصلی این اتفاق دمای پایین خشک کردن و استفاده از پیش تیمار فراصوت بود که واکنش های تولید کننده ترکیبات قهوه ای رنگ را کاهش داده بود. با افزایش دمای فرآیند شدت واکنشهای قهوه ای شدن غیرآزیمی نیز افزایش می یابد که نتیجه آن تولید بیشتر ۵-هیدروکسی متیل فورفورال است که محصول این واکنش ها می باشد هرچه مقدار ۵-هیدروکسی متیل فورفورال تولید شده بیشتر باشد شدت جذب بیشتر می شود و با توجه به رابطه

موجود می باشند به اسیدهای آلی در طی فرایند خشک کردن موجب افزایش اسیدیته و کاهش pH می شود. آقاجانی و همکاران [۱۳] که بر روی اثر دما و خشک کن بر خواص فیزیکوشیمیایی مالت حاصل از ارقام جو کار کرده اند به این نتیجه رسیدند که هر چه قدر توان مایکروویو افزایش یابد pH کمتر می شود. افشاری جویباری [۱۴] در بررسی روند تغییرات رنگ خرماي مضافتی در طی خشک کردن به منظور انتخاب دمای بهینه هوای خشک کن به این نتیجه رسید که با افزایش دما به ۸۰ درجه و بالاتر، افت pH بصورت شدیدتر اتفاق می افتد. دلیل این امر نیز می تواند با بروز بیشتر واکنش های مایلارد و افزایش بیشتر غلظت مواد جامد محلول در دماهای بالاتر مرتبط باشد.

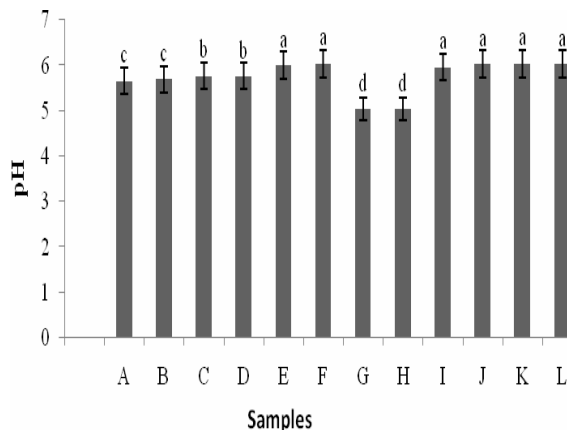


Fig 9 pH changes in dried cantaloupe samples

۴- نتیجه گیری

در این تحقیق تاثیر کاربرد پیش تیمار فراصوت و شرایط خشک کردن تک مرحله ای و دو مرحله ای روی برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی قطعات طالبی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد بیشترین میزان ترکیبات فنلی در نمونه خشک شده در دمای ۷۰ °C با پیش تیمار فراصوت به مقدار ۳۶/۴۶ میلی گرم اسید گالیک در ۱۰۰ میلی لیتر بود. در مجموع نمونه پیش تیمار شده با فراصوت و خشک شده در دمای دو مرحله ای بیشترین میزان ترکیبات فنلی و بیشترین مقدار فعالیت آنی رادیکالی را به خود اختصاص داد. بیشترین شدت قهوه ای شدن در نمونه خشک شده در دمای ۷۰ درجه سانتی گراد و بدون پیش تیمار فراصوت

مانند در محصول شده و سپس در جذب رطوبت نهایی می تواند به راحتی آب را جذب کرده و به حداکثر میزان قابلیت جذب آب برسند، قابل توجه می باشد [۱۲]. در تیمارهای مربوط به خشک کردن دو مرحله ای هم اثر مثبت فراصوت در افزایش جذب مجدد آب مشهود است. تیمارهای H, J و L که با پیش تیمار فراصوت و تحت شرایط دو مرحله ای خشک شده بودند مقادیر جذب مجدد آب بیشتری نشان دادند. در مجموع بعد از مقایسه تمام تیمارهای خشک کردن تک مرحله ای و دو مرحله ای می توان نتیجه گرفت که خشک کردن دو مرحله ای به دلیل آسیب کمتری که به بافت وارد می شود مقدار جذب مجدد آب بیشتری دارد.

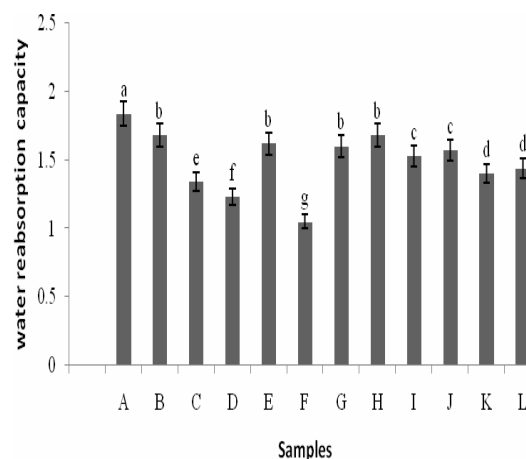


Fig 8 Changes in water reabsorption capacity in dried cantaloupe samples

۳-۶- بررسی تغییرات pH در طی خشک کردن قطعات طالبی

با توجه به شکل ۹ می توان دریافت دمای دو مرحله ای و تک مرحله ای و همچنین کاربرد یا عدم کاربرد پیش تیمار فراصوت تاثیری روی pH محصول نداشته است. تنها فاکتور تاثیر گذار روی این پارامتر دمای خشک کردن بوده است. در همه تیمارها با افزایش دما pH محصول کاهش نشان داده است. بیشترین pH در نمونه های خشک شده در دمای ۵۰ درجه و کمترین pH در نمونه های خشک شده در دمای ۷۰ درجه سانتی گراد مشاهده شد. تبدیل شدن گلوکز، ساکارز و فروکتوز که در طالبی

qualitative characteristics of fried carrot. *Journal of Food Research*, 31(3), pp.119-132.

- [7] Hesham, A.E., Mostafa, T.R., Hatem, S.A., Gamal, H.R. 2013. Optimizing Oil Reduction in Fried Eggplant Rings. *Journal of Applied Sciences Research*. 9(6): 3708-3717.
- [8] Galvez, A., Di Scala, K., Rodriguez, K., Mondaca, R.L., Miranda, M., Lopez, J., Perez-Wan, M. (2007). Effect of air-drying temperature on physico-chemical properties, antioxidant capacity, colour and total phenolic content of red pepper (*Capsicum annum*, L. var. Hungarian). *Journal Of Food Chemistry*, 117: 647-653.
- [9] Shahidi, F. and Naczki, M. (2004). Phenolics in food and nutraceuticals. Boca Raton, FL: CRC Press.
- [10] Pangavhane, D.R., Sawheny, R.L. and Saravardha, P.N. 1999. Effect of various dipping pretreatments on drying kinetics of Thompson seedless grapes. *Journal of Food Engineering*. 39(2): 211-216.
- [11] Soysal Y, Oztekin S. 1998. Effects of Drying on the Color and Total Chlorophyll of *Menthapiperita*. *AgEng Oslo 98 International Conference on Agricultural Engineering*, 24-27.
- [12] Shahdadi, F. Mirzaei, H. Maqsoodloo, Y. Ghorbani, M. Garmakhani, A. (2011). The effect of drying process on the amount of phenolic compounds and antioxidant activity of two cultivars of Kaloteh Mazafati dates. *Journal of Science*. 3(1), 74-76.
- [13] Aghjani, N., Kashaninejad, M., Kadivar, M. and Hosseini, S. (2010). Effect of temperature and type of dryer on physicochemical properties of malt obtained from barley cultivars. 6 (3), 147-157.
- [14] Afshari, J. H., Farahnaky, A., Majzoobi, M., Mesbahi, G. R., & Niakousari, M. (2012). Study of color changes of Mazafati date during drying for selecting optimum air temperature of drier. 36 (9), 1-10.

مشاهده شد. دمای دو مرحله ای و تک مرحله ای و همچنین کاربرد یا عدم کاربرد پیش تیمار فراصوت تاثیری روی pH محصول نداشت. نمونه خشک شده با پیش تیمار فراصوت و در دمای ۷۰ درجه سانتی گراد بیشترین مقدار جذب مجدد آب را به میزان ۱/۸۴ گرم داشت. کاربرد پیش تیمار فراصوت باعث حفظ بهتر بافت و جذب مجدد بیشتر آب شد. تاثیر پیش تیمار فراصوت روی کاهش تغییرات کلی رنگ معنی دار بود و همه تیمارهایی که فراصوت شده بودند در هر دو روش خشک کردن تغییرات رنگ کمتری نشان دادند.

۵- منابع

- [1] Eshraghi, A., Madgsoudlou, Y., kashaninejad, M., Biraghi toosi, sh. and alami, M. (2012). Investigation of the effect of ultrasonic pretreatment on drying of kiwi leaves. 7 (4), 273-279.
- [2] Gholami, M., Rashidi, M., Ranjbar, I., & Abbasi, S. (2010). Influence of two-temperature and pretreatments on drying of black currant grape influence of pretreatments and dehydration methods on drying rate and time of black currant grape. 8 (1), 39-47.
- [3] Birqi toosi, Sh. and Emadi, B. (2008). Quantitative and qualitative effect of sonication with ultrasonic waves on drying of sliced apple pieces. Fifth National Congress of Agricultural Machinery Engineering and Mechanization, Mashhad.
- [4] Shahidi, F, Mohebbi, M, Noshad, M, precaution, A, and Fathi, M. (2011). The effect of osmosis and ultrasound pretreatment on some quality characteristics of hot air dried bananas, *Iranian Journal of Food Science and Industry Research*, 7(4). 277-263.
- [5] AOAC. (1990). Official method of analysis. Arlington, USA: Association of Official Analytical Chemists. n 934.06.
- [6] Motamedzadegan, A. and Mirarab Razi, S., (2021). The effect of basil seed gum and cress seed gum coatings on oil uptake and



Effect of two-step drying and ultrasound pretreatment on physicochemical properties of cantaloupe slices

Hajimirza, S. ^{1*}, Sharifi, A. ²

1. Food & Drug Administration, Neyshaboor University of medical science, Neyshaboor, Iran.
2. Department of Food Science and Technology, Faculty of Industrial and Mechanical Engineering, Qazvin Branch, Islamic Azad University, Qazvin, Iran.

ABSTRACT

In this research, cantaloupe slices were divided into two groups, cantaloupe slice thickness of 5mm was divided into two categories: The first set without pre-treated and second set pre-treated with an ultrasound treatment for 15 min at 30 ° C in the hot air dryers once a constant temperature of 60, 70, 80°C and then the temperature was two steps. Two-step drying at first samples treated with 80°C and after a decline of 50 percent moisture product temperature to 50, 60 and 70° C was reduced. Finally Color changes and browning index products were examined. Results showed that the in density of browning the samples were dried at 70° C and were pre-treated with ultrasound was observed. Effect of ultrasound treatment on their diction changes color was significant and all treatment was ultrasound in both drying methods showed less discoloration. The use of ultrasonic pretreatment resulted in better tissue retention and further water absorption.

ARTICLE INFO

Article History:

Received 2020/ 07/ 13
Accepted 2021/ 04/ 14

Keywords:

Cantaloupe,
Color changes,
Drying two-stage,
Pre-treatment ultrasound.

DOI: 10.52547/fsct.18.119.183

*Corresponding Author E-Mail:
sarahajimirza2021@gmail.com