

تولید ماست همزده فراسودمند حاوی پودر تره کوهی (*Allium iranicum*) و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی، حسی و ماندگاری آن

سجاد پیرسا^{۱*}، رسول امینی^۲، محمد علیزاده^۳

۱- دانشیار و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

۲- دانش آموخته گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

۳- استاد و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

(تاریخ دریافت: ۹۷/۰۵/۲۷ تاریخ پذیرش: ۹۷/۱۱/۱۴)

چکیده

ماست یکی از مهمترین محصولات لبنی است که در معرض فساد و افت کیفیت قرار دارد. تلاش در جهت بهبود فرآیند تولید و بالا بردن کیفیت و ماندگاری این محصول امری ضروری می باشد. گیاهان که حاوی ترکیبات طبیعی می باشند مانند تره کوهی به دلیل خواص دارویی، طعم و عطردهندگی و همچنین به تأخیر انداختن فساد در صنایع غذایی از اهمیت زیادی برخوردار بوده و به عنوان چاشنی، طعم دهنده، نگهدارنده و آنتی اکسیدان استفاده می شوند. در این پژوهش، اثرات افزودن پودر تره کوهی (*Allium iranicum*) به ماست هم زده با هدف ارتقاء کیفیت و ماندگاری محصول مورد بررسی قرار گرفت. پودر تره کوهی در سه سطح ۰/۵٪، ۱/۲۵٪ و ۲٪ در فرآیند تولید ماست همزده به کار گرفته شد. دو فاکتور کمی پیوسته غلظت پودر تره کوهی و زمان نگهداری با کاربرد طرح فاکتوریل افزایش یافته با نقاط مرکزی مورد مطالعه قرار گرفت. بعد از جمع آوری داده ها، از آنالیز واریانس و رگرسیون خطی برای بررسی اثرات فاکتورها و معنی دار بودن آن ها استفاده گردید. پس از مدل سازی داده ها، تأثیر غلظت پودر تره کوهی و زمان بر روی خواص فیزیکوشیمیایی (pH، اسیدیته، ظرفیت نگهداری آب (WHC)، خاصیت آنتی اکسیدانی، سینرسیس، ماده خشک، ویسکوزیته، خواص رنگی و خواص حسی) مورد بررسی قرار گرفت. نتایج به دست آمده نشان داد با افزایش غلظت پودر تره کوهی سرعت اسیدی شدن نمونه ها در طی نگهداری کندتر بوده و ماده خشک با افزایش غلظت پودر تره کوهی افزایش یافت. ویسکوزیته، ظرفیت نگهداری آب، سینرسیس و خواص حسی رنگ سنجی در سطح های پایین تر مطلوب تر بودند، فعالیت آنتی - اکسیدانی با افزایش غلظت پودر تره کوهی افزایش و در طول نگهداری کاهش یافت، بیشترین پذیرش کلی نمونه های ماست به نمونه های حاوی پودر تره کوهی ۱/۲۵٪ بود و درصدهای بالاتر (۲٪) اثر نامطلوبی بر خواص حسی نشان داد. برطبق نتایج بدست آمده مشخص گردید که پودر تره کوهی در سطح ۱/۲۵٪ می تواند سبب بهبود خواص حسی و کیفی ماست گردیده و ماندگاری آن را افزایش دهد و به عنوان یک محصول فراسودمند جدید مورد استفاده قرار گیرد.

کلید واژگان: ماست همزده، پودر تره کوهی، خصوصیات فیزیکوشیمیایی، خواص حسی و ماندگاری

*مسئول مکاتبات: s.pirsa@urmia.ac.ir

۱- مقدمه

ماست فرآورده منعقد شده‌ای است که از تخمیر اسید شیر پاستوریزه بوسیله فعالیت باکتری‌های اختصاصی لاکتیک بویژه *استرپتوکوکوس سالیواریوس* زیرگونه *ترموفیلوس* و *لاکتوباسیلوس* دلبروکی زیرگونه *بولگاریکوس* به میزان معین و در درجه حرارت و زمان مشخص بدست می‌آید. ماست شناخته شده ترین محصول در میان فرآورده مای تخمیری شیر است و نزد مصرف کنندگان از پذیرش بالاتری برخوردار است [۱ و ۲].

این محصول در بین تمام فرآورده های شیری تخمیری شناخته شده‌تر از سایر فرآورده ها بوده و مقبولیت بیشتری در دنیا دارد. ماست در کشورهای اطراف دریای مدیترانه، آسیا و اروپای مرکزی مصرف بالایی دارد. این فرآورده از کشورهای ترکی منشأ گرفته و به نام یوگورت نامیده می‌شود. بسیاری از کشورها نام خاصی برای این محصول دارند. در ژاپن، تنها شیر تخمیری که مصرف زیاد دارد، ماست می‌باشد. در سال‌های اخیر، نوشیدنی‌های لاکتیکی شیر، اغلب با آب یا شربت قند رقیق شده و مصرف آنها در ژاپن و اکثر کشورهای توسعه یافته و همچنین در کشورهای غرب آسیا شروع به گسترش نموده است. در ایران، مصرف ماست و دوغ، از جایگاه ویژه‌ای برخوردار است و اغلب مردم، مصرف روزانه این دو فرآورده را به دلیل ارزش تغذیه ای و دارویی لازم می دانند [۳].

ماست حاوی شبکه‌ای از رشته‌های تجمع کازئین توسط باکتریهای لاکتیکی در طول رسوب ایزو الکتریکی می‌باشد. ویژگی‌های کلی ماست نظیر اسیدیته، میزان اسید چرب آزاد، میزان ترکیبات آروما (دی استیل، استالدهید و استوئین) و خواص حسی و تغذیه‌ای از ویژگی‌های مهم ماست هستند. این ویژگی‌ها تحت تأثیر ترکیبات شیمیایی شیر، شرایط فرآیند، افزودن طعم‌دهنده‌ها و فعالیت باکتری‌های آغازگر در طی تخمیر است [۴]. رنگ و طعم دهنده‌های میوه‌ای طبیعی و یا سنتزی مجاز از جمله ترکیباتی هستند که معمولاً در تهیه میوه و شربت ماست طعم دار استفاده می‌شوند. در بعضی از فرمولاسیون‌های لبنی ممکن است از رنگ و طعم دهنده‌های بیشتری استفاده شود که می‌توان در این مورد به ماست‌های کودکان اشاره کرد. با توجه به آگاهی از مضرات مصرف رنگ‌های سنتزی، تمایل بیشتری به استفاده از رنگ‌های

طبیعی در فرمولاسیون‌های غذایی ایجاد شده است که می‌توان به ماست‌های ارگانیک اشاره کرد. طبق استاندارد برنامه‌ی ارگانیک ملی محصولاتی به‌صورت ارگانیک برچسب می‌خورند که حداقل ۹۵٪ ترکیبات آن، کاملاً ارگانیک باشد [۵].

ماست گزینه مناسبی جهت تولید محصولات فراسودمند می‌باشد که در این زمینه تحقیقات زیادی انجام شده است. افزودن عصاره میوه و سبزیجات به ماست به دلیل داشتن ویژگی‌های ضدسرطانی و دارویی، تلاشی در جهت تهیه ماست فراسودمند محسوب می‌شود. در این زمینه شاکریان و همکاران (۱۳۹۱)، پودر کرفس بختیاری یا کلوس را که حاوی ترکیبات فنولی می‌باشد، با توجه به ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی آن، به عنوان اسانس طبیعی و فراسودمند برای ماست معرفی کردند [۶]. یارد در سال ۲۰۱۲، پس از بررسی ویژگی‌های مختلف ماست حاوی آرد جو دوسر و تغییرات آن در طول دوره نگهداری، مشاهده کردند که نمونه ماست تولید شده حاوی ترکیبات سودمند و پروبیوتیک و دارای فعالیت آنتی اکسیدانی بیشتری نسبت به ماست ساده بوده و آن را محصولی فراسودمند معرفی کردند [۷].

انواع ماست را می‌توان از نظر فرمولاسیو و ترکیب شیمیایی، وضعیت فیزیکی، طول عمر، خواص سلامتی بخش، نوع باکتری‌های آغازگر و نظایر این‌ها تقسیم‌بندی نمود [۸]. ماست هم زده در واقع فراورده‌ای است که مراحل گرمخانه گذاری و انعقاد را در مخزن (تانک) انعقاد گذرانده و پس از به هم زدن و سرد شدن، به صورت سرد در ظروف مناسب بسته بندی و عرضه شده است که این نوع ماست بافت یک نواختی دارد.

در کشور ایران ۷۵ گونه‌ی پیازدار خودرو جنس *Allium* وجود دارد که در سراسر ایران پراکنده هستند و برخی از آن‌ها به عنوان علف هرز مزارع مطرح هستند ولی اکثراً به‌صورت خودرو در مناطق کوهستانی می‌رویند. تره کوهی با نام علمی *Allium (iranicum. subsp. L. ampeloprasum)* ساقه گل ده بلند و برگهای نسبتاً پهن داشته و دارای یک قسمت غده‌ای می‌باشد، در مناطق کوهستانی به‌صورت خودرو می‌رویند، که از نظر شیمیایی برخی خواص سیر را نشان می‌دهد، اما اثرات آن ملایم‌تر از سیر است. تره کوهی، گیاهی شبیه به تره‌فرنگی دارای طعم تند مانند پیاز و سیر است [۹]. مهمترین ترکیبات فعال موجود در تره کوهی، فلاونوئیدها و ساپونین‌ها هستند. فلاونوئیدها بر بیماران

۲- مواد و روش ها

۲-۱- مواد استفاده شده

مواد استفاده شده در این تحقیق شامل موارد زیر می باشد: شیر از دانشکده دامپروری دانشگاه ارومیه تهیه شد. استارتر تجاری ماست، استون و سود؛ از نمایندگی شرکت جهان کیمیا در ارومیه با درجه خلوص ۹۹/۵٪ تهیه شد. تره کوهی؛ از شرکت دارو گیاهی شفا دارو (شهرستان بوکان) تهیه شد.

۲-۲- تجهیزات و وسایل

ابزار و دستگاههای زیر جهت تهیه ماست هم زده و انجام آزمون های مختلف مورد استفاده قرار گرفت: دیگ، گاز سه شعله، دماسنج، سانتیفریوژ، سانتریفوژ ژربر، pH متر (ساخت ایران، شرکت نان رشد فناوران)، رنگ سنج (CHROMA METER CR-400- ژاپن)، ویسکومتر (Brookfield DVII+, USA)، فالدون ۱۰ میلی لیتری، لیوان های درب پوش دار، آون، انکوباتور (Heraeus D6450 Hanau-type SI)، ترازو حساس با دقت ۰/۰۰۱ گرم (RADWAG 6120)، بن ماری (WEBO GmbH-bad WTB200- آمریکا)، بیتمتر (Schwartz, Germany) و بیتمتر (Heraeus UT 5050 Germany).

۲-۳- روش آماده سازی پودر تره کوهی

گیاه تره کوهی از داروخانه گیاهی تهیه شده و پس از شستشوی کامل خرد شده به مدت ۷ روز زیر سایه در دمای اتاق خشک شده و پس از آن با استفاده از آسیاب خانگی به پودر تبدیل گردید. سپس از الک شماره ۱۸ عبور داده شد [۱۳].

۲-۴- روش تهیه ماست هم زده

پس از تهیه شیر، استاندارد کردن شیر (از نظر چربی، درصد ماده خشک پایدار کننده) با استفاده از روش ژربر و مربع پیرسون انجام گرفت. سپس شیر روی گاز سه شعله (که با استفاده از دماسنج، دمای آن در دمای ۹۰-۹۵ درجه سانتی گراد کنترل می شد) به مدت تقریباً ۱۰ دقیقه حرارت داده شد و تا دمای گرم خانه گذاری (۴۵-۵۰) درجه سانتی گراد خنک گردید. در این مرحله میکروارکانیسم آغازگر اضافه شده و بسته بندی صورت گرفته و در گرمخانه (مدل RT3، شرکت ریحان طب، ایران) در دمای

هوموروئیدی تأثیر بسیار مثبتی داشته و نیز اثرات استروئیدی و ضد التهاب ساپونین ها نیز در مطالعات گذشته به اثبات رسیده است. فلاونوئیدها و ساپونینها بر باکتری های گرم مثبت تأثیر گذارند. سایر محققان خاصیت ضد باکتریایی اعضای این جنس را عمدتاً به آلیسین موجود در آن نسبت می دهند [۱۰]. تره کوهی دارای ویتامین های C و B و آهن می باشد. بعضی از مواد موجود در تره کوهی خاصیت محافظت کنندگی در برابر عوامل آسیب رسان به پوست را دارد، ضد انگل، ضد آسم، کاهش دهنده کلسترول، ضد اسپاسم، افزایش دهنده جریان صفرا، افزایش دهنده دفع عرق، دیورتیک، خلط آور، تب بر نیز می باشد [۱۱]. منصور سعیدی و همکاران (۱۳۹۵) ارزیابی اثر ضد میکروبی عصاره گیاه تره کوهی بر میکروارکانیسم های بیماری زا با منشأ غذایی مورد مطالعه قرار دادند، نتایج این پژوهش به روشنی مبین این مطلب بود که عصاره گرفته شده از تره کوهی اثرات ضد باکتریایی مطلوبی بر همه ریزاندامگان مورد نظر داشت و توانست در جلوگیری از رشد باکتریهای گرم مثبت عملکرد مؤثرتری داشته باشد [۹]. نتیجه کلی اینکه گیاه تره کوهی از جنس *Allium* بوده و اکثر خواص بسیار مفید سیر را دارا می باشد و در عین حال به لحاظ طعم و بو ملایم تر از سیر می باشد. برانوین و لاری (۱۹۹۱) اثرات ضد میکروبی سیر (*Allium sativum L*) و تره کوهی (*Allium ampeloprasum L*) و پیاز (*Allium cep L*) و نیز ترکیبات مؤثر آنها را بررسی کردند [۱۲]. دی آلیل تیوسولفینات یا آلیسین، متیل آلیل تیوسولفینات و آلیل متیل تیوسولفینات در عصاره آبی سیر یافت شده و پودر همگن شده آن خاصیت ضد باکتریایی و ضد قارچی نشان داد در حالیکه ترکیبات قطبی سیر نظیر آلیسن موجود در تره کوهی این اثر قوی را نداشتند. آنها همچنین دریافتند که بوته سیر و تره کوهی دارای ترکیبات و اثرات مشابهی هستند. به علاوه این دو گیاه نسبت به پیاز بسیار فعالتر بودند.

با توجه به ویژگی های بسیار خوب و مناسبی که برای تره کوهی ذکر شد در این تحقیق سعی شده است از پودر تره کوهی تهیه شده از کوه های کردستان و آذربایجان جهت تهیه ماست هم زده فرا سودمند استفاده شود. و اثر تره کوهی بر روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی ماست همزده بررسی شود.

ماندگاری ماست هم‌زده، بررسی برهمکنش بین غلظت پودر تره کوهی و زمان نگهداری و بدست آورد درصد مناسب پودر تره کوهی و شرایط بهینه و نیز بررسی ارتباط بین خواص حسی نمونه‌های ماست می‌باشد. دو متغیر مستقل شامل غلظت پودر تره کوهی (X1) و زمان نگهداری (X2) در سه سطح مورد بررسی قرار گرفت. بر اساس طراحی صورت گرفته ۲۴ آزمایش به‌صورت تصادفی انجام گرفت. سطح هر یک از برگ خریدهای مستقل بر اساس آزمایش‌های اولیه مشخص شد. برای هر یک از دو متغیر مورد مطالعه یک سطح بالا (با کد +۱) و یک سطح پایین (با کد -۱) در نظر گرفته شد. اطلاعات مربوط به سطح هریک از متغیرها در جدول ۱ نشان داده شده است.

۴۰-۳۷ درجه سانتی‌گراد نگهداری شد. در طی گرمخانه گذاری، pH و اسیدیته محصول بررسی گردید و زمانی که pH نمونه به ۴/۶ رسید، پودر گیاه تره کوهی در ۳ سطح ۰/۵، ۱/۲۵، ۲/۰ درصد اضافه شده و هم زده شد و بعد از بسته‌بندی و دردمای یخچال (مدل FR4150، شرکت فروزان، ایران) نگهداری شد.

۲-۵- طرح آماری

برای ارزیابی دو فاکتور کمی پیوسته غلظت تره کوهی و زمان نگهداری طرح فاکتوریل افزایش یافته با نقاط مورد مطالعه قرار گرفت. غلظت پودر تره کوهی در محدوده ۰/۵ تا ۲ درصد و نیز زمان بین ۱ تا ۲۱ روز مورد بررسی قرار گرفت. هدف از طراحی این آزمایش بررسی اثر غلظت پودر تره کوهی و زمان نگهداری نمونه‌های ماست بر روی خواص فیزیکی شیمیایی، حسی و

Table 1 The Variables and Values Used for Increased Factorial Design

Variable	Coded factor levels		
	Low (-1)	0	High (+1)
F1: <i>Allium iranicum</i> powder (%)	0.5	1.25	2
F2: Storage time (day)	1	11	21

۳-۶-۳- اندازه‌گیری رطوبت

برای اندازه‌گیری رطوبت نمونه‌ها، ۵ گرم نمونه بعد از توزین در آون با دمای 103 ± 2 درجه سانتی‌گراد قرار داده شد تا زمانی که وزن ثابت خشک ایجاد شود، سپس از روی اختلاف وزن قبل و بعد از خشک‌کردن، درصد رطوبت محاسبه گردید.

۳-۶-۴- سنجش میزان آب اندازی

در این آزمون نمونه‌های ماست به خوبی هم زده و یکنواخت شدند، سپس ۲۵ گرم از نمونه‌های ماست وزن شده و روی کاغذ صافی واتمن شماره ۴۳ در یک قیف بالای ظرف شیشه‌ای قرار گرفته بود ریخته شده و به مدت ۱۲۰ دقیقه در یخچال با ۴ درجه سانتی‌گراد قرار داده شدند و سپس وزن مایع جمع شده در ظرف شیشه‌ای از وزن ظرف شیشه‌ای خالی کسر شده و نتایج با استفاده از رابطه زیر به صورت درصد بیان شدند [۱۵].

$$\text{Syn} = V_1 / V_2 \times 100$$

: حجم اولیه نمونه برحسب میلی لیتر V2: حجم آب شده و V1

۳-۶-۵- اندازه‌گیری ویسکوزیته

۳-۶-۳- آزمایشات فیزیکی شیمیایی

۳-۶-۳-۱- اندازه‌گیری pH

برای اندازه‌گیری pH از pH متر دیجیتالی کالیبره شده با بافر تجاری ۴ و ۷ استفاده شد، الکتروود pH متر در داخل نمونه‌های ماست قرار گرفت و pH خوانده شد [۱۴].

۳-۶-۳-۲- اندازه‌گیری اسیدیته

در این روش از محلول سود ۰/۱ نرمال استفاده گردید. پس از یکنواخت کردن نمونه‌ها، مخلوط ۱۰ میلی لیتر آب و ۱۰ میلی لیتر ماست در ارلن ریخته و ۲ قطره معرف فنل فتالین اضافه و نمونه را با سود ۰/۱ نرمال تا پیدایش رنگ صورتی تیترو گردید. اسیدیته برحسب درصد اسید لاکتیک بر اساس فرمول زیر محاسبه گردید:

$$\text{درصد اسیدیته} = \frac{N \times 0.009 \times 100}{V}$$

N: حجم سود مصرفی (میلی لیتر)

V: حجم نمونه ماست (۱۰ میلی لیتر)

(به عنوان نمونه کنترل) مخلوط و به خوبی همزده شد و بعد از ۳۰ دقیقه نگهداری در دمای اتاق جذب هر نمونه در طول موج ۵۱۷ نانومتر اندازه گیری شد. فعالیت آنتی اکسیدانی به عنوان درصد DPPH مهار شده گزارش شد که به صورت زیر محاسبه گردید [۷ و ۱۶].

$$100 \times \frac{\text{جذب نمونه} - \text{جذب شاهد}}{\text{جذب کنترل}} = \text{فعالیت آنتی اکسیدانی}$$

۳-۶-۹- آنالیز حسی

بررسی ویژگی های حسی نمونه های ماست شامل عطر و طعم، رنگ، بافت و پذیرش کلی بوسیله روش های استاندارد (ISO 13299, ISO 6658, ISO 22935-1, ISO 8586-1) (ISO 6564) صورت گرفت. این روش ها جزء روش های معمول در آنالیز حسی مواد غذایی می باشد که در تحقیقات مختلفی استفاده شده است. در این استاندارد برای تمامی ویژگی های حسی نمره ای بین ۱ تا ۵ در نظر گرفته می شود که کمترین نمره مربوط به عدد ۱ و بالاترین نمره به عدد ۵ اطلاق می شود و تعداد ۱۰ نفر به عنوان ارزیاب مورد آزمون قرار میگیرند.

۳- نتایج و بحث

۳-۱- طراحی آزمایش

بر اساس مدل آماری ارائه شده در این تحقیق فهرست آزمایش های انجام شده بر اساس طرح فاکتوریل افزایش یافته با نقاط مرکزی و نقاط ستاره ای مورد مطالعه قرار گرفت. طرح فاکتوریل به صورت مقادیر واقعی در جدول ۲ و ۳ ارائه شده است. جدول ۲ پاسخ های بدست آمده شامل ۱- pH، ۲- اسیدیته، ۳- سینرسیس، ۴- ماده خشک و ۵- ویسکوزیته و نیز جدول ۳ پاسخ های بدست آمده بر اساس ۱- خاصیت آنتی اکسیدانی، ۲- ظرفیت نگهداری آب (WHC)، ۳- خواص حسی (عطر و طعم، بافت و پذیرش کلی) و ۴- پروفیل خواص رنگی ماست را نشان می دهد.

پاسخ های بدست آمده در مدل های چند جمله ای درجه ۲ برازش گردیدند (معادله ۵) که این مدل ها پاسخ های بدست آمده را به عنوان تابعی از دو فاکتور درصد پودر تره کوهی و زمان نگهداری گزارش می کنند.

ویسکوزیته نمونه های تولید شده در این پژوهش با استفاده از ویسکومتر بروکفیلد (RV-DVII) اندازه گیری شد. در این آزمایش پس از آزمونهای اولیه اسپیندل شماره ۶ به عنوان اسپیندل مناسب جهت اندازه گیری ویسکوزیته انتخاب شد (با توجه به دستورالعمل شرکت سازنده، اسپیندل مناسب جهت اندازه گیری ویسکوزیته، اسپیندلی است که در سرعت مورد نظر گشتاوری بالاتر از ۱۰ درصد را نشان دهد). کلیه آزمونها در دمای ۵ درجه سانتیگراد و با شرایط یکسان انجام شد به طوریکه ویسکوزیته نمونه ها در سرعت ۷۰ دور در دقیقه و پس از گذشت ۱۵ ثانیه از چرخش اسپیندل قرائت شد.

۳-۶-۶- اندازه گیری خواص رنگی

ویژگی های رنگی نمونه های ماست شامل L, a, b با استفاده از دستگاه رنگ سنج اندازه گیری شد. در این بخش نمونه ها برای عکس برداری در محفظه ای با زمینه سفید قرار گرفته و فاکتورهای رنگی اندازه گیری شد. فاکتور L نشان دهنده طیف سیاه تا سفید می باشد، a تمایل به قرمزی یا سبزی و b تمایل به زردی یا رنگ آبی را نشان می دهد. هرچه a کمتر باشد تمایل به رنگ سبز بیشتر است و هرچه L کمتر باشد روشنایی کمتر است و هرچه b بزرگتر باشد تمایل به زردی بیشتر است.

۳-۶-۷- اندازه گیری ظرفیت نگهداری آب

به منظور اندازه گیری ظرفیت نگه داری آب، ۵ گرم از نمونه های ماست داخل ظروف ویژه سانتریفوژ ریخته شده و با سرعت ۴۵۰۰ دور در دقیقه به مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۱۰ درجه سانتی گراد سانتریفوژ شد (سیگما A-آلمان). پس از این عمل محلول رویی (سوپرناتانت) جداسازی شده و رسوب حاصل وزن گردید. در نهایت با استفاده از فرمول زیر میزان ظرفیت نگه داری آب محاسبه شد.

$$100 \times \frac{\text{وزن رسوب حاصل از سانتریفوژ} - 1}{\text{ظرفیت نگهداری آب}} = \text{وزن نمونه اولیه}$$

۳-۶-۸- اندازه گیری فعالیت آنتی اکسیدان

برای اندازه گیری فعالیت آنتی اکسیدانی محلول ۰/۱ میلی مولار رادیکال DPPH^۱ در اتانول ۹۵٪ تهیه شد. ۸۰۰ میکرولیتر از محلول اتانولی DPPH با ۰/۲ میلی لیتر از نمونه یا ۹۵٪ اتانول

2, 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl

$$Y = \beta_0 + \sum_{i=1}^3 \beta_i x_i + \sum_{i=1}^3 \sum_{j=i+1}^3 \beta_{ij} x_i x_j + \sum_{i=1}^3 \beta_{ii} x_i^2$$

این مدل پاسخ‌ها (خواص فیزیکی-شیمیایی، حسی و رنگی)

بر اساس دو فاکتور درصد پودر تره‌کوهی و زمان نگهداری را

ارتباط می‌دهد. در این معادله X_i و X_j فاکتورهای مستقل و

$\beta_0, \beta_i, \beta_{ii}, \beta_{ij}$ ضرایب رگرسیون بدست آمده از روش

حدافل مربعات می‌باشند.

نتایج نشان داد که یک مدل چند جمله‌ای مرتبه دوم برای بیان ارتباط واقعی بین پاسخ‌ها و متغیرهای مستقل کافی می‌باشد. در نهایت برای رسیدن به یک مدل ساده و واقع‌گرایانه عبارت‌هایی را که اهمیت کمتری دارند ($P > 0.05$) بر اساس فرایند حذف برگشتی از مدل ارائه شده حذف شدند البته این حذف تا زمانی تداوم یافت که ضریب تبیین اصلاح شده (R^2_{adj}) افزایش می‌یافت. مدل‌های بدست آمده برای پاسخ‌های مختلف همراه با ضرایب تبیین در جدول ۴ گزارش شده است.

Table 2 List of Experiments in the Increased Factorial Design (Coded Values) and the physicochemical properties

Run	F1	F2	Response				
	A: Allium iranicum powder (%)	B: Storage time (day)	pH	Acidity (%)	Syneresis (%)	Dry matter (%)	Viscosity (mPa.s)
1	-1	-1	4.97	0.63	3.09	13.1	1900
2	-1	-1	4.93	0.65	3.01	13.4	1890
3	0	-1	4.99	0.68	3.1	14.01	1880
4	0	-1	5.08	0.7	3.17	13.9	1870
5	1	-1	4.95	0.67	3.2	14.7	1780
6	1	-1	4.89	0.66	3.31	14.9	1790
7	1	-1	4.96	0.64	3.19	14.8	1715
8	-1	0	4.74	0.7	3.18	13.2	1850
9	-1	0	4.76	0.73	3.29	13.5	1830
10	0	0	4.81	0.76	3.89	13.02	1800
11	0	0	4.84	0.77	3.77	14	1720
12	0	0	4.83	0.78	3.64	14.01	1750
13	0	0	4.8	0.79	3.97	14.03	1780
14	0	0	4.86	0.81	3.78	14.07	1730
15	0	0	4.88	0.8	3.91	14.1	1760
16	0	0	4.84	0.79	3.83	15.01	1810
17	1	0	4.74	0.71	4.11	15.03	1600
18	1	0	4.75	0.68	4.2	13.4	1650
19	-1	1	4.71	0.79	3.99	13.4	1700
20	-1	1	4.73	0.81	3.8	13.7	1690
21	0	1	4.77	0.88	4.09	14.1	1590
22	0	1	4.8	0.9	4.2	14.3	1630
23	1	1	4.72	0.86	4.46	15.2	1500
24	1	1	4.69	0.84	4.54	15.3	1490

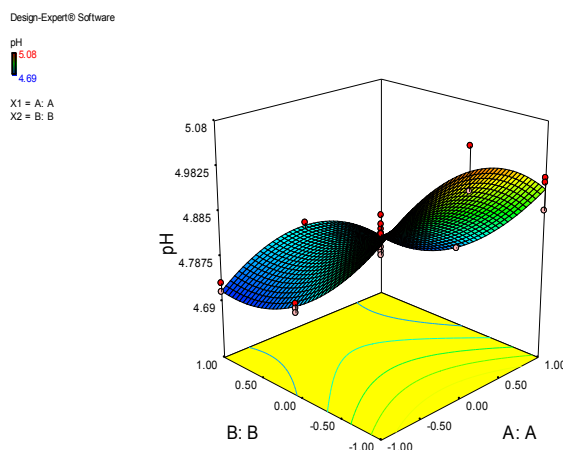
Table 3 List of Experiments in the Increased Factorial Design and physicochemical, color and sensory properties

Run	Response								
	Color properties						Sensory properties		
	Antioxidant activity (%)	Water Holding Capacity (%)	L*	a*	b*	Chroma	Odor	Texture	Total acceptance
1	26	87	87.33	-8.94	13.58	87.33	4.5	4.5	4.4
2	28	88	88.4	-8.82	13.6	88.4	4.6	4.6	4.3
3	47	85	81.6	-9.2	15.11	81.6	4.7	4.7	4.6
4	49	87	82.1	-9.13	15.91	82.1	4.7	4.7	4.5
5	54	81	80.03	-10.23	19.87	80.03	4.4	4.4	4.2
6	53	83	79.2	-10.64	19.9	79.2	4.3	4.3	4.1
7	56	84	79.3	-10.73	18.3	79.3	4.2	4.2	4
8	20	85	85.36	-9.01	14.03	85.36	4.7	4.7	4.5
9	22	82	85.01	-8.99	14.26	85.01	4.6	4.6	4.4
10	43	83	77.03	-9.81	16.59	77.03	4.8	4.8	4.7
11	41	84	78.02	-9.72	17.78	78.02	5	5	4.9
12	42	80	76.1	-10.02	16.8	76.1	4.9	4.9	4.8
13	41	86	79.32	-10.03	17.12	79.32	4.9	4.9	4.6
14	40	87	80.01	-10.1	17.1	80.01	5	5	4.9
15	44	82	79.33	-10.3	16.91	79.33	4.85	4.85	4.7
16	43	85	78.77	-9.96	16.87	78.77	4.9	4.9	4.6
17	49	87	70.2	-11.32	18.2	70.2	4.1	4.1	4
18	48	77	71.01	-11.37	18.33	71.01	3.9	3.9	3.8
19	16	76	84	-9.02	14.01	84	4.4	4.4	4.2
20	18	78	85.01	-9	14.2	85.01	4.3	4.3	4.3
21	26	75	76.33	-9.8	17.1	76.33	4.6	4.6	4.6
22	28	77	77.48	-10.1	17.52	77.48	4.7	4.7	4.7
23	33	70	69.23	-11.36	18.1	69.23	3.5	3.5	3.5
24	30	69	68.78	-11.42	18.22	68.78	3.6	3.6	3.6

Table 4 Some Characteristics of the Constructed Models for Responses

R^2_{adjusted}	R^2	Linear regression	Response (Y)
$Y = \beta_0 + \beta_1 * C(\%) + \beta_2 * \text{time}(\text{day}) + \beta_3 * C(\%) * \text{time}(\text{day})$			
92.1	94.4		pH
93.2	94.6		Acidity
89.3	90.1		syneresis
77.8	78.9		Dry matter
93.7	95.2		Viscosity
96.9	97.6		Antioxidant activity
76.5	81.4		WHC
95.5	96.4		L*
95.0	96.0		a*
88.2	89.6		b*
95.3	96.3		Chroma
89.8	91.4		Odor
90.5	92.5		Texture
88.9	90.8		Total acceptance

حاوی ۱/۲۵ درصد می باشد و روند کاهش pH در طول دوره نگهداری نسبت به نمونه های شاهد کندتر بود. نمونه صفری و همکاران (۲۰۱۵) طبق پژوهشی که انجام دادند، نشان دادند که افزودن پودر سیر وحشی در ماست باعث افزایش pH نسبت به نمونه های شاهد بود و روند کندتر شدن کاهش pH در طول دوره ی نگهداری می شود که با نتایج مطالعه حاضر مطابقت دارد. با توجه به شکل ۱ با افزایش درصد پودر تره کوهی افزایش اسیدیته در نمونه ماست مشخص است که بیشترین مقدار اسیدیته مربوط به نمونه ماست حاوی ۲٪ پودر تره‌کوهی بود. نمونه صفری و همکاران (۲۰۱۵) طبق پژوهشی نشان دادند که افزودن سیر وحشی به ماست باعث افزایش اسیدیته در تمامی نمونه‌ها حاوی پودر سیروحشی می شود که با نتایج مطالعه حاضر مطابقت دارد [۱۳].



۳-۲- مطالعه پاسخ ها و بررسی برهمکنش پارامترها

از منحنی های پاسخ برای ارائه مدل برای بیان ارتباط بین فاکتورها (متغیرها) و پاسخ های اندازه گیری شده استفاده می شود. با استفاده از منحنی های پاسخ می توان شرایط بهینه آزمایش را به دست آورد. منحنی های پاسخ در شکل های ۱ تا ۶ نمایش داده شده است.

۳-۲-۱- اثر فاکتورهای مورد مطالعه بر اسیدیته و pH

شکل ۱ منحنی های سه بعدی تغییرات pH و اسیدیته نمونه های ماست با تغییر همزمان درصد پودر تره کوهی و زمان ماندگاری ماست را نشان می دهد. نتایج به دست آمده از مطالعه pH نشان داد که با افزایش غلظت پودر تره کوهی، pH ابتدا افزایش سپس کاهش می یابد و بیشترین مقدار pH مربوط به نمونه ماست های

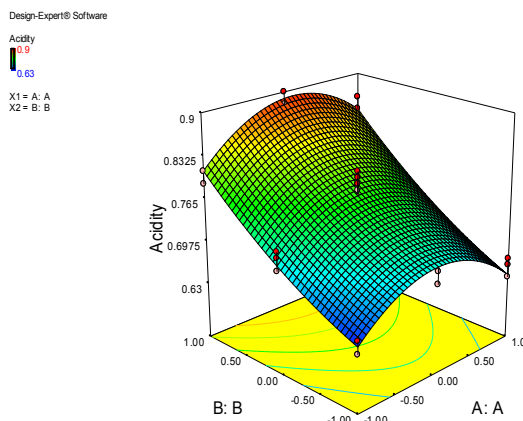


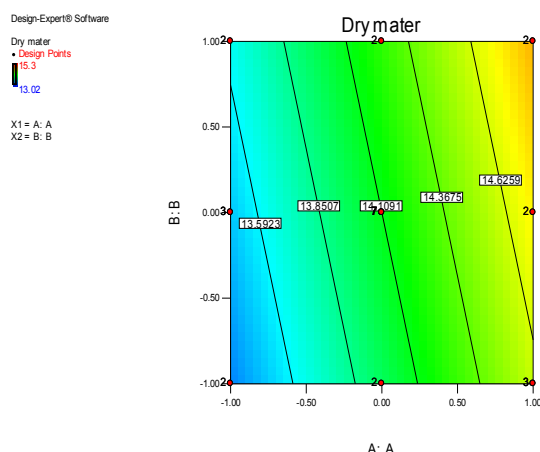
Fig 1 Three-dimensional plots of acidity and pH against *Allium iranicum* concentration (A) and storage time (B)

می‌گردد. شکل ۲ منحنی های کانتور پلات تغییرات سینرسیس و ماده خشک نمونه های ماست در درصد های مختلف پودر تره کوهی و در زمان های نگهداری مختلف را نشان می دهد. نتایج بدست آمده نشان می دهد که افزایش میزان درصد پودر تره کوهی در نمونه‌های ماست باعث افزایش میزان سینرسیس می‌شود که بیشترین میزان آب اندازی مربوط به نمونه ۲٪، کمترین میزان آب اندازی مربوط به نمونه ماست حاوی ۰/۵٪ پودر تره‌کوهی می باشد. با توجه به منحنی های کانتور پلات با افزایش درصد پودر

۳-۲-۲- اثر فاکتورهای مورد مطالعه بر سینرسیس و ماده خشک

آب اندازه‌ی در طول نگهداری ماست به عنوان سرم ظاهری روی سطح ماست قالبی بدون اعمال نیروی خارجی تعریف می‌شود به عبارت دیگر آب اندازه‌ی انقباض شبکه ای ژلی است که منجر به جدا شدن سرم می‌شود [۱۶]. آب اندازه‌ی ماست به دلیل چروکیدگی ساختار سه بعدی شبکه پروتئنی رخ می‌دهد که منجر به کاهش قدرت اتصال پروتئین های آب پیروخروج آن از ماست

ترکیبات ژله ماست و ایجاد مواد جامد و نیز تبخیر حلال از ماست، ماده خشک نسبت به حجم کلی ماست افزایش می یابد. نتایج حاصل از این پژوهش با نتایج پژوهش نرگس مهدی عراقی و همکاران که نشان دادند افزودن پودر دانه تاج خروس به ماست باعث افزایش ماده خشک در طول نگهداری می شود، مطابقت دارد [۱۷].



تره کوهی در نمونه ماست ها و نیز افزایش زمان نگهداری ماده خشک افزایش می یابد که بیشترین ماده خشک در نمونه با بیشترین زمان نگه داری و مربوط به نمونه ماست های حاوی ۲٪ پودر تره کوهی می باشد. طبیعی ایست که پودر تره کوهی به عنوان یک ماده جامد خشک باعث افزایش ماده خشک شود و نیز با گذشت زمان به احتمال تشکیل پیوند های شیمیایی بین

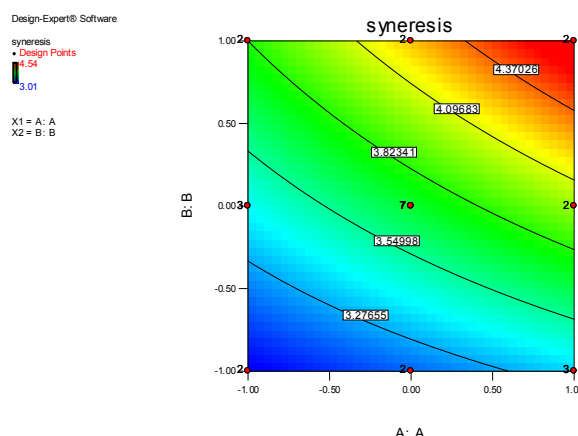


Fig 2 Contour plots of syneresis and dry matter versus *Allium iranicum* concentration (A) and storage time (B)

نرخ برشی ویسکوزیته کمتری نسبت به نمونه های بدون پودر تره کوهی نشان دادند که می توان گفت این رفتار رئولوژیکی در محصولات تخمیری شیر از جمله ماست هم زده به دلیل وجود پیوندهای فیزیکی و همچنین بر هم کنش الکترواستاتیک ضعیف می باشد و کاهش در ویسکوزیته به دلیل فروریختن این ساختارها است (پودر تاج خروس).

نجمه صفری و همکاران (۲۰۱۵) طبق پژوهشی نشان دادند که افزودن پودر سیر در دوره نگهداری سبب کاهش ویسکوزیته می شود و با افزایش میزان درصد غلظت پودر سیر وحشی در نمونه ماست ها ویسکوزیته روند کاهشی از خود نشان داد که با نتایج حاصل از این پژوهش مطابقت دارد. همچنین نتایج بدست آمده نشان داد که نمونه ماست های حاوی پودر تره کوهی ظرفیت نگهداری آب کمتری نسبت به نمونه های شاهد دارد که با افزایش درصد پودر تره کوهی ظرفیت نگهداری آب در نمونه های ماست کاهش می یابد به طوریکه که کمترین ظرفیت نگهداری آب در نمونه ها حاوی ۲٪ پودر تره کوهی مشاهده می شود [۱۳].

۳-۲-۳- اثر فاکتورهای مورد مطالعه بر ویسکوزیته و

ظرفیت نگهداری آب

شکل ۳ منحنی های خطی تغییرات ویسکوزیته و ظرفیت نگهداری آب نمونه های ماست در درصد های مختلف پودر تره کوهی و در زمان های نگهداری مختلف را نشان می دهد. نتایج بدست آمده نشان داد که با افزایش مقدار درصد پودر تره کوهی در نمونه ها مقدار ویسکوزیته کاهش یافت که بیشترین مقدار ویسکوزیته مربوط به نمونه حاوی ۵٪ پودر تره کوهی بود و کمترین مقدار در روز بیست و یکم مربوط به نمونه حاوی ۲٪ پودر تره کوهی بود. در روند ماندگاری ماست کاهش ویسکوزیته وجود دارد و تاثیر ۵٪ پودر تره کوهی در مجموع دوره نگهداری معنادار نبود و تاثیر ۲٪ پودر تره کوهی در مجموع ماندگاری نمونه ها معنادار بود ($p < 0.05$). با توجه به شکل ۳ تاثیر ۲۵٪ پودر تره کوهی بر میزان تغییرات ویسکوزیته در مجموع دوره نگهداری نمونه ماست ها در بهترین حالت بود. در تمامی نمونه های حاوی پودر تره کوهی در تمامی محدوده ی

مطابقت دارد. آنها تاثیر افزودن پودر دانه خروس بر ماست چکیده را مطالعه کرده اند که مشاهده کردند افزودن پودر دانه خروس بر ماست چکیده سبب کاهش ظرفیت نگهداری آب در تمامی نمونه ها می شود [۱۷].

نتیجه بدست آمده در این پژوهش با نتایج حاصل در مطالعه گوندوغدو و همکارانش در میزان ظرفیت نگهداری آب ماست حاوی سیر مطابقت دارد [۱۸]. همچنین نتایج این پژوهش با نتایج حاصل از پژوهش محبوبه حیدری و همکاران (۲۰۱۵)

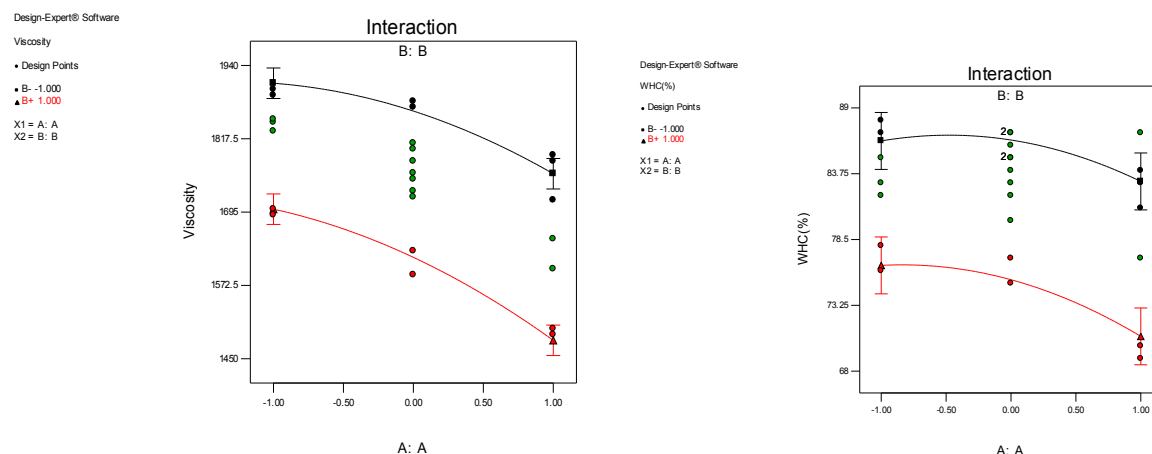


Fig 3 linear plots of WHC and viscosity versus *Allium iranicum* concentration (A) and storage time (B)

آزمون فاکتوریل نشان داد که اثر متقابل زمان و تیمار بر روی میزان روشنایی نمونه‌های ماست معنادار است. نمونه‌های حاوی ۲٪ پودر تره کوهی با گذر زمان کمترین روشنایی را از خود نشان داد. همچنین تغییرات فاکتور a^* با گذشت زمان در شکل ۴ نشان داده شده است. هرچه رنگ سبز بیشتر باشد مقدار a^* کمتر است. از آنجاکه پودر تره‌کوهی دارای رنگ سبزیست بنابراین با افزایش مقدار درصد پودر تره کوهی در ماست مقدار a^* کاهش می یابد. باتوجه به شکل ۴ کمترین مقدار این فاکتور مربوط به نمونه ماست حاوی بیشترین درصد پودر تره‌کوهی می باشد.

در بین نمونه ها نمونه ماست حاوی ۵/۰ درصد پودر تره‌کوهی کمترین مقدار فاکتور b^* را ازخود نشان می‌دهد. با افزایش مقدارپودرتره‌کوهی درنمونه های ماست مقدار b^* افزایش پیدا کرد که نشان می دهد رنگ نمونه ها به طرف زردی حرکت می کند و با توجه به نزدیکی رنگ زرد و سبز نتیجه بدست آمده قابل قبول و منطقی می باشد.

۳-۲-۴- اثر فاکتورهای مورد مطالعه بر ویژگی های رنگی ماست

رنگ ماست تحت تاثیر ویژگی های فیزیکی (ساختار ژلی) و شیمیایی (ترکیبات تشکیل دهنده) آن می باشد. در این زمینه می توان به تاثیر عمده ی چربی و میسل های کازئین بر سفید بودن شیر، اشاره کرد. بتاکاروتن چربی و واکنش کاراملیزاسیون، طی فرآیند حرارتی شیر از عوامل موثر بر زردی شیر هستند. ریوفلاوین نیز بر رنگ زرد-سبزی شیر و پروتئین‌های سرمی بر مقدار سبزی رنگ بودن شیر موثر هستند.

شکل ۴ منحنی های کانتور پلات تغییرات ویژگی های رنگی شامل a^* ، b^* و L^* نمونه های ماست در درصد های مختلف پودر تره کوهی و در زمان های نگهداری مختلف را نشان می دهد. دربین نمونه ها ماست حاوی ۵/۰درصد پودر تره‌کوهی بیشترین میزان L^* را ازخود نشان می‌دهد و همچنین در تمامی نمونه ها باگذر زمان میزان L^* کاهش پیدا می کند.

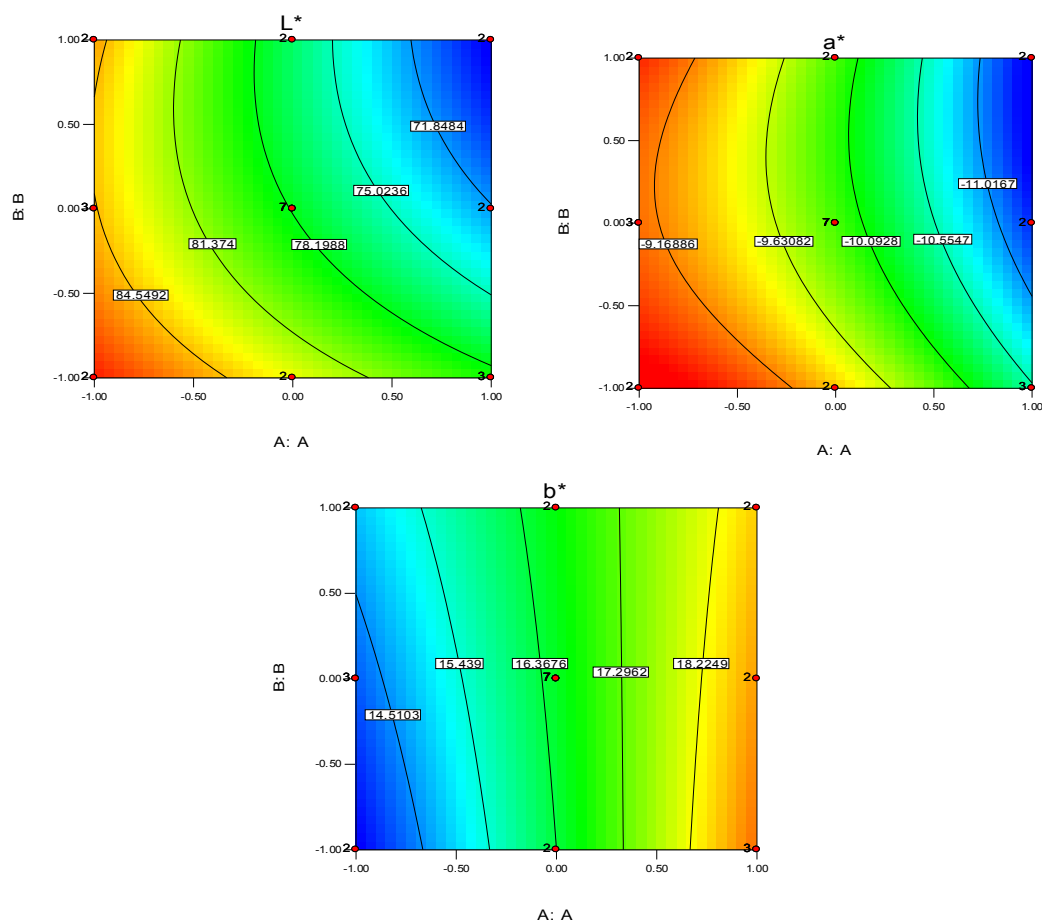


Fig 4 Contour plots of L^* , a^* and b^* versus *Allium iranicum* concentration (A) and storage time (B)

دهد. باتوجه به شکل ۵ امتیازات شرکت کنندگان در نمره گذاری طعم و مزه، امتیازات داده شده مشابه با بافت نمونه ها بوده و بیشترین نمره به نمونه ماست های حاوی ۱/۲۵٪ پودر تره کوهی و کمترین امتیاز به نمونه ماست های حاوی ۲ درصد پودر تره کوهی داده شده است.

با توجه به اینکه تره کوهی گیاهی از خانواده آلیوم می باشد و دارای طعم تند مانند پیاز و سیر است بنابراین هرچه غلظت پودر تره کوهی در نمونه ماست ها افزایش یابد طعم تند آن بیشتر ظاهر می شود و به همین دلیل باعث کاهش پذیرش کلی مصرف کنندگان می شود. غلظت های ۱/۲۵٪ و ۰/۵٪ پودر تره کوهی در نمونه ماست ها متناسب با ذائقه ارزیاب ها بود اما نمونه ماست های حاوی ۲ درصد پودر تره کوهی پایین ترین نمره را از ارزیاب ها دریافت کردند.

۳-۲-۴- اثر فاکتورهای مورد مطالعه بر ویژگی های

حسی ماست

برای ارزیابی حسی نمونه های ماست یک گروه ارزیابی متشکل از ۱۰ نفر (۶ مرد و ۴ زن) با میانگین سنی (۲۵-۳۰ سال) شکل گرفت. نمونه ها با کدهای تصادفی ۳ رقمی کدگذاری شدند و در ظروف بی رنگ در اختیار ارزیاب ها قرارگرفتند. بر اساس استاندارد (استاندارد ملی، ۱۳۸۷، ۶۵۹) برای ویژگی های حسی نمره ای بین ۱ تا ۵ توسط ارزیاب ها در نظر گرفته شد [۱۹].

نتایج حاصل از ارزیابی نشان داد که ارزیاب ها بهترین امتیاز را به نمونه های حاوی ۱/۲۵٪ پودر تره کوهی دادند و کمترین امتیاز را به نمونه ماست های حاوی ۲٪ پودر تره کوهی دادند شکل ۵ منحنی های کانتور پلات ویژگی های حسی شامل عطر و طعم، بافت و پذیرش کلی نمونه های ماست در درصد های مختلف پودر تره کوهی و در زمان های نگهداری مختلف را نشان می

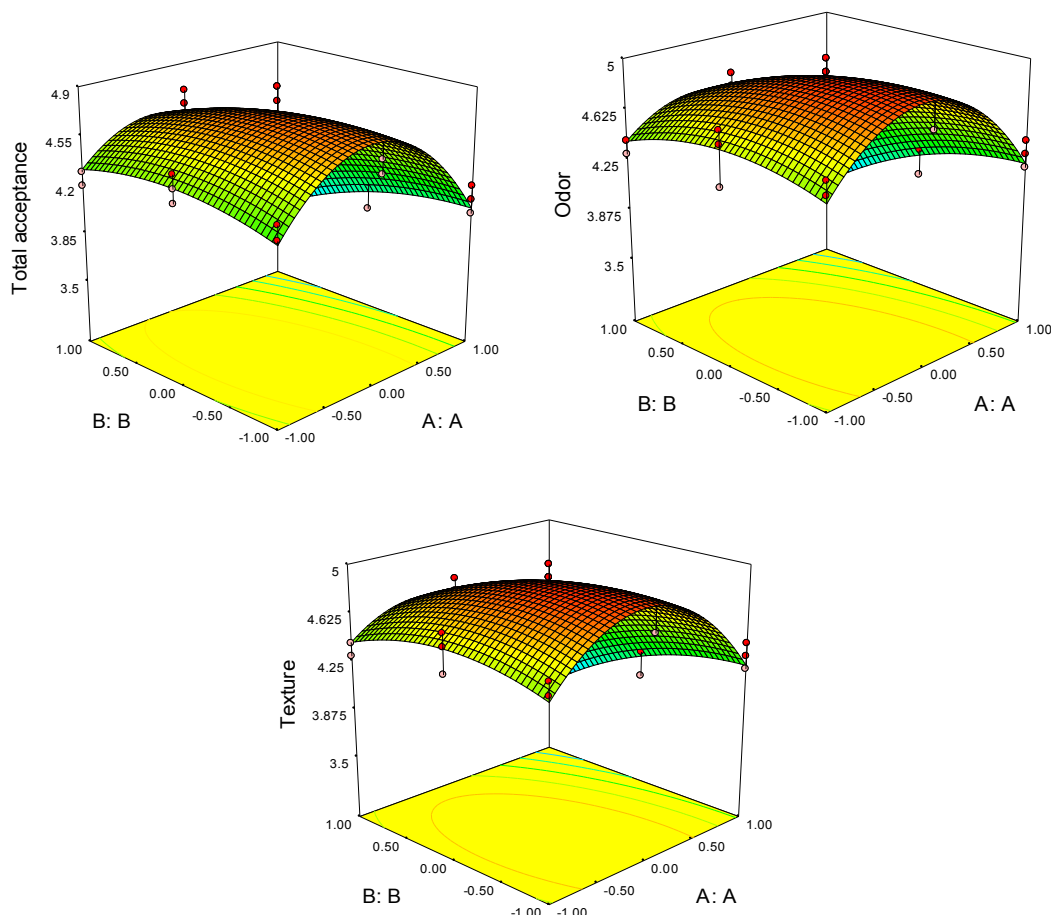


Fig 5 Three-dimensional plots of total acceptance, odor and texture against *Allium iranicum* concentration (A) and storage time (B)

شکل ۶ که فعالیت آنتی اکسیدانی پودر تره کوی در نمونه ماست های هم زده را نشان میدهد. بیشترین مقدار جذب رادیکال های آزاد مربوط به نمونه ماست هایی است که حاوی ۲٪ پودر تره کوهی بودند. و کمترین مقدار جذب رادیکال های آزاد مربوط به نمونه ماست هایی می باشد که حاوی ۰/۵٪ پودر تره کوهی می باشد که نتیجه ی حاصل نشان می دهد هرچه غلظت پودر تره کوهی بیشتر می شود خاصیت آنتی اکسیدانی ماست نیز بیشتر می شود و بیشترین خاصیت آنتی اکسیدانی مربوط به نمونه های روز اول می باشد. رابطه ی بین فعالیت آنتی اکسیدانی با طول دوره نگهداری نشان می دهد که با افزایش زمان نگهداری فعالیت آنتی اکسیدانی کاهش می یابد. نتایج حاصل از این پژوهش با نتایج

۳-۵- خاصیت آنتی اکسیدان پودر تره کوهی در ماست

تولید ماست گیاهی به گسترش محصولات لبنی شامل مواد فیتوشیمیایی گیاهی کمک خواهد کرد. از آنجایی که ماست هم بعضی از خواص عملکردی گیاهان را نشان میدهد، در این تحقیق توانایی افزودن این گیاهان برای افزایش ارزش عملکردی ماست مورد بررسی قرار گرفت. بیماریهای قلب و عروق بیماریهای وابسته به استرس مزمن است و بنابراین ممکن است مصرف مقدار کافی آنتی اکسیدان ها استراتژی مهمی را جهت کنترل اثرات مخرب بعدی در این بیماری ها شکل دهد. مواد فنولیک متابولیت های با منشأ گیاهی هستند که قسمتی مهم از رژیم غذایی انسان و حیوان را تشکیل می دهند [۷ و ۲۰]. با توجه به

را افزایش داده و مدت زمان بیشتری می‌توان از آن استفاده نمود. این نتیجه‌گیری با نتایج پژوهش‌های قبلی که تاثیر عصاره شنگ بر روی افزایش زمان ماندگاری ماست انجام داده شده است، مطابقت دارد [۲۱].

۴- نتیجه‌گیری

در بررسی اثر افزودن پودر تره کوهی بر روی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی نمونه‌های ماست هم زده مشاهده شد که با افزایش میزان پودر تره کوهی به ماست، میزان ماده خشک افزایش و سرعت اسیدی شدن کندتر شد. میزان اسیدیته، ظرفیت نگهداری آب، ویسکوزیته، آب اندازی، خواص رنگی در نمونه‌های حاوی مقدار کمتر پودر تره کوهی مطلوب تر بود. با افزودن ۲ درصد پودر تره کوهی از مطلوبیت طعم، رنگ، بافت و نهایتاً پذیرش کلی نمونه‌های ماست کاسته شد و نمونه‌های حاوی ۱/۲۵ درصد دارای بیشترین پذیرش بود. ماندگاری ماست هم زده در درصد‌های ۱/۲۵ و ۰/۵ پودر تره کوهی بهتر بود که ۱/۲۵ درصد بهترین تأثیر را بر روی ماندگاری و سایر خواص فیزیکوشیمیایی در نمونه‌های ماست نشان داد. همچنین افزودن ۱/۲۵ درصد پودر تره کوهی به ماست بهترین رنگ و بهترین پذیرش کلی را برای نمونه‌های تولید شده می‌دهد. در واقع افزودن تره کوهی به ماست باکندتر کردن سرعت اسیدی در طول نگهداری سبب پوشاندن طعم ترش ماست شده و مدت زمان نگهداری ماست را افزایش داد. برطبق نتایج حاصل مشخص گردید که با افزودن پودر تره کوهی می‌توان نوع جدیدی از ماست با کیفیت قابل قبولی را ارائه کرد. ارائه محصول جدید از ماست با خواص دارویی (آنتی اکسیدانی و ضدسرطانی) مطلوب که مدت زمان ماندگاری آن نیز افزایش یافته است نتیجه مطلوب افزودن پودر تره کوهی به ماست هم زده می‌باشد.

۵- منابع

- [1] Havrlentova1, M., Petrulakova, Z., Burgaarova, A., Gago, F., Hlinkova, A & Sturdik, E. (2011). Creal B-glucans and their significance of the preparation of functional, foods-review. Czech journal of food Science, 29, 1-14.

حاصله از تحقیق نجمه صفری و همکاران (۲۰۱۵) که بر روی پودر سیر وحشی انجام دادند مطابقت دارد [۱۳].

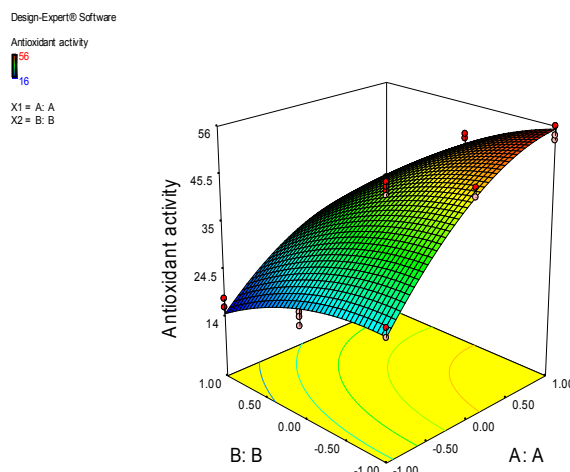


Fig 6 Three-dimensional plot of antioxidant activity against *Allium iranicum* concentration (A) and storage time (B)

۳-۶- تاثیر پودر تره کوهی بر ماندگاری ماست هم زده

معیار ماندگاری ماست در این مطالعه دو شاخص اصلی pH و اسیدیته ماست بود. به عبارت دیگر ماست به واسطه رشد باکتری‌های لاکتوباسیل و تبدیل لاکتوز شیر به اسید لاکتیک به مرور زمان دارای محیط اسیدی تر شده و pH آن راپایین تر آمده و اسیدیته ماست بالاتر خواهد رفت و این امر موجب ترش شدن هرچه بیشتر ماست می‌گردد. مطابق نتایج به دست آمده از این مطالعه روند تغییرات pH نمونه‌های ماست حاوی پودر تره کوهی کندتر بود که این تغییرات در نمونه‌های ماست حاوی ۱/۲۵ پودر تره کوهی کندتر بود به عبارت دیگر اسیدی شدن ماست حاوی پودر تره کوهی از روز اول تا بیست و یکم کندتر بوده است. به موازات تغییرات pH، تغییرات اسیدیته ماست نیز در نمونه‌های حاوی پودر تره کوهی کندتر بود. افزودن پودر تره کوهی با کنترل اسیدیته و pH در ماست سبب پوشاندن طعم ترشی ماست در طول زمان می‌شود و می‌توان با استفاده از آن یک محصول با طعم نسبتاً ثابت تولید نمود و می‌توان چنین نتیجه گرفت که تره کوهی با داشتن ترکیبات ضد اسید مانع افزایش اسیدیته ماست گردیده و بدین جهت مدت زمان ماندگاری ماست

- [13] Safari, N., Fazel, M. And Jihad, M. (2017). The effect of wild garlic powder on physicochemical properties of stirred yogurt, *Iranian Journal of Food Science and Technology*, 14, 335-344.
- [14] Ghasempour, Z., Alizadeh, M., & Rezazad, M. (2012). Optimisation of probiotic yoghurt production containing Zedo gum, *International Journal of Dairy Technology* 65(1), 118-125.
- [15] Sahan, N., Yasar, K., & Hayaloglu A. (2008). Physical, chemical and flavor quality of non-fat yogurt as affected by a β -glucan hydrocolloidal composite during storage, *Food Hydrocolloids*, 22(7), 1291-1297.
- [16] Zare, F., Boye, J., Orsat, V., Champagne, C., & Simpson, B. (2011). Microbial, physical and sensory properties of yogurt supplemented with lentil flour, *Food Research International*, 44(8), 2482-2488.
- [17] Heidari, M., Jihadi, M., Fazel, M., and Ghasemi Peru, N. (2017). An Investigation on the Effect of Addition of *Amaranthus cruentus* Powder on Quality Properties of Yogurt, *Food Science and Technology of Iran*, 14, 271-284.
- [18] Gündoğdu, E., Cakmakçi, S., & dağdemir, E. (2009). The Effect of Garlic (*Allium sativum* L.) on Some Quality Properties and Shelf-Life of Set and Stirred Yoghurt, *Turkish journal of veterinary and animal sciences*, 33(1), 27-35.
- [19] The Iranian Bureau of Standard and Industrial Research. (2008). National Iranian Standard No. 659 (Yoghurt, Features and Test Method).
- [20] Mosavat, S.H., Ghahramani, L., Sobhani, Z., Haghighi, E.R., & Heydari, M. (2015). Topical *Allium ampeloprasum* Subsp *Iranicum* (Leek) Extract Cream in Patients with Symptomatic Hemorrhoids a Pilot Randomized and Controlled Clinical Trial, *Journal of evidence-based complementary & alternative medicine*, 20, 1326-1332.
- [21] Lotfizadeh Dehkordi, S., Shakirian, A., and Mohammadi Nafji, A.S. (2014). Effect of *Tragopogon dubius* extract on sensory properties, shelf-life and viscosity of yogurt, *Herbal plants*, (3), 49-57.
- [2] Jones, B. L. (2005). Endoprotease of barley and malt, *Journal of Cereal Science*, 42, 139-156.
- [3] Mortazavian, A., Sohrab Wandi, S., (2013). A review of yogurt sense characteristics, published by Ata, pages 140-123.
- [4] Kumar, P., & Mishra, H. N. (2004). Mango soy fortified set yoghurt: effect of stabilizer addition on physicochemical, sensory and textural properties, *Food Chemistry*, 87(4), 501-507.
- [5] Hussein, M., Hassan, F.A., Daym, H.A., Salama, A., Enab, A., & El-Galil A. (2011). Utilization of some plant polysaccharides for improving yoghurt consistency, *Annals of Agricultural Sciences*, 56(2), 97-103.
- [6] Shakirian, A., Sohrabi, M., and Pirbalouti, A.S. (2011). The effect of essential oil and Calories celery powder on sensory and durability of yogurt, *Journal of Medicinal Plants*, 1 (3), 41-48.
- [7] Yared, T. (2012). Effect of Oat Flour Addition on the Physico-chemical and Microbiological Quality of Probiotic Bio-yoghurt, *Journal of Dairy Science*, 43, 516-521.
- [8] Ozer, B. H., & Robinson, R. K. (1999). The behavior of starter cultures in concentrated yogurt (Labneh) produced by different techniques, *LWT- Food Science and Technology*, 32, 391-395.
- [9] Saeidi, M., Ungani, M., Alizadeh Behbahani, B., Broad, A. R., and Tabatabaei Yazdi, F. (2015). Evaluation of Antimicrobial Effect of *Allium ampeloprasum* Var *Iranicum* Extract on Pathogenic Microorganisms with Food Origin, *Journal of Food Science and Technology*, 14, 73-82.
- [10] Amini, A. (2005). Dictionary of Medicinal Plants, Aram Gostar, Pages 1-10.
- [11] Roghani, M., & Aghayie, M. (2007). The effect of *Allium ampeloprasum* on nociceptive response intensity in Diabetic rats, *Journal of Gorgan University Medical Science*, 9, 4-10.
- [12] Bronwyn, G., & Lawson, L. D. (1991). Antimicrobial effects of *Allium sativum* L. (garlic), *Allium ampeloprasum* L. (elephant garlic), and *Allium cepa* L. (onion), garlic compounds and commercial garlic supplement products, *Phytotherapy research*, 5, 154-158.

Production of fortified stirred-yogurt containing *allium iranicum* powder and evaluation of its shelf-life, physicochemical and sensory properties

Pirsa, S.^{1*}, Amini, R.¹, Alizadeh, M.¹

1. Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Urmia University, Urmia, Iran
(Received: 2018/08/18 Accepted: 2019/02/03)

Yogurt is the most widely used fermented milk product, which, like any other dairy product, is subject to corruption and degradation. The effort to improve the production process and improve the quality and durability of this product is essential. Plants such as *Allium iranicum* that contain natural compounds and have medicinal properties, taste and appetite, have great importance in food products. These plants can delay the degradation of foodstuffs and are used as seasonings, flavors, preservatives and antioxidants in food industry. In this study, the effects of *Allium iranicum* adding to yogurt were studied to improve the quality and shelf-life of the product. *Allium iranicum* powder was used in 3 levels of 0.5 %, 1.25% and 2% in the production of stirred yogurt. Two quantitative factors such as concentration of *Allium iranicum* powder and storage time were investigated using a growing factorial design with central points. After collecting data, analysis of variance and linear regression were used to investigate the effects of factors and their significance. After data modeling, the effects of powder percent and storage time on physicochemical properties (pH, acidity, WHC, antioxidant activity, syneresis, dry matter, viscosity, color properties and sensory properties) were investigated. The results showed that with increasing the percent of *Allium iranicum* powder, the acidity of the samples increased during storage and the dry matter increased with increasing the concentration of *Allium iranicum* powder. Viscosity, WHC, synergy and sensory and colorimetric properties were desirable in lower levels of *Allium iranicum* powder. Antioxidant activity increased with increasing powder percent and decreased during storage time. The highest total acceptance of yoghurt samples was for samples containing powder (1.25%) and 2% showed a negative effect on sensory function. According to the results, it was found that the *Allium iranicum* powder at 1/25% level could improve the properties and durability of yogurt samples.

Keywords: Stirred yogurt, *Allium iranicum* powder, Physicochemical, Sensory properties, Storage time

* Corresponding Author E-Mail Address: s.pirsa@urmia.ac.ir