



تأثیر زمان و نوع آنزیم بر ویژگی‌های ساختاری و آنتی‌اکسیدانی پپتیدهای زیست فعال حاصل از

پروتئین لوبیا سفید (*Phaseolus vulgaris* L.)

نازیلا زینالی نامدار¹، لیلا روفه‌گری‌نژاد^{2*}، آیناز علیزاده²، سید مهدی جعفری³، نارملا آصفی²

1- دانشجوی دکتری تخصصی گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران.

2- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران.

3- استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران.

اطلاعات مقاله	چکیده
تاریخ های مقاله :	در این تحقیق، تأثیر نوع آنزیم (آلکالاز و پپسین) و زمان فرآیند (300-50 دقیقه) بر درجه هیدرولیز و شاخص‌های آنتی‌اکسیدانی شامل مهارادیکال آزاد ABTS، DPPH، هیدروکسیل، قدرت احیاءکنندگی، و شلاته‌کنندگی یون‌های آهن و مس پروتئین لوبیا سفید ارزیابی شدند. همچنین، ترکیب اسیدهای آمینه (انواع اسیدهای آمینه آبگریز، آنتی‌اکسیدان) و ویژگی‌های ساختاری (FTIR) پروتئین اولیه و هیدرولیزشده‌ها بررسی شدند. نتایج نشان دادند که هیدرولیز آنزیمی موجب بهبود ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی می‌شود. همچنین، ترکیب اسیدهای آمینه تأثیر قابل توجهی بر ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی می‌گذارد. از سوی دیگر، نوع آنزیم و زمان فرآیند هیدرولیز بر درجه هیدرولیز و فعالیت آنتی‌اکسیدانی هیدرولیزشده‌ها تأثیر داشتند. بدین شکل که، بالاترین درصد مهار رادیکال آزاد DPPH (82,4%)، ABTS (58,3%)، قدرت احیاءکنندگی (0,97)، مهار رادیکال هیدروکسیل (57,5%)، و شلاته‌کنندگی یون‌های آهن (53,7%) و مس (12,1%) تحت تأثیر نوع آنزیم و زمان فرآیند قرار گرفتند. در بین تیمارهای مختلف، بالاترین مقدار این شاخص‌ها (به جز شلاته‌کنندگی یون مس) مربوط به هیدرولیزشده با آنزیم آلکالاز بود. ویژگی‌های ساختاری پروتئین لوبیا سفید ارزیابی و هیدرولیز آنزیمی موجب تغییر در نواحی آمیدی (1 و 2) و همچنین در معرض قرار گرفتن برخی گروه‌های نهفته شد. نتایج این تحقیق حاکی از تأثیر مثبت هیدرولیز آنزیمی بر تولید هیدرولیزشده‌های با خاصیت آنتی‌اکسیدان با قابلیت استفاده در صنایع غذایی بودند.
کلمات کلیدی:	
هیدرولیز آنزیمی، لوبیا سفید، فعالیت آنتی‌اکسیدانی، ویژگی‌های ساختاری، ترکیب اسیدهای آمینه.	
DOI: 10.22034/FSCT.19.125.23	
DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.125.4.3	
* مسئول مکاتبات:	
l.roufegari@iaut.ac.ir	

1- مقدمه

در سالیان اخیر، رشد روز افزون بیماری‌های قلبی عروقی، دیابت، انواع سرطان‌ها و اختلالات ناشی از تغذیه نامناسب موجب شده تا محققان بیشتر بر اهمیت استفاده از منابع غذایی سالم و ترکیبات زیست فعال متمرکز شوند. در این بین، یکی از عوامل مهم و مخرب بر فساد محصولات غذایی و بروز انواع بیماری‌ها، رادیکال‌های آزاد هستند [1]. بنابراین با توجه به خطرات بالقوه استفاده از آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی، تحقیقات زیادی در خصوص استفاده از ترکیبات زیست فعال سلامتی‌بخش با فعالیت آنتی‌اکسیدانی و از منابع طبیعی در حال انجام هستند. مواد زیست فعال به دو دسته مولکول‌ها (ویتامین‌ها، اسیدهای چرب، کاروتنوئیدها، استرول‌های گیاهی، پلی‌فنول‌ها، اسیدهای آمینه، پپتید و پروتئین‌ها) و سلول‌های زنده (پروبیوتیک‌ها) تقسیم می‌شوند [2]. بخشی از این ترکیبات، مواد لیپیدی زیست فعال هستند. مهم‌ترین ترکیبات لیپیدی زیست فعال که بایستی به غذاها افزوده شوند شامل اسیدهای چرب، کاروتنوئیدها، استرول‌ها و ترکیبات آنتی‌اکسیدان (توکوفرول و پلی‌فنول‌ها) و ویتامین‌های محلول در چربی (نظیر A و D) هستند [3].

یکی از مهمترین منابع طبیعی تولید ترکیبات زیست فعال، پروتئین‌ها و پپتیدها هستند. اما این ترکیبات نیز به دلیل ناپایداری در شرایط مختلف حرارتی و اسیدی، دنا‌توراسیون و رسوب از کارایی چندانی بصورت طبیعی برخوردار نیستند [2]. بنابراین، تحقیقات متعددی بر اصلاح ساختاری پروتئین‌ها با استفاده از آنزیم‌ها و تولید پپتیدهای زیست فعال متمرکز شده‌اند. این پپتیدها، بخش‌های پروتئینی خاصی هستند که به سه روش سنتز شیمیایی، تخمیر میکروبی و هیدرولیز آنزیمی تولید شده دارای 20-2 آمینواسید و جرم مولکولی‌ها کمتر از 6000 دالتون می‌باشد، بر حسب نوع و توالی آمینواسیدی خود، تأثیر مثبتی بر عملکرد و شرایط بدن و در نتیجه سلامت فرد دارند [4]. از این مطالعات میتوان به تولید پپتیدهای آنتی‌اکسیدان از ژل رویال [5]، آرد هسته خرما [4]، کازئین [6]، بزرک [7]، پروتئین ماش [8] و بادام زمینی [9]، اشاره کرد. از مهمترین ویژگی‌های سلامتی‌بخش این پپتیدها می‌توان به هضم پذیری بالا و آلرژی‌زایی و سمیت پائین، ایمن‌سازی [3]

فعالیت‌های مخدر مانند 4، آنتی‌باکتریال، ضد لخته‌شدن خون، کاهندگی فشار خون، کاهندگی کلسترول خون [5]، فعالیت آنتی‌اکسیدانی و ضدسرطانی نام برد [2].

در بین منابع گیاهی مختلف، حبوبات بعنوان منبعی غنی از پروتئین، انرژی و کربوهیدرات، فیبر، ویتامین، ترکیبات فنولی و مواد معدنی در رژیم غذایی انسان شناخته می‌شوند. حبوبات با دارا بودن مقدار بالایی پروتئین (حدود 21-29%) از اهمیت بالایی برخوردارند [10]. در بین حبوبات مختلف، لوبیای سفید (*Phaseolus vulgaris*) از جایگاه ویژه‌ای در رژیم غذایی مردم دنیا برخوردار است. بطوریکه بر طبق آمار سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد، تولید جهانی سالانه این محصول به بیش از 26 میلیون تن بالغ گردید. لوبیا حاوی ترکیبات زیست فعال زیادی است که نقش‌های فیزیولوژیکی بسیاری ایفا می‌کنند. همچنین برخی ترکیبات بازدارنده‌های آنزیم‌های هضم کننده پروتئین‌ها و برخی الیگوساکاریدها و برخی دیگر از ترکیبات ضدتغذیه‌ای مانند فیتیک اسید، لکتین و تانین‌ها در ترکیب آن‌ها وجود دارند [11].

با در نظر گرفتن مزایا و اهمیت تولید پپتیدهای زیست فعال به ویژه از منابع پروتئینی گیاهی، اهداف این پژوهش: 1) استخراج پروتئین از لوبیا سفید، 2) هیدرولیز آنزیمی پروتئین استخراج شده با آنزیم‌های آلکالاز و پپسین، 3) ارزیابی ترکیب اسیدهای آمینه پروتئین و هیدرولیزشده‌ها، 4) بررسی تأثیر نوع آنزیم و زمان هیدرولیز بر درجه هیدرولیز، شاخص‌های آنتی‌اکسیدانی شامل مهار رادیکال‌های آزاد ABTS، DPPH، هیدروکسیل، قدرت احیاءکنندگی و شلاته‌کنندگی یون‌های آهن و مس، و در نهایت 4) ارزیابی ویژگی‌های ساختاری پروتئین اولیه و هیدرولیزشده‌های حاصل با روش طیف سنجی مادون قرمز تبدیل فوریه (FTIR) بودند.

2- مواد و روش‌ها

2-1- مواد مورد استفاده

لوبیا سفید از بازار محلی خریداری شد. کلیه مواد شیمیایی شامل، آلکالاز، پپسین، اسید تری‌کلرواستیک (TCA)، کوماسی بلو (G250)، ABTS، DPPH، پتاسیم پرسولفات، ترلوکس، پتاسیم فری‌سیانید، فریک کلراید، آلفا-داکسی

1. Probiotics
2. Royal jelly
3. Immunomodulatory

4. Opiate-like
5. Hypocholesterolemic

زمان استفاده در دمای 20-درجه سانتی گراد نگهداری گردید [6].

2-4- ترکیب اسیدهای آمینه

ترکیب آمینواسیدی هیدرولیزشده‌ها با استفاده از روش آلاشی و همکاران [23] و با دستگاه HPLC مجهز به ستون با فاز معکوس (Novapack C18, 4µm, Waters, Milford, MA) تعیین گردید. در ابتدا هر یک از هیدرولیزشده‌ها بمدت 24 ساعت در اسید کلریدریک 6 نرمال در دمای 110 درجه سانتی گراد هضم شد. تعیین اسیدهای آمینه آزاد نیز پس از انحلال هر یک از هیدرولیزشده‌ها در آب دوبار تقطیر انجام گرفت.

2-5- تعیین درجه هیدرولیز

سوسپانسیون هیدرولیز شده و اسید تری کلرواستیک (0/5 مولار) در نسبت حجمی 1:1 مخلوط و به مدت 10 دقیقه در دمای 4 درجه سانتی گراد انکوبه شد. سپس، مخلوط در 4000rpm و به مدت 10 دقیقه سانتریفوژ شد. مقدار پروتئین موجود در سوپرناتانت حاوی اسید تری کلرواستیک 0/22 مولار با روش بردفورد [13] تعیین گردید. در نهایت، درجه هیدرولیز با استفاده از فرمول شماره 1، در زیر تعیین شد:

(1)

$$DH (\%) = \frac{\text{Protein (TCA+Supernatant)}}{\text{Protein (Casein hydrolysate suspension)}} \times 100$$

2-6- ویژگی‌های آنتی اکسیدانی

2-6-1- فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH

درصد مهار رادیکال آزاد DPPH با استفاده از روش وو و همکاران [14] با کمی اصلاحات تعیین گردید. ابتدا پودرهای هیدرولیز شده در آب مقطر (با غلظت 40 میلی گرم در میلی لیتر) حل شدند. سپس، 1/5 میلی لیتر از هر نمونه با 1/5 میلی لیتر از محلول اتانولی DPPH (0/15 میلی مولار) مخلوط و به مدت 20 ثانیه عمل ورتکس انجام شد. سپس، مخلوط حاصل در 2500rpm به مدت 10 دقیقه سانتریفوژ و به مدت 20 دقیقه در تاریکی نگهداری شد. جذب محلول رویی در طول موج 517 نانومتر خوانده شد. درصد مهار رادیکال DPPH با استفاده از فرمول زیر محاسبه گردید:

$$I (\%) = [A_{\text{blank}} - A_{\text{sample}} / A_{\text{blank}}] \times 100 \quad (2)$$

ریبوز، سولفات آهن، EDTA، پراکسید هیدروژن، دی کلرید آهن، فروزین، سولفات مس، پیریدین، پیروکاتکول و بولت، توئین 20، اسید اسکوربیک، اسید تیوباریتوریک (TBA)، سدیم دودسیل سولفات (SDS) (از شرکت سیگما خریداری شدند)، اتانول، سود، اسید کلریدریک، پتاسیم کلراید، پتاسیم دی هیدروژن فسفات و اسید فسفریک (از شرکت مرک، آلمان) تهیه شدند.

2-2- استخراج پروتئین

دانه‌های لوبیا به وسیله آسیاب پودر شدند. سپس با هگزان در نسبت 1 به 5 وزنی-حجمی به مدت 3 ساعت چربی زدایی شدند. پس از حذف هگزان، پودر به نسبت 1:10 با محلول 0/33 مولار کلرید سدیم، pH=9/25 مخلوط شده و به مدت 2 ساعت همزده شد و سپس محلول حاصل در 4500×g به مدت 30 دقیقه سانتریفوژ شد. در مرحله بعد pH سوپرناتانت در pH=4/5 (pH ایزوالکتریک پروتئین) تنظیم گردید. سپس در جهت رسوب پروتئین‌ها، محلول حاصل در 4500×g به مدت 20 دقیقه سانتریفوژ شد. در ادامه رسوب پروتئین با آب مقطر دو بار شسته شده و در 4500×g به مدت 5 دقیقه سانتریفوژ گردید و با تنظیم pH=7/2 با افزودن هیدروکسید سدیم 1 مولار، دوباره به حالت محلول تبدیل شد. سپس ایزوله پروتئین حاصل با فریز درایر خشک شده و در دمای 4 درجه سانتی گراد نگهداری شد. تمامی فرایندها در دمای اتاق انجام گردید [12].

2-3- هیدرولیز آنزیمی

پروتئین لوبیا سفید در غلظت (W/V) 5% در بافر فسفات 0/2M مولار (pH=8) به مدت 30 دقیقه حل شد. سپس آنزیم‌های آلکالاز و پپسین در نسبت آنزیم به سوبسترا (W/W) 2% به محلول اضافه شدند. دما و pH برای آلکالاز (50 درجه سانتی گراد، pH=8,5) و پپسین (30 درجه سانتی گراد، pH=2) در شرایط بهینه عملکرد آن‌ها در نظر گرفته شدند. مدت زمان واکنش بین 50 تا 300 دقیقه متغیر و پس از اتمام فرآیند هیدرولیز در هر بازه زمانی، برای غیرفعال کردن واکنش و فعالیت آنزیم، محیط واکنش در حمام آب 90 درجه سانتی گراد به مدت 15 min قرار داده شد. پس از آن، محلول تا دمای محیط خنک گردید. محلول در دور 5000 rpm به مدت 10min سانتریفوژ شد. سوپرناتانت جدا، لیوفیلیزه و تا

مخلوط واکنش نشان دهنده افزایش قدرت احیاءکنندگی است [16].

2-6-4- فعالیت مهار رادیکال هیدروکسیل

فعالیت مهار رادیکال هیدروکسیل با استفاده از اکسیداسیون 2-داکسی ریبوز برطبق روش جامدار و همکاران [9] تعیین شد. برای این آزمون، 0/2 میلی‌لیتر از مخلوط 10 میلی‌مولار (FeSO₄-EDTA)، 0/5 میلی‌لیتر (10 میلی‌مولار) آلفاداکسی ریبوز، 0/2 میلی‌لیتر نمونه هیدرولیز شده، 0/9 میلی‌لیتر سدیم فسفات بافر 0/2 مولار (pH 7.4) و 0/2 میلی‌لیتر پراکسید هیدروژن (10 میلی‌مولار) با هم مخلوط شدند. مخلوط در 37 درجه سانتی گراد برای 1 ساعت انکوبه شد. سپس، 1 میلی‌لیتر لیتراسید تری کلرواستیک (TCA) 2/8 درصد و 1 میلی‌لیتر اسید تیوباربیتریک 1 درصد برای توقف واکنش به مخلوط افزوده شد. مخلوط برای 15 دقیقه در حمام آب جوش قرار، سپس در یخ سرد شده، سپس جذب آن در 532 نانومتر با اسپکتروفتومتر اندازه‌گیری شد. به جای نمونه برای تهیه کنترل، حجم یکسانی آب مقطر استفاده گردید.

2-6-5- فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن

فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن بر طبق روش اکبرگللو و همکاران [7] اندازه‌گیری شد. ابتدا، 1 میلی‌لیتر نمونه حل شده در آب مقطر (در غلظت 40 میلی‌گرم در میلی‌لیتر) با 0/05 میلی‌لیتر محلول دی کلرید آهن (2 میلی‌مولار) و 1/85 میلی‌لیتر آب دوبار تقطیر مخلوط شد. سپس، 0/1 میلی‌لیتر محلول فروزین (5 میلی‌مولار) افزوده و مخلوط به‌شدت هم‌زده شد. جذب پس از 10 دقیقه نگهداری مخلوط در دمای محیط در 562 نانومتر خوانده شد. از آب دوبار تقطیر به‌عنوان نمونه کنترل استفاده شد.

2-6-6- فعالیت شلاته‌کنندگی یون مس

فعالیت شلاته‌کنندگی یون مس پروتئین‌های هیدرولیز شده با استفاده از روش کانگ و ژیانگ [17] اندازه‌گیری شد. در ابتدا، 1 میلی‌لیتر محلول 0/2 میلی‌مولار سولفات مس با 1 میلی‌لیتر هیدرولیز شده در فالكون 15 میلی‌لیتر مخلوط و برای 5 دقیقه در دمای اتاق انکوبه شد. سپس، 1 میلی‌لیتر محلول اسید تری کلرواستیک 11/3 درصد افزوده و نمونه‌ها در 2500rpm برای 10 دقیقه سانتیفریوژ شدند. پس از آن، 2 میلی‌لیتر از سوپرناتانت به 1 میلی‌لیتر محلول 10% پیریدین و 20 میکرولیتر پیروکاتکول ویولت افزوده و مخلوط ورتکس و

در اینجا A_{blank} جذب کنترل (حجم یکسانی از آب مقطر به جای محلول نمونه با محلول DPPH مخلوط می‌شود) A_{sample} جذب نمونه می‌باشند.

2-6-2- فعالیت مهار رادیکال ABTS

فعالیت مهار رادیکال ABTS پودرهای هیدرولیز شده با استفاده از روش تشریح شده توسط یو و همکاران [15] با کمی اصلاحات تعیین گردید. محلول رادیکال ABTS⁺ با ترکیب نسبت حجمی یکسانی از ABTS در غلظت 7 میلی‌مولار و 2/45 میلی‌مولار پتاسیم پرسولفات تهیه گردید. مخلوط در تاریکی و در دمای محیط به‌مدت 12-16 ساعت قبل از مصرف قرار داده شد. در این مدت، اکسیداسیون و تولید رادیکال ABTS⁺ به‌وسیله پتاسیم پرسولفات انجام گرفت. قبل از آزمون، محلول ABTS⁺ با استفاده از (pH 7.4/0.274 PBS) تا جذب 0/02 ± 0/7 در 734 نانومتر رقیق شد. سپس 40 میکرولیتر از هر نمونه (با غلظت 4 میلی‌گرم در میلی‌لیتر) به 4 میلی‌لیتر محلول رقیق شده ABTS⁺ افزوده شد. مخلوط برای 30 ثانیه به‌شدت هم‌زده شد و به‌مدت 6 دقیقه در تاریکی قرار داده شد. جذب محلول نهایی در 734 نانومتر اندازه‌گیری شد. درصد مهار رادیکال ABTS⁺ نمونه‌ها بر اساس معادله زیر محاسبه گردید.

$$AA (\%) = [A_{blank} - A_{sample} / A_{blank}] \times 100 \quad (3)$$

در اینجا، A_{blank} (جذب نمونه کنترل فاقد ترکیب فعال) و A_{sample} (جذب نمونه کازئین هیدرولیز شده) هستند.

2-6-3- تعیین قدرت احیاءکنندگی

برای تعیین قدرت احیاءکنندگی نمونه‌های هیدرولیز شده، 0/5ml نمونه حل شده در آب مقطر (در غلظت 40 میلی‌گرم در میلی‌لیتر) با 0/5 میلی‌لیتر بافر فسفات 0/2 مولار (pH 6.6) و 0/5 میلی‌لیتر پتاسیم فری‌سیانید در صدوزنی -حجمی مخلوط و در دمای 50 درجه سانتی گراد برای 20 دقیقه انکوبه شد. سپس، 0/5 میلی‌لیتر محلول اسید تری کلرو استیک 10 درصد به مخلوط اضافه و به‌مدت 10 دقیقه در 2500rpm سانتیفریوژ شد. در نهایت، 1 میلی‌لیتر سوپرناتانت با 1 میلی‌لیتر آب مقطر و 0/2 میلی‌لیتر فریک کلراید 0/1 درصدوزنی -حجمی مخلوط گردید. جذب نمونه در 700 نانومتر پس از 10 دقیقه نگهداری مخلوط در دمای محیط، قرائت شد. حجم یکسانی آب مقطر به جای نمونه برای تهیه نمونه کنترل استفاده شد. افزایش جذب

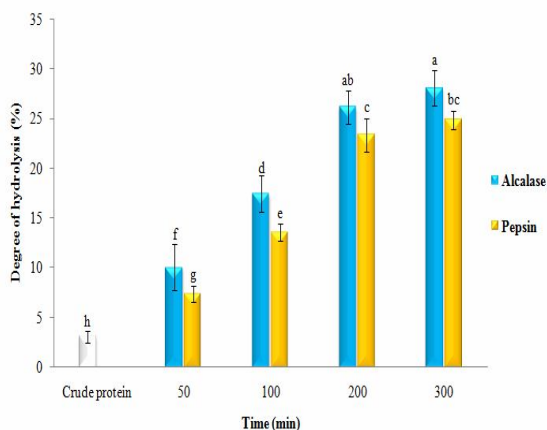


Fig 1 Effect of hydrolysis time and enzyme type on the degree of hydrolysis of navy bean protein. The values represents mean of three independent experiment $\pm$ S.D.

این یافته را می توان به افزایش عملکرد آنزیم در دسترسی و فعالیت بیشتر بر سوستر در زمان ثابت و هیدرولیز پروتئین های اولیه، شکست بیشتر زنجیره ها، افزایش آمینو اسیدها و تولید پپتیدهای کوچکتر نسبت داد [15]. در تحقیقی، یو و همکاران [18] اثر زمان فرآیند هیدرولیز با آنزیم های پاپائین و پرتامکس را بر درجه هیدرولیز و ویژگی های آنتی اکسیدانی پروتئین های هیدرولیز شده ماهی تیان² بررسی کردند. آن ها گزارش کردند که با افزایش زمان فرآیند از 2 به 4 و سپس 6 ساعت، درجه هیدرولیز نمونه ها به ترتیب از 18 درصد به 23 و 28 درصد افزایش یافت.

2-3- ترکیب اسیدهای آمینه

فعالیت های بیولوژیکی و عملکردی پپتیدهای زیست فعال تحت تاثیر درجه هیدرولیز، وزن مولکولی و ترکیب آمینو اسیدی کل و آزاد (بویژه انواع آنتی اکسیدان) آنها قرار می گیرند [7]. جدول 1، ترکیب اسیدهای آمینه پروتئین لوبیا سفید و هیدرولیز شده ها با آلکالاز و پپسین را نشان می دهد. اسیدهای آمینه گلوتامیک، آسپارتیک، آرژنین، گلیسین، سیستین، پرولین، آلانین، والین و لوسین بیشترین ترکیب آمینو اسیدی پروتئین و هیدرولیز شده ها را تشکیل می دهند.

از سوی دیگر، مقدار اسیدهای آمینه آبریز و آنتی اکسیدان در هیدرولیز شده با آلکالاز بیش از نوع پپسین و پروتئین اولیه است. همچنین، مقداری بالای آمینو اسیدهای لیزین و لوسین در هیدرولیز شده ها منجر به افزایش فعالیت مهار رادیکال های

برای 5 دقیقه در دمای اتاق انکوبه شد. جذب نمونه ها در 632 نانومتر خوانده و فعالیت شلاته کنندگی یون مس با استفاده از معادله 3 تعیین گردید.

2-7- طیف سنجی فروسرخ (FTIR)

ارزیابی ساختار شیمیایی پروتئین و هیدرولیز شده ها با دستگاه FTIR مدل Shimadzu 8400، انجام شد. پروتئین اولیه و هیدرولیز شده ها هر کدام جداگانه با نسبت 100:1 با برومید پتاسیم (KBr) مخلوط شدند و با دستگاه پرس بشکل دیسک¹ درآمدند. در نهایت طیف سنجی FTIR از نمونه ها در فرکانس 4000 to 400 cm^{-1} انجام شد.

2-8- تجزیه و تحلیل آماری

در پژوهش حاضر، اثر نوع آنزیم (آلکالاز و پپسین) در زمان های مختلف (50، 100، 200، 300 دقیقه) بر درجه هیدرولیز و شاخص های آنتی اکسیدانی مختلفا کاربرد آنالیز واریانس و استفاده از نرم افزار SPSS نسخه 19 مورد ارزیابی قرار گرفتند تا فاکتورهای مؤثر از لحاظ آماری شناسایی شوند و مقایسه میانگین ها با استفاده از آزمون چند دامنه ای دانکن جهت بررسی معنی دار بودن اثر متغیرها در ($P < 0.05$) انجام گردید.

3- نتایج و بحث

3-1- تعیین درجه هیدرولیز

درجه هیدرولیز یکی از مهمترین شاخص های تعیین کننده وزن مولکولی، ترکیب آمینو اسیدی، فعالیت بیولوژیکی و ویژگی های طعمی پپتیدهاست [9]. در این تحقیق، مقدار درجه هیدرولیز تحت تاثیر نوع آنزیم و به ویژه زمان فرآیند هیدرولیز آنزیمی قرار گرفت ($P < 0.05$). نتایج نشان دادند که با افزایش زمان هیدرولیز از 50 به 300 دقیقه، درجه هیدرولیز نمونه های هیدرولیز شده با آلکالاز و پپسین به ترتیب از 10 به 28% و از 7 به 24% افزایش یافت. این نتایج همچنین حاکی از فعالیت بیشتر آلکالاز در شکست پیوندهای پپتیدی و افزایش مقدار این شاخص بودند.

2. Loach

1. disk

سوپراکسید می‌شوند [19]. در تحقیق دیگری، ترکیب آمینواسیدهای آزاد و کل در فراکسیون‌های پپتیدی (کمتر از 5 کیلودالتون) هیدرولیز شده پروتئین کاد¹ بررسی شدند. در آن تحقیق بیشترین مقدار آمینواسیدهای آزاد و آنتی‌اکسیدان بویژه انواع قطبی (هیستیدین، متیونین، آلانین) و غیرقطبی (لوسین و ایزولوسین) در فراکسیون با وزن مولکولی کمتر از 3KDa مشاهده شدند [20].

H-Pe	H-Al	Crude protein	Amino acid
89.1	86.9	85.3	Aspartic
108.4	106.3	104.5	Glutamic
22.1	23.7	21.2	Histidine
41.5	40.1	46.3	Serine
37.2	38.6	40.7	Arginine
28.4	29.7	28.1	Glycine
37.8	36.4	35.3	Threonine
29.9	31.2	30.2	Alanine
32.7	35.6	31.5	Tyrosine
9.1	9.2	8.9	Methionine
40.2	39.1	40.6	Valine
79.6	77.9	80.2	Cysteine
35.7	34.3	35.3	Proline
46.2	47.3	44.8	Phenylalanine
37.4	37.9	36.4	Isoleucine
67.2	65.2	64.9	Leucine
47.9	50.2	47.3	Lysine
6.8	8.9	6.3	Tryptophan
305.2	308.7	298.2	HAA
118.6	127.6	115.2	AAA
799.2	798.5	787.8	TAA

Time (min)	Alcalase (%)	Pepsin (%)
Crude protein	~51 (e)	~40
50	~76 (c)	~64 (d)
100	~78 (abc)	~76 (bc)
200	~82 (a)	~80 (ab)
300	~76 (bc)	~77 (bc)

3-3- فعالیت آنتی اکسیدانی

ABTS - 2-3-3 مهيار رادیکال

با توجه به اهمیت این شاخص در مطالعات مختلف، رادیکال آزاد DPPH به طور گسترده برای ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی ترکیبات مختلف احیاءکننده به کار می رود [18]. نتایج حاصل از ارزیابی اثر زمان هیدرولیز آنزیمی بر درصد مهار رادیکال آزاد DPPH مورد بررسی قرار گرفت (شکل 2).

28

فعالیت آنتی اکسیدانی پپتیدها و دیگر ترکیبات آنتی اکسیدان است. شکل 4 تاثیر نوع آنزیم و زمان فرآیند بر قدرت احیاءکنندگی پروتئین لوبیا سفید را نشان می دهد. همانطور که از این شکل مشخص است، مقدار این شاخص با افزایش زمان هیدرولیز آنزیمی افزایش یافت. بطور مثال، 300 دقیقه هیدرولیز با آلکالاز منجر به افزایش قدرت احیاءکنندگی پروتئین از حدود 0,3 به 0,98 شد. همچنین مقدار این شاخص برای هیدرولیز شده با آلکالاز بیش از نمونه هیدرولیز شده با پپسین (0,83) بود.

افزایش قدرت احیاءکنندگی را میتوان به رهائش آمینواسیدهای آنتی اکسیدان آزاد (مانند تیروزین، تربتوفان، هیستیدین، متیونین و لیزین) پس از هیدرولیز آنزیمی و افزایش غلظت آنها در فراکسیون های با وزن مولکولی پایین نسبت داد [7]. در پژوهش مشابهی، اثر هیدرولیز آنزیمی بر فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین های هیدرولیز شده تیان¹ بررسی گردید. بالاترین قدرت احیاءکنندگی (1,17) در نمونه های هیدرولیز شده با پانکراتین و با بالاترین درجه هیدرولیز (33%) مشاهده شد [18].

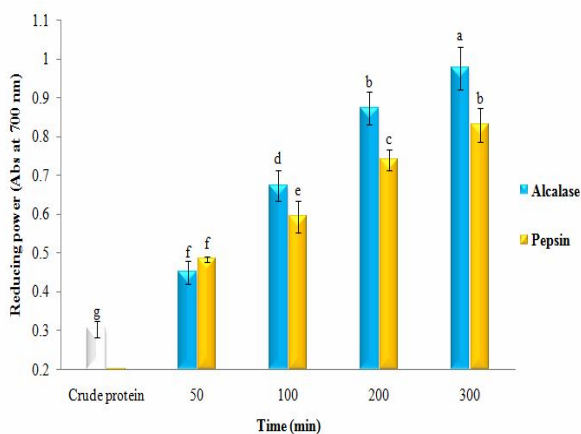


Fig 4 Effect of hydrolysis time and enzyme type on reducing power of navy bean protein. The values represents mean of three independent experiment $\pm$ S.D.

3-3-4- مهار رادیکال هیدروکسیل

رادیکال هیدروکسیل، فعالترین رادیکال آزاد در سیستم بیولوژیکی (ایجاد اختلالات فیزیولوژیکی از طریق واکنش با مولکول های زیستی مانند آمینواسیدها و DNA) و، آغازگر² پراکسیداسیون لیپیدهاست [1]. مقدار این شاخص نیز پس از هیدرولیز آنزیمی پروتئین لوبیا به شکل قابل توجهی بهبود

بطور مثال، 300 دقیقه هیدرولیز آنزیمی پروتئین لوبیا با آلکالاز و پپسین منجر به افزایش فعالیت مهار رادیکال ABTS از حدود 36% به ترتیب به حدود 58% و 52% شد. در بین تیمارهای مختلف نیز نمونه هیدرولیز شده با آلکالاز از فعالیت آنتی اکسیدانی بالاتری برخوردار بود ($P < 0/05$).

با توجه به این که تفاوت کاملی از لحاظ نوع حلالیت بین رادیکال های DPPH (محلول در چربی) و ABTS (محلول در آب) وجود دارد؛ لذا نوع ترکیب اسیدآمینه ای بر مهار هر یک از این رادیکال ها موثر هستند. بنابراین علت این تغییرات را می توان به افزایش رهائش آمینواسیدهای هیدروفوب و کاهش دسترسی آنتی اکسیدان های هیدروفیل برای واکنش با رادیکال ABTS نسبت داد [18]. در تحقیق مشابهی، الاشی و همکاران [23] هیدرولیز پروتئین تفاله کانولا را انجام دادند. آن ها افزایش 4-6 برابری مهار رادیکال ABTS را پس از هیدرولیز آنزیمی پروتئین کانولا گزارش کردند. در بین آنزیم های مختلف، آلکالاز و کیموتریپسین فعالیت بیشتری در مهار رادیکال ABTS نسبت به پانکراتین، پپسین و تریپسین نشان دادند. آنها علت این یافته را به رهائش بیشتر ترکیبات آنتی اکسیدان واکنش پذیر با رادیکال های آزاد ABTS نسبت دادند [23].

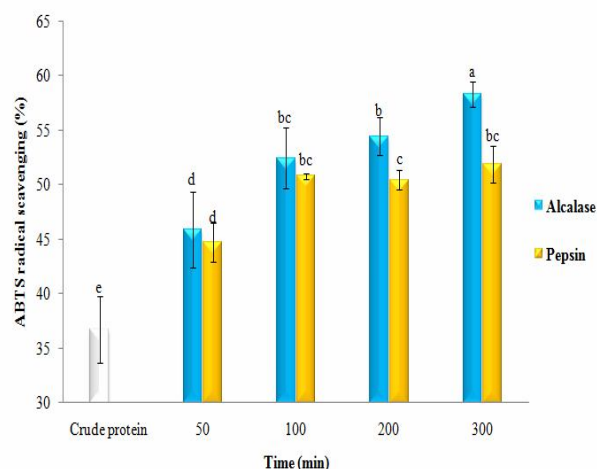


Fig 3 Effect of hydrolysis time and enzyme type on DPPH radical scavenging of navy bean protein. The values represents mean of three independent experiment $\pm$ S.D.

3-3-3- قدرت احیاءکنندگی

یکی از مهمترین ویژگی های آنتی اکسیدان ها در نمونه های غذایی، احیاء کمپلکس فری سیانید (Fe^{3+}) به شکل فروس (Fe^{2+}) است [1]. قدرت احیاءکنندگی یکی از شاخص ها نشان دهنده

1. Loach protein hydrolysates
2. initiator

غذایی عمل می‌کنند [24]. نتایج این تحقیق حاکی از تاثیر فرآیند هیدرولیز آنزیمی بر تولید پپتیدهایی با قابلیت مهار یون آهن بودند (شکل 6). بدین شکل که فعالیت شلاته‌کنندگی یون‌های فلزی آهن در پروتئین لوبیا پس از هیدرولیز آنزیمی با آلکالاز و پپسین به ترتیب از حدود 20% به 54% و 39% پس از 300 دقیقه هیدرولیز افزایش یافت ($P < 0/05$). در بین نمونه‌های مختلف، هیدرولیز شده‌های حاصل از فعالیت آنزیم آلکالاز از عملکرد بهتری در بهبود میزان این شاخص برخوردار بودند. تفاوت در فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن را میتوان به تفاوت در عملکرد آنزیم‌ها در تولید پپتیدهایی با ترکیب آمینواسیدی یا درجه هیدرولیز متفاوت نسبت داد. بطورمثال، فرآیند هیدرولیز آنزیمی با رهایش آمینواسیدهای اسیدی و بازی و در نتیجه افزایش گروه‌های کربوکسیلیک و آمینو² موجب حذف³ یون‌های فلزی از سیستم می‌شود. اگرچه، هیدرولیز آنزیمی از طریق افزایش حلالیت و واکنش‌پذیری پروتئین‌ها، در فعالیت آن‌ها را تحت تاثیر قرار می‌دهد [24]. همچنین، ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی هیدرولیز شده‌های پروتئین سیب زمینی (در غلظت‌های 0.5-4 میلی گرم در میلی لیتر) با آلکالاز بررسی شد و بیشترین فعالیت شلاته‌کنندگی آهن (85%) در بالاترین غلظت هیدرولیز شده بدست آمد [25].

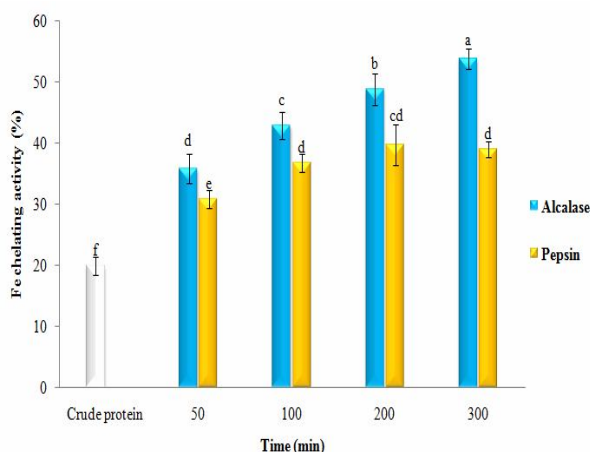


Fig. 6 Effect of hydrolysis time and enzyme type on Fe chelating activity of navy bean protein. The values represents mean of three independent experiment $\pm$ S.D.

3-3-6- شلاته‌کنندگی یون مس

یون مس یکی دیگر از یون‌های فلزی است که نقش موثری در تشدید واکنشهای اکسیداتیو و تسریع در فساد محصولات

یافت (شکل 5). در این تحقیق، افزایش زمان هیدرولیز تا 200 دقیقه منجر به افزایش مهار رادیکال هیدروکسیل در پروتئین اولیه (29%) به حدود 57% (هیدرولیز شده با آلکالاز) و 54% (هیدرولیز شده با پپسین) شد. علت این یافته را میتوان به افزایش مقدار آمینواسیدهای اروماتیک مانند هیستیدین، تریپتوفان، فیل آلانین و تیروزین در هیدرولیز شده‌ها نسبت داد. این آمینواسیدها با قابلیت الکترون‌دهندگی¹ و پروتون‌دهی منجر به تبدیل رادیکال‌های آزاد به فرم پایدار می‌شوند [22]. علاوه بر ترکیب، مقدار آمینواسیدهای آزاد نیز در فعالیت آنتی-اکسیدانی پپتیدها نقش موثری ایفا می‌کنند. افزایش درجه هیدرولیز و کاهش وزن مولکولی منجر به افزایش رهایش و مقدار آمینواسیدهای آزاد اروماتیک و آنتی‌اکسیدان در پپتیدها می‌شوند [6].

نتایج حاصل از این تحقیق در تطابق با یافته‌های یو و همکاران [18] است که گزارش کردند با افزایش درجه هیدرولیز از 18 به 23% مهار رادیکال هیدروکسیل از 45/5 به 65/1 درصد افزایش یافت، اما افزایش بیشتر درجه هیدرولیز از 23 به 33% موجب کاهش درصد فعالیت مهار رادیکال هیدروکسیل گردید [18].

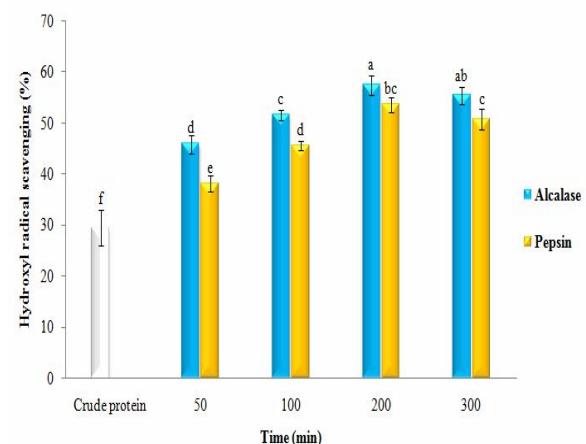


Fig. 5 Effect of hydrolysis time and enzyme type on hydroxyl radical scavenging of navy bean protein. The values represents mean of three independent experiment $\pm$ S.D.

3-3-5- شلاته‌کنندگی یون آهن

آهن و دیگر فلزات به دلیل تسریع در روند شکست هیدروپروکسیدهای لیپیدی به رادیکال‌های آلوکسیل بسیار واکنش‌پذیر به عنوان پروکسیدان در بسیاری از سیستم‌های

2. carboxylic groups and amino groups
3. remove

1. electron donating

مختلف است. طیف‌های اصلی مربوط به پروتئین اولیه و پپتیدهای تولید شده با آلکالاز و پپسین عبارتند از (شکل 8): 3419 cm^{-1} و 3415 cm^{-1} (کشش N-H)، 2928 cm^{-1} و 2926 cm^{-1} (کشش O-H)، 1647 cm^{-1} و 1639 cm^{-1} (کشش C=O) مربوط به ناحیه آمید I، 1543 cm^{-1} و 1539 cm^{-1} مربوط به کشش N-H تغییر شکل C-N و در ارتعاشات آمید II، 1063 cm^{-1} و 1052 cm^{-1} (کشش C=O) و 621 cm^{-1} و 617 cm^{-1} (کشش N-H). فرکانس‌های مشابهی در پپتیدهای حاصل از هیدرولیز آنزیمی کازئین [6] و پروتئین و هیدرولیز شده کلاژن نوع I ماهی [26] مشاهده شدند.

از نظر ارزیابی تغییرات در ساختارهای ثانویه پروتئین پس از هیدرولیز آنزیمی نیز نواحی آمیدی حائز اهمیت هستند. بررسی نواحی آمیدی 1 و 2 حاکی از بروز تغییرات در ساختار ثانویه پروتئین پس از هیدرولیز آنزیمی است. عمده این تغییرات به ساختارهای مارپیچ آلفا ($1650-1658\text{ cm}^{-1}$) و رندوم کوئل‌ها ($1640-1650\text{ cm}^{-1}$) برمی گردد. همچنین تغییر و جابجایی در شدت پیک‌ها پس از هیدرولیز قابل تشخیص است. کاهش شدت پیک در ناحیه $1539-1543\text{ cm}^{-1}$ مربوط به (کشش N-H و کشش C-N در ناحیه آمید 2) در هیدرولیز شده‌ها بدلیل تغییرات در گروه‌های NH مدفون شده² درون نواحی هیدروفوب پروتئین‌هاست [27].

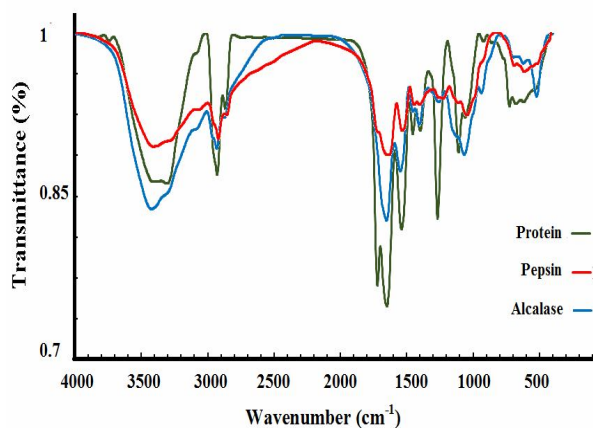


Fig 8 FTIR spectroscopy of navy bean protein and its hydrolysates.

4- نتیجه‌گیری کلی

نتایج حاصل از این مطالعه بیان کننده تاثیر و کارایی فرآیند هیدرولیز آنزیمی، زمان هیدرولیز و نوع آنزیم‌های پروتئاز بر

غذایی به ویژه انواع با چربی بالا ایفا می‌کند. بنابراین استفاده از ترکیبات آنتی‌اکسیدان با فعالیت شلاته کنندگی می‌تواند نقش موثری در پیشگیری از تاثیرات مخرب این یونها داشته باشند. در این تحقیق، شلاته‌کنندگی یون‌های مس تحت تاثیر نوع آنزیم و زمان هیدرولیز قرار گرفت. با اینکه هیدرولیز آنزیمی منجر به بهبود این شاخص شد (شکل 7)، اما هیدرولیز آنزیمی بیش از 200 دقیقه تاثیری بر مقدار این شاخص نشان نداد. همچنین مقدار این شاخص از حدود 3% برای پروتئین لوبیا به ترتیب به حدود 10% (هیدرولیز شده آلکالاز) و 12% (هیدرولیز شده با پپسین) در زمان 200 دقیقه افزایش یافت.

تفاوت در فعالیت شلاته‌کنندگی در بین هیدرولیز شده‌ها را میتوان به تفاوت ترکیب آمینواسیدی و درجه هیدرولیز پپتیدها نسبت داد. همچنین، تفاوت در قدرت شلاته‌کنندگی یون‌های آهن و مس را می‌توان به تفاوت در تعداد نواحی فعال¹ در شلاته کردن این یون‌های فلزی نسبت داد [21]. در تحقیق مشابهی، هیدرولیز آنزیمی پروتئین پلاسما موجب افزایش شلاته‌کنندگی یون مس از 15% به 44% شد [24]. گروه‌های ایمیدازول و کربوکسیل نیز موجب افزایش واکنش‌های الکترواستاتیک و یونی با یون‌های فلزی می‌شوند و از این طریق می‌توانند به عنوان یک ترکیب آنتی‌اکسیدان در سیستم‌های امولسیون و غذایی عمل کنند [7].

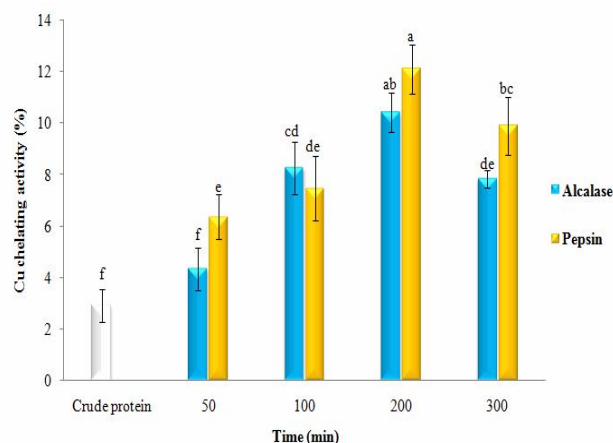


Fig 7 Effect of hydrolysis time and enzyme type on Cu chelating activity of navy bean protein. The values represents mean of three independent experiment $\pm$ S.D.

3-3-7- ویژگی‌های ساختاری (FTIR)

اسپکتروسکوپی FTIR روشی غیرمخرب و دقیق برای ارزیابی ترکیب شیمیایی، آرایش ساختاری و گروه‌های عاملی ترکیبات

2. buried

1. number of active sites

- and microstructure properties. *Journal of Food Engineering*, 237, 86-95.
- [7] Akbarbaglu, Z., Jafari, S. M., Sarabandi, K., Mohammadi, M., Heshmati, M. K., &Pezeshki, A. (2019). Influence of spray drying encapsulation on the retention of antioxidant properties and microstructure of flaxseed protein hydrolysates. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 178, 421-429.
- [8] Xie, J., Du, M., Shen, M., Wu, T., & Lin, L. (2019). Physico-chemical properties, antioxidant activities and angiotensin-I converting enzyme inhibitory of protein hydrolysates from Mung bean (*Vigna radiate*). *Food chemistry*, 270, 243-250.
- [9] Jamdar, S. N., Rajalakshmi, V., Pednekar, M. D., Juan, F., Yardi, V., & Sharma, A. (2010). Influence of degree of hydrolysis on functional properties, antioxidant activity and ACE inhibitory activity of peanut protein hydrolysate. *Food Chemistry*, 121(1), 178-184
- [10] Torres, J., Rutherford, S. M., Muñoz, L. S., Peters, M., & Montoya, C. A. (2016). The impact of heating and soaking on the in vitro enzymatic hydrolysis of protein varies in different species of tropical legumes. *Food Chemistry*, 194, 377-382.
- [11] Wani, I. A., Sogi, D. S., Shivhare, U. S., & Gill, B. S. (2015). Physico-chemical and functional properties of native and hydrolyzed kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L.) protein isolates. *Food Research International*, 76, 11-18.
- [12] Feyzi, S., Varidi, M., Zare, F., &Varidi, M. J. (2015). Fenugreek (*Trigonellafoenumgraecum*) seed protein isolate: extraction optimization, amino acid composition, thermo and functional properties. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95(15), 3165-3176.
- [13] Bradford, M. M. (1976). A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Analytical biochemistry*, 72(1-2), 248-254
- [14] Wu, H. C., Chen, H. M., &Shiau, C. Y. (2003). Free amino acids and peptides as related to antioxidant properties in protein hydrolysates of mackerel (*Scomberaustriasicus*). *Food research international*, 36(9), 949-957
- [15] You, L., Zhao, M., Regenstein, J. M., & Ren, J. (2010). Changes in the antioxidant activity of loach

ترکیب اسیدهای آمینه، درجه هیدرولیز، ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی و ساختاری بودند. عملکرد هر یک آنزیم‌ها متفاوت بوده و زمان فرآیند نیز تاثیر قابل توجهی دارد. افزایش زمان هیدرولیز با افزایش درجه هیدرولیز و در نتیجه کاهش وزن مولکولی پپتیدها و همچنین آزادسازی انواع اسیدهای آمینه آنتی‌اکسیدان و آگریز نقش موثری در افزایش دسترسی ترکیبات زیست فعال نهفته درون ساختار اولیه پروتئین دارد. این تغییرات موجب افزایش واکنش پذیری پپتیدها با انواع رادیکال‌های آزاد و قدرت احیاءکنندگی بالاتر دارد. همچنین قابلیت شلاته‌کنندگی یون‌های فلزی پراکسیدان پس از هیدرولیز آنزیمی به شکل قابل توجهی بهبود می‌یابد که این تغییرات بر افزایش نقش سلامتی بخش پروتئین لوبیا سفید پس از هیدرولیز آنزیمی دلالت دارند. در نهایت، بررسی ویژگی‌های ساختاری پروتئین پس از هیدرولیز آنزیمی بیان کننده تغییرات در ساختارهای ثانویه به ویژه در نواحی آمید A، و آمید 1 و 2 است.

5- منابع

- [1] Shahidi, F., &Zhong, Y. (2015). Measurement of antioxidant activity. *Journal of functional foods*, 18, 757-781.
- [2] Sarmadi, B. H., & Ismail, A. (2010). Antioxidative peptides from food proteins: a review. *Peptides*, 31(10), 1949-1956.
- [3] McClements, D. J. (2015). Encapsulation, protection, and release of hydrophilic active components: Potential and limitations of colloidal delivery systems. *Advances in colloid and interface science*, 219, 27-53.
- [4] Ambigaipalan, P., Al-Khalifa, A. S., &Shahidi, F. (2015). Antioxidant and angiotensin I converting enzyme (ACE) inhibitory activities of date seed protein hydrolysates prepared using Alcalase, Flavourzyme and Thermolysin. *Journal of Functional Foods*, 18, 1125-1137.
- [5] Maqsoudlou, A., Mahoonak, A. S., Mora, L., Mohebodini, H., Toldrá, F., &Ghorbani, M. (2019). Peptide identification in alcalasehydrolysed pollen and comparison of its bioactivity with royal jelly. *Food Research International*, 116, 905-915.
- [6] Sarabandi, K., Mahoonak, A. S., Hamishekar, H., Ghorbani, M., &Jafari, S. M. (2018). Microencapsulation of casein hydrolysates: Physicochemical, antioxidant

- [22] Xie, J., Du, M., Shen, M., Wu, T., & Lin, L. (2019). Physico-chemical properties, antioxidant activities and angiotensin-I converting enzyme inhibitory of protein hydrolysates from Mung bean (*Vigna radiata*). *Food chemistry*, 270, 243-250.
- [23] Alashi, A. M., Blanchard, C. L., Mailer, R. J., Agboola, S. O., Mawson, A. J., He, R., ... & Aluko, R. E. (2014). Antioxidant properties of Australian canola meal protein hydrolysates. *Food Chemistry*, 146, 500-500.
- [24] Liu, Q., Kong, B., Xiong, Y. L., & Xia, X. (2010). Antioxidant activity and functional properties of porcine plasma protein hydrolysate as influenced by the degree of hydrolysis. *Food chemistry*, 118(2), 403-410.
- [25] Zhang, M., Mu, T. H., & Sun, M. J. (2014). Purification and identification of antioxidant peptides from sweet potato protein hydrolysates by Alcalase. *Journal of Functional Foods*, 7, 191-200.
- [26] da Rosa Zavareze, E., Telles, A. C., El Halal, S. L. M., da Rocha, M., Colussi, R., de Assis, L. M., ... & Prentice-Hernández, C. (2014). Production and characterization of encapsulated antioxidative protein hydrolysates from Whitemouth croaker (*Micropogonias furnieri*) muscle and byproduct. *LWT-Food Science and Technology*, 59(2), 841-848.
- [27] Poulsen, N. A., Eskildsen, C. E., Akkerman, M., Johansen, L. B., Hansen, M. S., Hansen, P. W., ... & Larsen, L. B. (2016). Predicting hydrolysis of whey protein by mid-infrared spectroscopy. *International Dairy Journal*, 61, 44-50.
- (*Misgurnus anguillicaudatus*) protein hydrolysates during a simulated gastrointestinal digestion. *Food Chemistry*, 120(3), 810-816
- [16] Ahmadi, F., Kadivar, M., & Shahedi, M. (2007). Antioxidant activity of *Kelussia odoratissima* Mozaff. in model and food systems. *Food chemistry*, 105(1), 57-64
- [17] Kong, B., & Xiong, Y. L. (2006). Antioxidant activity of zein hydrolysates in a liposome system and the possible mode of action. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(16), 6059-6068
- [18] You, L., Zhao, M., Cui, C., Zhao, H., & Yang, B. (2009). Effect of degree of hydrolysis on the antioxidant activity of loach (*Misgurnus anguillicaudatus*) protein hydrolysates. *Innovative food science & emerging technologies*, 10(2), 235-240.
- [19] Udenigwe, C. C. (2014). Bioinformatics approaches, prospects and challenges of food bioactive peptide research. *Trends in Food Science & Technology*, 36(2), 137-143.
- [20] Farvin, K. S., Andersen, L. L., Otte, J., Nielsen, H. H., Jessen, F., & Jacobsen, C. (2016). Antioxidant activity of cod (*Gadus morhua*) protein hydrolysates: Fractionation and characterisation of peptide fractions. *Food Chemistry*, 204, 409-419.
- [21] Li, X., Deng, J., Shen, S., Li, T., Yuan, M., Yang, R., & Ding, C. (2015). Antioxidant activities and functional properties of enzymatic protein hydrolysates from defatted *Camellia oleifera* seed cake. *Journal of food science and technology*, 52(9), 5681-5690.



Effect of time and enzyme type on the structural and antioxidant properties of bioactive peptides obtained from navy bean protein (*Phaseolusvulgaris* L.)

Zeynali Namdar, N. ¹, Roufegarinejad, L. ^{2*}, Alizadeh, A. ³, Jafari, S. M. ³, Asefi, N. ²

1. PhD, Department of Food Science and Technology, Tabriz Branch, Islamic Azad University, Tabriz, Iran.

2. AssociatedProfessor, Department of Food Sciences, Tabriz branch, Islamic Azad University, Tabriz, Iran.

3. Professor, Faculty of Food Science & Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran.

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Article History: Received 2022/ 01/ 12 Accepted 2022/ 04/ 04 Keywords: Enzymatic hydrolysis, White bean, Antioxidant activity, Structural properties, Amino acid composition. DOI: 10.22034/FSCT.19.125.23 DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.125.4.3 *Corresponding Author E-Mail: l.roufegari@iaut.ac.ir	In this study, the effect of enzyme type (alcalase and pepsin) and process time (50-300 minutes) on the degree of hydrolysis and antioxidant indices including free radical scavenging of DPPH, ABTS, hydroxyl, reducing power, and chelating activity of Iron and copper ions were evaluated for navy bean protein(<i>Phaseolusvulgaris</i> L.). Also, the composition of amino acids (hydrophobic and antioxidants types) and structural properties (FTIR) of primary protein and hydrolysates were investigated. The results showed that enzymatic hydrolysis improves antioxidant properties. Also, the composition of amino acids has a significant effect on antioxidant activities. On the other hand, the type of enzyme and the time of the hydrolysis process affected the degree of hydrolysis and the antioxidant activity of the hydrolysates. Thus, the highest percentage of free radicals scavenging of DPPH (82.4%), ABTS (58.3%), reducing power (0.97), hydroxyl radical scavenging (57.5%), and chelation of Fe (53.7%) and Cu ions (12.1%) were affected by the type of enzyme and process time. Among different treatments, the highest value of these indices (except copper ion chelating) was related to hydrolysates with alcalase. Structural properties of white bean protein were evaluated and enzymatic hydrolysis caused changes in the amide regions (I and II) as well as exposure to some hydrophobic-buried groups. The results of this study indicated the positive effect of enzymatic hydrolysis on the production of antioxidant hydrolysates that can be used in the food industry.