



بررسی تأثیر صمغ کتیرا و کاراگینان بر پایداری، ویژگی‌های رئولوژیکی و حسی خامه پاستوریزه

محمد رضا امیریوسفی^۱، حیدر جمعه الکعبی^۲، سحر سلاح برزین^۳، محمدعلی حصارى نژاد^{۴*}

۱- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی نیشابور، نیشابور، ایران.

۲- دپارتمان تحقیق و توسعه، وزارت آموزش عالی و تحقیقات علمی عراق، بغداد، عراق.

۳- گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات یزد، یزد، ایران.

۴- گروه پژوهشی فراوری مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران.

اطلاعات مقاله	چکیده
تاریخ های مقاله :	<p>این مطالعه روی خواص فیزیکی، رئولوژیکی و حسی خامه پاستوریزه کم چرب با محتوای چربی ۲۰ درصد با حضور هیدروکلوئیدهای کاراگینان، کتیرا و مخلوط آن-ها در غلظت ثابت ۰/۳ درصد (وزنی) و مقایسه با نمونه خامه بدون افزودن هیدروکلوئید به عنوان شاهد صورت گرفت. پایداری فیزیکی، ویژگی‌های رئولوژیکی، رنگ و ارزیابی حسی مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند. بررسی‌های رئولوژیکی تأیید کرد که همه نمونه‌ها دارای رفتار شل شونده با برش بودند. نتایج نشان داد که افزودن هیدروکلوئیدها سبب افزایش معنی‌دار پایداری فیزیکی (از ۶/۹ درصد آب اندازی تا ۰/۳ درصد) و ضریب قوام (از ۰/۵۴ تا ۳/۲۴ Pa.s) می‌شود که منجر به کیفیت بهتر محصولات نهایی می‌شود. علاوه بر این، ویژگی‌های حسی مقبولیت بالای نمونه‌های حاوی هیدروکلوئیدرا نشان داد. براساس نتایج به دست آمده، نمونه حاوی مخلوط ۰/۲ درصد کتیرا و ۰/۱ درصد کاراگینان تأثیر بسیار بیشتری بر خواص ذکر شده داشت و پتانسیل خوبی جهت کاربرد در فرمولاسیون خامه خواهد داشت.</p>
تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۰۹/۲۰	
تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۱۱/۰۶	
کلمات کلیدی:	
خامه، کتیرا، کاراگینان، پایداری.	
DOI: 10.22034/FSCT.19.127.91 DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.127.12.5	
* مسئول مکاتبات: ma.hesarinejad@rifst.ac.ir	

۱- مقدمه

خامه قسمت چربی شیر است که با جداسازی آن از قسمت دون چربی شیر، که شیر بدون چربی نامیده می‌شود [۱]، چه توسط نیروی گرانشی و چه توسط نیروهای گریز از مرکز به دست می‌آید. این ماده در گلبول‌های امولسیفیه شده به نام گلبول‌های چربی شیر سازماندهی شده است که با غشای دولایه لیپیدی از مخلوط پیچیده‌ای که عمدتاً از پروتئین و فسفولیپیدها تشکیل شده است، پوشیده شده است. غشای کروی چربی شیر به عنوان یک امولسیفایر عمل می‌کند که باعث ایجاد ثبات و جلوگیری از پیوستن گلبول‌های منفرد می‌شود [۲]. طعم خامه یکی از مهمترین ویژگی‌های آن است. لیپولیز و اکسیداسیون می‌توانند تأثیر نامطلوبی بر کیفیت طعم خامه بگذارند. انواع خامه‌ها بر اساس محتوای چربی طبقه بندی می‌شوند که بین ۱۰ تا ۵۰ درصد متغیر است. غالباً در ایران خامه سفزه با ۳۰ درصد چربی تولید می‌شود [۳]. خامه‌ها بر اساس نوع تیمار حرارتی به دو گروه پاستوریزه و استریلیزه (UHT) طبقه بندی می‌شوند. خامه پاستوریزه خامه‌ای است که با یکی از تیمارهای حرارتی شناخته شده در صنایع لبنی پاستوریزه شده است. خامه UHT به خامه‌ای اطلاق می‌شود که در شرایط استریل بسته‌بندی شده و یا با فرایند UHT تولید می‌شود [۴]. استفاده از حرارت بالا با این که زمان ماندگاری فرآورده غذایی را به شدت افزایش می‌دهد، اما ویژگی‌های فیزیکی فرآورده و پذیرش حسی را تحت تأثیر زیادی قرار می‌دهد [۵]. در پژوهش‌های مختلفی بهترین شرایط پاستوریزاسیون خامه مورد بررسی قرار گرفته است. خامه پاستوریزه شده در دمای 90°C طی ۲۵ دقیقه، بیشترین ماندگاری با حفظ ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و میکروبی مطلوب را دارد [۶]. همچنین استفاده از فرایند پاستوریزاسیون ملایم روش مناسبی برای حفظ طعم مطلوب خامه می‌باشد [۷].

اعمال فرایند حرارتی بر خامه، باعث ایجاد تغییراتی در ویژگی‌های رئولوژیکی نظیر کاهش ویسکوزیته و افزایش سرعت دوفاز شدن آنطی نگهداری و کاهش پذیرش مصرف‌کنندگان می‌گردد. دلیل اصلی دوفاز شدن این محصول یا ناپایداری امولسیون خامه، فرایند فولوکولاسیون یا الحاق گویچه‌های چربی به یکدیگر است که منجر به تولید ذرات بزرگتر می‌شود و در این

حالت، امولسیون خامه دوفاز می‌گردد [۸]. برای افزایش پایداری این امولسیون و کاهش آب اندازی آن ضمن حفظ ویژگی‌های رئولوژیکی و حسی طی زمان نگهداری، افزودن پایدارکننده‌ها نقش اساسی دارد. استاندارد کدکس حدمجاز ۰/۲ درصد برای استفاده از هریک از مواد یا ۰/۳ درصد استفاده از آن‌ها به صورت مخلوط، و ۰/۵ درصد حدمجاز استفاده از هیدروکلونیدهای مجاز را تعیین نموده است [۹]. پژوهش‌های فراوانی در مورد تأثیر پایدارکننده‌ها و هیدروکلونیدهای غذایی نظیر انواع کاراگینان، صمغ لوبیای لوکاست، میکروکریستالین سلولز، زانتان، و نمک‌های امولسیفایر بر افزایش پایداری این فرآورده صورت گرفته است [۱۰-۱۵].

صمغ کتیرا بیوپلیمری هیدروفیل، غیر یکنواخت و بسیار منشعب است و گروه‌های متوکسیل در آن اغلب حضور دارند. وزن مولکولی کتیرا حدود ۸۴۰ کیلودالتون است [۱۶]. کتیرا، پلی‌ساکاریدی پیچیده، با خاصیت کمی اسیدی است که در اتصال به مقدار کمی پروتئین می‌باشد. این هیدروکلونید همراه با مقدار کمی نشاسته و مواد سلولزی یافت می‌شود. از نظر شیمیایی، صمغ کتیرا شامل دو بخش است. یک بخش تراگانکتیک اسید یا باسورین که نشان دهنده ۷۰-۶۰ درصد از کل صمغ، بخش نامحلول در آب که ظرفیت تورم و تشکیل ژل دارد. بخش کوچک تر دیگر، تراگانکتین محلول در آب است که محلول هیدروسل می‌دهد [۱۷]. مکانیزم پایدارسازی امولسیون‌ها به وسیله بیشتر پلی‌ساکاریدها به افزایش ویسکوزیته فاز پیوسته مرتبط است، با این وجود، پژوهش‌ها نشان دادند که صمغ کتیرا دارای کاربرد دوگانه بوده به نحوی که علاوه بر افزایش ویسکوزیته فاز پیوسته، دارایی ویژگی امولسیفایری مطلوب برای امولسیون‌های روغن در آب (HLB: 11.9) و ایجاد دافعه الکترواستاتیک می‌باشد که سبب جلوگیری از نزدیک شدن قطرات به هم و در نهایت افزایش پایداری امولسیون می‌شود [۱۷]. به طور کلی، صمغ کتیرا در دسرها، سس‌ها، محصولات لبنی، فرآورده‌های نانوائی، امولسیون‌ها، محصولات قنادی و ژل‌ها به عنوان پایدارکننده، قوام دهنده، جایگزین چربی، بافت دهنده و امولسیفایر استفاده می‌شود. این صمغ عمر نگهداری را بهبود بخشیده و زمانی که به عنوان پایدارکننده برای امولسیون‌های کف در مایع استفاده می‌شود، آب اندازی را کاهش می‌دهد [۱۸].

شده در ظروف ۲۰ گرمی بسته‌بندی شده و تا زمان آنالیز بیشتر در دمای ۴°C نگهداری شدند. آزمایش‌ها در سه تکرار روی نمونه‌های تولید شده انجام شد.

Table 1 Composition of stabilizing components used in cream samples

Sample Code	Carrageenan (%)	Tragacanth (%)
C1	0	0
C2	0.30	0
C3	0.20	0.10
C4	0.15	0.15
C5	0.10	0.20

۲-۳- پایداری فیزیکی

برای تعیین میزان دو فاز شدن نمونه‌های خامه، لوله آزمایش حاوی ۱۰ میلی‌لیتر خامه را با سرعت ۴۲۰۰ دور در دقیقه به مدت ۵ دقیقه در دمای محیط سانتیفریوژ کرده (EBA 20, Hettich, Germany) و حجم فاز آبی جدا شده از خامه به عنوان شاخص دو فاز شدن نمونه‌ها ثبت شد [۱۴].

۲-۴- ویژگی‌های رئولوژیکی

رفتار جریان نمونه‌های خامه با استفاده از ویسکومتر چرخشی بروکفیلد (مدل RV-DVIII، آمریکا) در محدوده ۱ تا ۸۵ بر ثانیه در دمای ۴°C اندازه‌گیری شد. با استفاده از نرم افزار متلب (نسخه R2017b) مدل قانون توان برداده‌های آزمایشگاهی برازش شد و ضریب قوام (K) و شاخص رفتار جریان (n) برآورد شد.

۲-۵- ارزیابی رنگ

پارامترهای رنگی خامه‌های تولید شده با استفاده از یک سیستم بینایی کامپیوتری که شامل دوربین دیجیتال رنگی (Canon Powershot G1X، ژاپن) و نرم افزار ImageJ (نسخه ۱٫۴۹) بود، مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند. نرم افزار ImageJ قادر است که تصویر رنگی را به مقادیر LAB پردازش کند. در پژوهش‌های صنایع غذایی، رنگ معمولا با استفاده از فضای رنگی $L^* a^* b^*$ نشان داده می‌شود. مولفه L^* میزان سیاه تا سفید (۰-۱۰۰)، a^* قرمز تا سبز (+ = قرمز و - = سبز)، و b^* زرد تا آبی (+ = زرد و - = آبی)، که هر دو از ۱۲۰- تا ۱۲۰+ تغییر می‌کنند، را نشان می‌دهند. تصاویر نمونه‌ها گرفته شد و سپس اندازه‌گیری رنگ در سیستم رنگی $L^* a^* b^*$ محاسبه

کاراگینان نیز هیدروکلوئیدی خطی با وزن مولکولی بالا و محلول در آب است که از دیواره سلولی جلبک‌های قرمز دریایی Rhodophyceae به دست می‌آید. کاراگینان به دو صورت سولفات و غیرسولفات می‌باشد و از واحدهای تکراری گالاکتوز و ۳ و ۶-ان هیدروگالاکتوز تشکیل شده است که با اتصالات گلیکوزیدی یک در میان (۴-۱)β به هم متصل شده‌اند [۱۹]. این دیمرها خود از طریق اتصالات گلیکوزیدی (۳-۱)α به یکدیگر متصل می‌شوند. گروه‌های سولفات باردار مسئول اتصال آب، خواص ژل‌کنندگی و ایجاد ویسکوزیته بالا و پایدار در محدوده وسیعی از pH می‌باشند. به دلیل کاهش نیروی دافعه بین اجزای محوری و افزایش پایداری شکل فضایی صندلی برای ساختار ثانویه کاراگینان پیشنهاد می‌شود. کاراگینان توانایی زیادی در جذب آب و هیدراتاسیون دارد و زمانیکه در یک محلول آبی پخش می‌شود از طریق تعاملات الکتریکی بین مولکول‌های آب و گروه‌های باردار سولفات و ایجاد باندهای هیدروژنی بین مولکول‌های آب و گروه هیدروکسیل روی زنجیره پلیمر آب را جذب می‌کند [۲۰ و ۲۱].

بر این اساس، هدف از این پژوهش بررسی تأثیر هیدروکلوئیدهای کاراگینان و کتیرا در نسبت‌های مختلف بر پایداری امولسیون خامه و ویژگی‌های رئولوژیکی و حسی خامه پاستوریزه است.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- مواد

خامه از شرکت پودر شیر مشهد، صمغ کاراگینان از شرکت Hanit (وین، اتریش)، و صمغ کتیرا اصفهان از بازار محلی تهیه شد. سایر مواد شیمیایی مورد نیاز با درجه آزمایشگاهی مورد استفاده قرار گرفت.

۲-۲- آماده‌سازی خامه

شیر بدون چربی با خامه تا محتوای چربی مشخص ۲۰ درصد استاندارد شد و سپس بانسبت معین با پایدارکننده‌های کتیرا و کاراگینان (۰٫۳ درصد) مخلوط گردید (جدول ۱). خامه تولید شده در دمای ۹۰°C به مدت ۲۵ دقیقه پاستوریزه شد. سپس با دستگاه التراتوراکس (JKA، آلمان) در ۱۲۰۰۰ دور بر دقیقه به مدت ۴ دقیقه هم‌وزناسیون صورت گرفت. نمونه‌های خامه تولید

گردید [۲۲].

۲-۶- ارزیابی حسی

تعداد ۸ نفر در رده سنی ۱۸-۳۶ سال، خصوصیات حسی شامل رنگ، قوام، احساس دهانی، و پذیرش کلی را با مقیاس هدونیک ۵ نقطه‌ای (بسیار بد: ۱، بد: ۲، متوسط: ۳، خوب: ۴، و بسیار خوب: ۵) برای نمونه‌های خامه مورد بررسی قرار دادند. ارزیابی صفات حسی در دمای اتاق انجام گردید و از ارزیاب‌ها خواسته شد که جهت حذف اثر هر نمونه بر نمونه دیگر، بین ارزیابی هر دو نمونه دهان خود را با آب ولرم شستشو دهند [۲۳].

۲-۷- طرح آماری

این پژوهش در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام شد و نتایج آن با استفاده از نرم افزار SPSS و آزمون واریانس یکطرفه ANOVA آنالیز شدند. آزمون چنددامنه‌ای دانکن در سطح اطمینان ۹۵ درصد ($p < 0.05$) به منظور تعیین اختلاف بین میانگین نتایج مورد استفاده قرار گرفت. تمامی آزمون‌ها در سه تکرار انجام شدند.

۳- نتایج و بحث

۳-۱- پایداری فیزیکی

یکی از مهمترین مسائل مرتبط با تولید خامه، سینریز آن پس از تولید است که باعث کاهش پذیرش و مصرف فراورده می‌شود [۲۴]. نتایج پایداری فیزیکی نمونه‌های خامه در شکل ۱ نشان داده شده است. همانطور که مشاهده می‌شود جداساز شدن فازی در خامه فاقد پایدارکننده، به میزان قابل توجهی بیشتر از سایر نمونه‌ها بود ($P < 0.05$) و با افزودن هیدروکلوئیدها به فرمولاسیون خامه، دوفاز شدن کاهش یافت که این مربوط به افزایش قدرت مکانیکی شبکه پروتئینی با حضور هیدروکلوئیدهای افزوده شده است [۲۵]. ثبات امولسیون در حضور پلی‌ساکاریدهای با وزن مولکولی بالا می‌تواند به علت محصور شدن قطرات در شبکه سه بعدی ایجاد شده توسط آن‌ها نیز باشد [۲۶]. نتایج این پژوهش نشان داد که کاراگینان و کنیرا هر دو دارای پتانسیل خوبی برای کاربرد به عنوان پایدارکننده در فرمولاسیون خامه هستند. این کاهش دوفاز شدن خامه در اثر افزودن کاراگینان، توسط سایر محققان نیز گزارش شده است [۱۰]. آن‌ها اظهار کردند که کاراگینان به دلیل واکنش با

میسسل‌های کازئین باعث پیوند بین غشای گویچه‌های چربی و فاز آبی در خامه شده و پایداری امولسیون خامه را افزایش می‌دهد. علاوه بر این خاصیت هیدروفیلی کاراگینان و نیز واکنش بین بارهای منفی گروه‌های سولفات آن با بارهای مثبت پروتئین‌های شیر علت پایداری بیشتر امولسیون خامه می‌باشد [۲۷ و ۲۸]. نتایج شکل ۱ نشان داد که افزودن کنیرا به کاراگینان تا نسبت مشخص سبب افزایش ماندگاری و کاهش دوفاز شدن نمونه‌ها شد، اما با افزایش بیشتر نسبت کنیرا، دوفاز شدن نمونه‌ها به طور غیرمعنی‌داری بیشتر شد. به طوری که از ۶/۹ درصد آب اندازی برای نمونه فاقد پایدارکننده به ترتیب به ۰/۷۰، ۰/۵۰، ۰/۴۴، و ۰/۳۰ درصد به ترتیب برای نمونه‌های C3، C2، C4، و C5 کاهش یافت. از آنجا که پایداری فیزیکی و جلوگیری از دوفاز شدن خامه به طور مستقیم وابسته به ویسکوزیته فراورده نهایی می‌باشد، می‌توان این گونه بیان کرد که پایداری بیشتر نمونه‌های حاوی کنیرا احتمالاً به دلیل ویسکوزیته بیشتر این صمغ (۴۷/۱۸ dL/g) نسبت به صمغ کاراگینان (۲۱/۷۶۲ dL/g) می‌باشد.

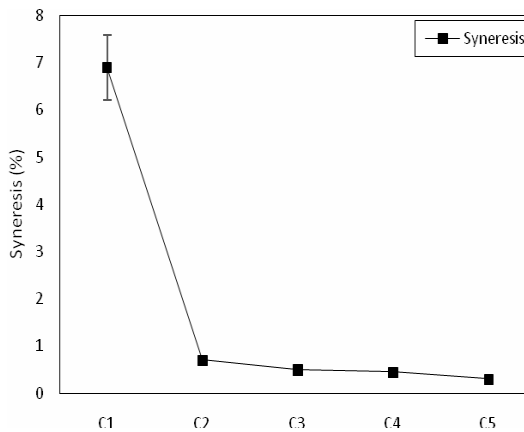


Fig 1 Physical stability of pasteurized cream containing different proportions of carrageenan: tragacanth

۳-۲- ویژگی‌های رئولوژیکی

همانطور که انتظار می‌رفت، رفتار جریان‌ی نمونه‌های خامه، رفتار شل شونده با برش یا سودوپلاستیک بود و با افزایش نرخ برش، ویسکوزیته روند کاهشی را نشان داد. به این صورت که با افزایش نرخ برش برای غلبه بر حرکت براونی، قطرات امولسیون در امتداد میدان جریان منظم تر می‌شوند و مقاومت کمتری در

سبب افزایش ظرفیت جذب آب شده که منجر به دو اثر فیزیکی مهم می‌شود، یکی کاهش محتوای آب آزاد و دیگری افزایش ویسکوزیته ظاهری [۳۳ و ۳۴]. بیشترین ویسکوزیته در نمونه محتوی کتیرا مشاهده شد. بالاتر بودن ضریب قوام نمونه حاوی صمغکتیرا نشاندهنده تأثیر بیشتر این هیدروکلوئید بر بهبود قوام است. ویسکوزیته ذاتی کاراگینان و کتیرا به ترتیب dl/g ۲۱/۷۶۲ و dl/g ۴۷/۱۸۸ گزارش شده است [۳۵ و ۳۶]. ارزش بالای ویسکوزیته کتیرا منجر به ظرفیت بالای آن برای افزایش ویسکوزیته محصول می‌شود. علت افزایش ضریب قوام نمونه خامه حاوی صمغ کتیرا به باز شدن زنجیره‌های آن در آب و ایجاد یک ساختمان انعطاف پذیر و بینظم بصورت مارپیچ تصادفی می‌باشد که سبب افزایش ویسکوزیته محلول با افزایش نسبت این صمغ می‌شود.

برابر جریان و درن نتیجه ویسکوزیته پایتتر ارائه می‌دهند [۲۹]. رفتار سودوپلاستیک خامه، توسط سایر پژوهشگران نیز گزارش شده است [۳۰-۳۲]. نتایج ضریب قوام نمونه‌های خامه در جدول ۲ نشان داده شده است. همانطور که مشاهده می‌شود، نمونه‌های حاوی هیدروکلوئیدهای کاراگینان و کتیرا ویسکوزیته بالاتری را نشان دادند. این نتایج نشان می‌دهد که دو هیدروکلوئید کاراگینان و کتیرا در افزایش ویسکوزیته خامه کم چرب به خوبی عمل کردند و مقدار ۰/۳ درصد از مجموع آن‌ها، ویسکوزیته را افزایش می‌دهد. این را می‌توان به افزایش هیدراتاسیون که منجر به افزایش ویسکوزیته می‌شود نسبت داد. پلی ساکاریدها مانند هیدروکلوئیدها پایدارکننده هستند و با افزایش ویسکوزیته فازپیوسته و کاهش حرکت قطرات روغن و لایه تشکیل شده در اطراف روغن عمل میکنند و در نتیجه امولسیون روغن را در آب تثبیت میکنند. افزودن هیدروکلوئیدها

Table 2 Rheological parameters (Consistency coefficient: k and flow behavior index: n) of flow behavior of cream samples containing different ratios of carrageenan and tragacanth gum

sample code	k (Pa.s)	n (-)	R^2
C1	0.54±0.31 ^b	0.63±0.12 ^a	0.98
C2	2.75±0.39 ^a	0.48±0.09 ^a	0.97
C3	2.73±0.30 ^a	0.51±0.11 ^a	0.97
C4	2.95±0.45 ^a	0.44±0.06 ^a	0.98
C5	3.24±0.28 ^a	0.40±0.03 ^a	0.98

Means followed by the same letters in the same column are not significantly different ($p > 0.05$).

است، تغییری در پراکنش نور و تأثیر بر میزان زردی نمونه‌ها ایجاد نشده است. البته می‌توان تغییرات غیرمعنی‌دار پارامتر b^* را به تأثیر بار سطحی هیدروکلوئیدهای آنیونی بکار رفته بر پروتئین-های سرمی شیر ارتباط داد [۳۷].

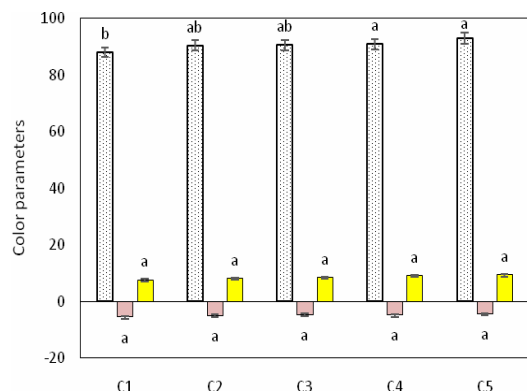


Fig 2 Color parameters of pasteurized cream containing different ratios of carrageenan: tragacanth

۳-۳- ارزیابی رنگ

نتایج ارزیابی رنگ نمونه‌های خامه در شکل ۲ نشان داده شده است. همانطور که در شکل ۲ ملاحظه می‌گردد، با افزودن صمغ به فرمولاسیون خامه مقدار روشنایی نمونه‌ها افزایش می‌یابد. پراکنندگی نور ارتباط مستقیمی به ناهماهنگی مولکولی و یا حتی سطح اتم‌ها دارد. تغییر در روشنایی نمونه‌ها به دلیل تغییرات ناشی از اثرات فرمولاسیون بر پراکنش نور است. نتایج داده‌های مربوط به دو پارامتر a^* و b^* که به ترتیب مربوط به رنگ‌های قرمز و زرد هستند، نشان داد که تغییر در فرمولاسیون و افزودن هیدروکلوئیدهای کاراگینان و کتیرا تأثیر معنی‌داری بر این دو پارامتر ندارد.

احتمالا با توجه به اینکه پارامتر b^* متأثر از رنگ زرد طبیعی چربی خامه است و تغییری در محتوای چربی نمونه‌ها و یا فرایندی که سبب تأثیر بر تفرق گویچه‌های چربی اعمال نشده

۳-۴- ارزیابی حسی

داد. البته این افزایش معنی‌دار نبود. کمترین امتیاز سفتی در نمونه C1 مشاهده شد. نمونه حاوی بالاترین نسبت کتیرا دارای بیشترین امتیاز سفتی بود که احتمالا به ویسکوزیته بالای کتیرا نسبت داده می‌شود. سایر پژوهشگران نیز بر نقش ویسکوزیته در احساس دهانی خامه تأکید کرده‌اند به نحوی که گزارش داده‌اند که نمونه حاوی محتوای بیشتر هیدروکلونید دارای ویسکوزیته بیشتر بوده و احساس دهانی بالاتری ایجاد می‌کند [۳۸]. همانطور که در جدول ۳ مشاهده می‌شود در مورد چسبندگی اختلاف بین نمونه‌ها معنی‌دار نبود. با این حال بیشترین امتیاز چسبندگی را نمونه با بیشترین نسبت کتیرا کسب کرد. از آنجا که در ارزیابی پذیرش کلی عوامل زیادی از جمله رنگ، بو، مزه، سفتی، چسبندگی و مالش‌پذیری موثر هستند، نتایج پذیرش کلی نمونه‌ها نشان داد که بیشترین امتیاز پذیرش کلی توسط ارزیابان حسی به نمونه‌های حاوی هیدروکلونید اختصاص داده شده است. البته بین نمونه‌های حاوی هیدروکلونید اختلاف معنی‌داری مشاهده نشد.

نتایج به دست آمده از ویژگی‌های حسی نمونه‌های خامه شامل رنگ، بو، طعم، مالش‌پذیری، بافت و پذیرش کلی در جدول ۳ نشان داده شده است. کمترین امتیاز رنگ مربوط به نمونه C1 بود که فاقد صمغ بود. از آنجا که افزودن هیدروکلونیدها سبب روشن شدن رنگ محصول شده است، احتمالا این امتیاز پایین به دلیل شفافیت پایین‌تر رنگ بوده است. کاهش نسبت صمغ کتیرا نیز سبب کاهش امتیاز رنگ شد. اگرچه این کاهش معنی‌دار نبود. بیشترین امتیاز رنگ مربوط به نمونه C5 بود که احتمالا به دلیل شفافیت بیشتر آن نسبت به سایر نمونه‌ها بوده است. عدم حضور یا حضور نسبت‌های مختلف صمغ کاراگینان و کتیرا تأثیر معنی‌داری بر دوصفت بو و طعم نمونه‌ها نداشتند. بیشتر امتیاز صفت مالش‌پذیری در نمونه C1 مشاهده شد. همچنین در نمونه با بیشترین محتوای کتیرا کمترین امتیاز این صفت کسب شد. احتمالا مالش‌پذیری با سفتی بافت و چسبندگی ارتباط دارد. در نمونه‌های موردبررسی با کاهش سفتی، مالش‌پذیری افزایش نشان

Table 3 Sensory evaluation of pasteurized cream samples containing different ratios of carrageenan and tragacanth gum

Sample code	Color	Odor	Flavor	Rubbing	Stiffness	Adhesion	Overall acceptance
C1	3.83 ^b	4.34 ^a	4.12 ^a	4.65 ^a	3.02 ^b	4.12 ^a	3.51 ^b
C2	4.27 ^a	4.59 ^a	4.50 ^a	4.21 ^a	4.48 ^a	4.36 ^a	4.06 ^a
C3	4.41 ^a	4.47 ^a	4.21 ^a	4.22 ^a	4.32 ^a	4.45 ^a	4.14 ^a
C4	4.65 ^a	4.64 ^a	4.38 ^a	4.33 ^a	4.64 ^a	4.44 ^a	4.53 ^a
C5	4.70 ^a	4.41 ^a	4.36 ^a	4.05 ^a	4.86 ^a	4.51 ^a	4.23 ^a

آن‌ها استفاده کرد. البته به منظور تأثیر بیشتر پایدار کننده‌ها لازم است نقش نمک‌های امولسیفایری نیز در حضور مخلوط هیدروکلونیدها مورد بررسی قرار گیرد. تجزیه و تحلیل داده‌های حسی نشان داد که نمونه‌های حاوی هیدروکلونید به طور مناسبی توسط ارزیابان حسی مورد قبول واقع شدند. نتایج فوق پتانسیل کاربرد خوب این دو هیدروکلونید را در فرمولاسیون خامه پیشنهاد میکنند.

۴- نتیجه گیری

نتایج به دست آمده از این پژوهش نشان می‌دهد که صمغ کاراگینان و کتیرا می‌توانند به‌عنوان یک عامل قوام دهنده به طور قابل‌توجهی بر ویژگی‌های فیزیکی، رئولوژیکی و حسی خامه تأثیر بگذارند. همه نمونه‌ها رفتار رئولوژیکی سود و پلاستیک نشان دادند. در غلظت یکسان ۰/۳ درصد هیدروکلونیدها یا مخلوط آن‌ها، نمونه خامه صمغ کتیرا نسبتا دارای رنگ روشن‌تر، ضریب قوام بالاتر بود. نمونه‌های حاوی هیدروکلونید دو فاز شدن بسیار کمتری را نشان دادند. همچنین با توجه به نتایج دو فاز شدن امولسیون خامه می‌توان این‌گونه پیشنهاد کرد که به منظور افزایش پایداری خامه پاستوریزه در مدت ماندگاری طولانی می‌توان از هیدروکلونیدهای کاراگینان، کتیرا یا مخلوط

۵- منابع

- [1] Early, R. (1998). Liquid milk and cream. *The Technology of Dairy Products, (2nd Ed.)*, Blackie Academic and Professional, Australia, Melbourne, pp. 1-49
- [2] Cano-Ruiz, M. E., & Richter, R. L. (1997).

- 653-658.
- [14] Rafee Tari, N., Ehsani, M., Mazloumi, M., & Ebrahimzadeh Mosavi, M. (2006). Influence of type and amount of stabilizers on stability of UHT cream. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 1(1), 45-49.
- [15] Paiva, V. N., de Souza Soares, L., Stephani, R., Silva, Á. A. P., de Carvalho, A. F., Renhe, I. R. T., & Perrone, Í. T. (2021). Physical properties of UHT light cream: impact of the high-pressure homogenization and addition of hydrocolloids. *Journal of Dairy Research*, 1-8.
- [16] Chenlo, F., Moreira, R., & Silva, C. (2010). Rheological behaviour of aqueous systems of tragacanth and guar gums with storage time. *Journal of Food Engineering*, 96(1), 107-113.
- [17] Balaghi, S., Mohammadifar, M. A., Zargaraan, A., Gavlighi, H. A., & Mohammadi, M. (2011). Compositional analysis and rheological characterization of gum tragacanth exudates from six species of Iranian Astragalus. *Food Hydrocolloids*, 25(7), 1775-1784.
- [18] Nejatian, M., Abbasi, S., & Azarikia, F. (2020). Gum Tragacanth: Structure, characteristics and applications in foods. *International Journal of Biological Macromolecules*, 160, 846-860.
- [19] Lamond T. (2004). Characterization of seaweed derived carrageenan. *Journal of Food Science*, 9-16.
- [20] Therkelsen, G.H. Carrageenan. In: Whistler, R.L., BeMiller, J.N., editors. *Industrial gums*. New York, NY: Academic Press; 1993. P 156-161.
- [21] Imeson, A.P. (2000). Carrageenan. In: *Handbook of Hydrocolloids*. Edited by Philips,
- [22] Rezaghali, F., & Hesarinejad, M. A. (2017). Integration of fuzzy logic and computer vision in intelligent quality control of celiac-friendly products. *Procedia computer science*, 120, 325-332.
- [23] Khosrow Shahi, S., Didar, Z., Hesarinejad, M. A., & Vazifedoost, M. (2021). Optimized pulsed electric field-assisted extraction of biosurfactants from Chubak (*Acanthophyllum squarrosum*) root and application in ice cream. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101(9), 3693-706.
- [24] Gholamhosseinpour, A., & Tehrani, M. M. Effect of homogenization pressure on the milk fat globule membrane proteins. *Journal of Dairy Science*, 80(11), 2732-2739.
- [3] Yousefi, M., Asadollahi, S., & Hosseini, E. (2018). Investigating the effects of inulin as a carbohydrate based fat replacer on rheological and sensory properties of UHT cream. *International Journal of Advanced Biological and Biomedical Research*, 6(2), 87-94.
- [4] Raftani, A. Z., & Ahmadi, M. E. (2014). The possibility of substitution of carboxy methyl cellulose and tragacanth gum on the physical and sensory properties of ice cream. *Journal of Food Research*, 24(2), 279-290.
- [5] Mortazavi, S.A., Ghods Rohani, M., & Jooyandeh, J. (1996). *Technology of milk and dairy products*. Ferdowsi University Press.
- [6] Farhadi Roodbari, Z., Asadolahi, S. The effect of different time-temperature pasteurization conditions on shelf-life of low-fat cream. *FSCT*. 2018; 15 (78), 275-284.
- [7] Hoffmann W, 2011. *Cream*. Academic Press, London
- [8] Mhungu, S.M. & Artz, W.E. (2001). Emulsifiers. In: Branen, A. L., Davidson, P. M., Salminen, S., & Thorngate, J. (Eds). *Food Additives*. 2nd ed. CRC Press, New York. Marcel Dekker.
- [9] Codex Standard for Cream for Direct Consumption: A-9-1976
- [10] Hinrichs, J., Hoening, B., & Kessler, H. G. (1992). Influence of manufacturing technology on foam stability of UHT whipped cream. *Deutsche Milchwirtschaft*, 43(41), 1304-1311.
- [11] Lorenzen, P. C., Precht, D., & Malmgren, B. (1993). Influence of the type of UHT-heating and the kind of additives on functional properties of whipping cream. *Chemie, Mikrobiologie, Technologie der Lebensmittel*, 15(3-4), 101-106.
- [12] Hinrichs, J., & Kessler, H. G. (1996). Processing of UHT cream: UHT cream. *Bulletin-International Dairy Federation*, (315), 17-22.
- [13] Camacho, M. M., Martínez-Navarrete, N., & Chiralt, A. (1998). Influence of locust bean gum/ λ -carrageenan mixtures on whipping and mechanical properties and stability of dairy creams. *Food Research International*, 31(9),

- Liu, L. (2012). Effect of homogenisation and storage time on surface and rheology properties of whipping cream. *Food Chemistry*, 131(3), 748-753.
- [32] Farhadi Roodbari, Z., Asadolahi, S. 2018. The effect of different time-temperature pasteurization conditions on shelf-life of low-fat cream. *Journal of Food Science and Technology*, 15 (78), 275-284.
- [33] Aminigo, E. R., Metzger, L., & Lehtola, P. S. (2009). Biochemical composition and storage stability of a yogurt-like product from African yam bean (*Sphenostylis stenocarpa*). *International journal of food science & technology*, 44(3), 560-566.
- [34] Kip, P., Meyer, D., & Jellema, R. H. (2006). Inulins improve sensoric and textural properties of low-fat yoghurts. *International Dairy Journal*, 16(9), 1098-1103.
- [35] Azizi, R., & Farahnaky, A. (2016). Ultrasound assisted-viscosifying of kappa carrageenan without heating. *Food Hydrocolloids*, 61, 85-91.
- [36] Teimouri, S., Abbasi, S., & Sheikh, N. (2016). Effects of gamma irradiation on some physicochemical and rheological properties of Persian gum and gum tragacanth. *Food Hydrocolloids*, 59, 9-16.
- [37] Azimian-dehkordi, A. 2015. Effect of Persian gum and some emulsifiers on physicochemical properties of confectionery cream. Master Thesis, Isfahan University of Technology.
- [38] Zhao, Q. Z., Zhao, M. M., Li, J. R., Yang, B., Su, G. W., Cui, C. and Jiang, Y. M. 2009. Effect of Hydroxypropyl Methylcellulose on the Textural and Whipping Properties of Whipped Cream. *Food Hydrocolloids*, 23, 2168-2173.
- (2011). The use of milk protein concentrate (MPC-85) in the production of low-fat cream and study its physicochemical and sensory properties. *Iranian Food Science & Technology Research Journal*, 7(2), 172-179.
- [25] Sahan, N. U. R. A. Y., Yasar, K., & Hayaloglu, A. A. (2008). Physical, chemical and flavour quality of non-fat yogurt as affected by a β -glucan hydrocolloidal composite during storage. *Food Hydrocolloids*, 22(7), 1291-1297.
- [26] Koocheki A, Hesarinejad M A. Effect of freezing, pasteurization and sterilization on physical properties of oil-in-water stabilized with *Lepidium perfoliatum* seed gum and whey protein concentrate. *FSCT*. 2016; 14 (64) :31-21
- [27] Smith, A. K., Kakuda, Y., & Goff, H. D. (2000). Changes in protein and fat structure in whipped cream caused by heat treatment and addition of stabilizer to the cream. *Food Research International*, 33(8), 697-706.
- [28] Camacho, M. M., Martínez-Navarrete, N., & Chiralt, A. (1998). Influence of locust bean gum/ λ -carrageenan mixtures on whipping and mechanical properties and stability of dairy creams. *Food Research International*, 31(9), 653-658.
- [29] Sun, C., Gunasekaran, S., & Richards, M. P. (2007). Effect of xanthan gum on physicochemical properties of whey protein isolate stabilized oil-in-water emulsions. *Food Hydrocolloids*, 21(4), 555-564.
- [30] Nguyen, V., Duong, C. T., & Vu, V. (2015). Effect of thermal treatment on physical properties and stability of whipping and whipped cream. *Journal of Food Engineering*, 163, 32-36.
- [31] Long, Z., Zhao, M., Zhao, Q., Yang, B., &



Scientific Research

The effect of tragacanth and carrageenan gum on the stability and rheological and sensory properties of pasteurized cream

Amiryousefi, M. R. ¹, Al-kaabi, H. J. ², Selahbarzin, S. ³, Hesarinejad, M. A. ^{4*}

1. Department of Food Science and Technology, Neyshabur University of Medical Sciences, Neyshabur, Iran.

2. Department of research and development, Ministry of Higher Education and Scientific Research of Iraq.

3. Department of Food Science and Technology, Yazd Branch, Islamic Azad University, Yazd, Iran.

4. Department of Food Processing, Research Institute of Food Science and Technology (RIFST), Mashhad, Iran.

ABSTRACT

This study was performed on the physical stability, rheological and sensory properties of low-fat pasteurized cream with 20% fat content in the presence of carrageenan, tragacanth and their mixtures at a constant concentration of 0.3% (w/w) and comparison with cream samples without hydrocolloids as a control. Physical stability, rheological properties, color and sensory evaluation were analyzed. Rheological parameters confirmed that all samples had a shear-thinning behavior. The results showed that the addition of hydrocolloids significantly increases the physical stability (from 6.9% to 0.3%) and consistency coefficient (from 0.54 Pa.s to 3.24 Pa.s), which leads to better quality of final products. In addition, the sensory properties showed high acceptability of samples containing hydrocolloids. Based on the obtained results, the sample containing a mixture of 0.2% tragacanth and 0.1% carrageenan had a much greater effect on the mentioned properties, especially sensory properties, and will have a good potential for use in cream formulations.

ARTICLE INFO

Article History:

Received 2021/ 12/ 11

Accepted 2022/ 01/ 26

Keywords:

Cream,
Tragacanth,
Carrageenan,
Stability.

DOI: 10.22034/FSCT.19.127.91

DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.127.12.5

*Corresponding Author E-Mail:
ma.hesarinejad@rifst.ac.ir