



بررسی اثر کاربرد عصاره خشک شده انجمادی تفاله حاصل از آب گیری انگور قرمز
(*Vitis vinifera* L. cv. Rish baba) بر پایداری اکسایشی، خواص تغذیه ای و حسی بیسکویت
ماندانا طایفه^{۱*}، آیناز علیزاده^۲، میترا صوفی^۳

۱- استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد لاهیجان، دانشگاه آزاد اسلامی، لاهیجان، ایران.

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

۳- دانش آموخته ی دکتری مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد تحقیق و توسعه، شرکت آسیاشور، تبریز، ایران.

اطلاعات مقاله	چکیده
تاریخ های مقاله :	
تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۰۹/۱۲	
تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۱۱/۲۷	
کلمات کلیدی:	
آکريل آميد،	
انگور قرمز،	
بیسکویت،	
خواص تغذیه ای،	
عصاره تفاله.	
DOI: 10.22034/FSCT.19.130.11	
DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.130.2.1	
* مسئول مکاتبات:	
m.tayefe@yahoo.com	

افزایش ارزش تغذیه ای و ایمنی بیسکویت به عنوان یک فراورده غلات با میزان مصرف بالا از اهمیت خاصی برخوردار است. هدف از این پژوهش بررسی تاثیر کاربرد عصاره به دست آمده از تفاله انگور قرمز (RGWE) (۰، ۲ و ۴ درصد) بر خصوصیات تغذیه ای (فنول کل، درصد بازدارندگی DPPH، میزان آنتوسیانین و محتوای آکريل آميد)، پایداری اکسیداتیو (عدد پراکسید، اندیس آنزیدین و توتوکس)، شاخص های رنگی و حسی در بیسکویت می باشد. نتایج نشان داد که افزودن عصاره تفاله انگور قرمز، منجر به افزایش میزان فنول کل و فعالیت آنتی اکسیدانی در نمونه های بیسکویت شد. علاوه بر این، نمونه های حاوی این عصاره میزان آنتوسیانین بیشتری را نیز دارا بودند. همچنین عصاره تفاله در غلظت های بالاتر باعث کاهش میزان آکريل آميد و افزایش پایداری به اکسیداسیون در نمونه ها شده و اثر معنی داری ($p < 0.05$) بر بهبود خصوصیات تغذیه ای بیسکویت های تولیدی داشت. نتایج به دست آمده نشان داد که پارامترهای رنگی نمونه های بیسکویت (L^* , a^* , b^*) تحت تاثیر غنی سازی با عصاره تفاله انگور تغییرات معنی داری ($p < 0.05$) داشتند؛ به طوریکه با افزودن عصاره میزان قرمزی نمونه های بیسکویت افزایش یافته و میزان روشنایی آن ها کاهش یافت. همچنین نتایج ارزیابی حسی نشانگر میزان پذیرش کلی بالاتر نمونه های بیسکویت حاوی ۴ درصد عصاره تفاله انگور قرمز بود. در کل نتایج این پژوهش نشانگر امکان کاربرد عصاره تفاله انگور قرمز در تولید بیسکویت بوده که می تواند به عنوان محصولی جدید با طعم مطلوب و خواص تغذیه ای مناسب برای مصرف کنندگان تولید گردد.

۱- مقدمه

با توجه به اهمیت غلات در جهان، غنی سازی فرآورده های حاصل از آنها نظیر آرد، نان و بیسکویت به دلیل مصرف بالای این محصولات از اهمیت بالایی برخوردار می باشد [۱، ۲]. این محصولات از نظر اقتصادی مقرون به صرفه بوده و از نقش مهمی در تامین انرژی روزانه بدن برخوردار هستند [۳]. بیسکویت یکی از مهم ترین فرآورده های قنادی است که به دلیل سهولت تولید، تنوع، امکان نگهداری طولانی مدت، قیمت پایین، تامین مواد مغذی ضروری و خصوصیات ارگانولپتیکی مطلوب، از مصرف گسترده ای در اغلب جوامع برخوردار است [۴]. با این حال مطالعات انجام شده بر روی این محصول نشانگر میزان زیاد ترکیبات آکریل آمید در نمونه های بیسکویت تولیدی بود [۲]. آکریل آمید با فرمول مولکولی C_3H_5NO ترکیب مضر است که اغلب در غلات فرآیند شده در دمای بالا نظیر انواع بیسکویت، کراکر، انواع نان، کلوچه، کیک وجود داشته و توسط آژانس بین المللی تحقیقات سرطان، در گروه ترکیبات سرطان زای احتمالی برای انسان طبقه بندی شده است [۵]. این ترکیب به صورت محلول در آب بوده، از طریق دستگاه گوارش جذب شده و به دیگر قسمت های بدن منتقل می شود و منجر به ایجاد تومورهایی در غدد و اندام های مختلف انسان می گردد [۶]. در این رابطه، مطالعات متعددی در زمینه بررسی تاثیر ترکیبات فنولی با فعالیت آنتی اکسیدانی بر میزان آکریل آمید تشکیل شده در محصولات غذایی، انجام شده و نتایجی مبنی بر تاثیر کاهنده آنتی اکسیدان طبیعی نظیر اپی گالوکاتچین گالات استخراج شده از چای سبز [۷] و فلاونوئیدها [۸] بر محتوای آکریل آمید در مواد غذایی مختلف، گزارش شده است. همچنین کنستانینو و کوتسیدیس (۲۰۱۶) تحقیقی مبنی بر تاثیر کافئولکینیک اسید بر محتوای آکریل آمید در سیستم های مختلف مدل سازی شده و لیو و همکاران (۲۰۱۵) در تحقیقی مشابه، نقش پلی فنول های گیاهی در عدم شکل گیری و حذف آکریل آمید در واکنش های مایلارد و سیستم های غذایی را مورد بررسی قرار داده و به نتایج قابل قبولی در این زمینه دست یافتند [۹، ۱۰]. از این نظر استفاده از ترکیبات آنتی اکسیدانی با قابلیت کنترل فرآیند اکسیداسیون ترکیبات لیپیدی موجود در فرمولاسیون بیسکویت و ممانعت از تولید مواد مضر نظیر آکریل آمید می تواند این محصول را به عنوان واسطه ای مناسب جهت انتقال مواد مغذی به

مصرف کنندگان تبدیل نماید [۲]. به طوری که عربشاهی دلویی و همکاران (۲۰۱۴) تولید بیسکویت فراسودمند با استفاده از عصاره فنولی برگ گیاهان شاتوت و نعنا را مورد بررسی قرار داده و به این نتیجه دست یافتند که استفاده از عصاره های فنولی منجر به کاهش قابل توجه در شدت اکسیداسیون ترکیبات لیپیدی شده و با افزایش ظرفیت آنتی اکسیدانی محصول منجر به افزایش عمر ماندگاری نمونه های بیسکویت گردید [۱۱]. همچنین مطالعات مشابهی نیز در رابطه با افزودن تفاله انبه و افزایش میزان خواص آنتی اکسیدانی و مقادیر فیبر نمونه های بیسکویت [۱] و همچنین افزایش ارزش تغذیه ای نمونه های بیسکویت حاوی تفاله میوه گواوا قرمز و سیب گزارش گردید [۱۲]. با این حال در سال های اخیر استفاده از پسماندهای حاوی آنتی اکسیدان های طبیعی، ناشی از فرآوری محصولات کشاورزی به منظور افزایش ارزش تغذیه ای محصولات غذایی مورد توجه قرار گرفته است [۱۳]. یکی از این منابع، پسماندهای کارخانجات تولیدکننده آب میوه و کنسانتره است [۲، ۱۴، ۱۵]. تفاله انگور یک پسماند لیگنوسلولزی بوده و یکی از پسماندهای کارخانجات آب میوه گیری است که سالیانه به مقدار زیادی تولید می گردد. تفاله انگور حدود ۲۰ درصد وزن مرطوب میوه اولیه را تشکیل داده و به طور معمول جهت دور ریز در زمین مدفون می گردد؛ اما این روش علاوه بر هزینه بر بودن باعث مشکلات زیست محیطی می شود [۳، ۱۶]. همچنین تفاله انگور به دلیل میزان پروتئین و هضم پذیری پایین قابلیت کاربرد مستقیم به عنوان خوراک دام را نیز ندارد. لذا در سال های اخیر توجه محققان به بازیافت محصولات مفید از تفاله انگور و بهبود کیفیت آن برای خوراک دام و افزایش ارزش تغذیه ای مواد غذایی جلب گردیده است [۱۶]. تفاله انگور حاوی مقادیر نسبتاً بالایی قند (عمدتاً گلوکز، فروکتوز و ساکارز) اسید سیتریک، تارتارات و فیبر بوده و همچنین حاوی ترکیبات با خاصیت آنتی اکسیدانی نظیر آنتوسیانین ها (مالویدین و پئونیدین)، کاتچین ها، گلیکوزیدهای فلاونول (کوئرستین و مریستین) و اسیدهای فنولیک می باشد [۲، ۱۷، ۱۸]. در این رابطه ریاضی و همکاران (۲۰۱۶) در مطالعه خود در زمینه امکان استفاده از تفاله انگور قرمز به عنوان جایگزین چربی در تولید سوسیس کم چرب دریافتند که میزان رطوبت، پروتئین و کربوهیدرات در تیمارهای حاوی پودر تفاله انگور قرمز نسبت به نمونه شاهد به طور معنی داری

(متنول: آب به نسبت ۲۰/۸۰) به نسبت ۱ به ۸ مخلوط شده و به مدت ۱۲ ساعت با سرعت ۲۰۰rpm مخلوط گردید. سپس نمونه‌های تهیه شده در داخل دستگاه اولتراسوند (مدل Up200 h، ساخت آلمان) در دمای ۳۰ درجه سلسیوس و فرکانس ۳۷ کیلوهرتز به مدت ۳۰ دقیقه قرار گرفته و پس از آن با استفاده از کاغذ صافی واتمن شماره ۵ صاف گردیدند. در ادامه مایع زیر صافی به دستگاه روتاری اواپراتور تا زمان تغلیظ عصاره و حذف حلال انتقال داده شد. در نهایت عصاره به دست آمده توسط خشک کن انجمادی خشک شده و تا زمان استفاده در دمای ۲۰- درجه سلسیوس، در ظروف تیره نگهداری گردید [۱۶].

۲-۳- نحوه آماده‌سازی نمونه‌های بیسکویت

پخت بیسکویت در کارگاه نیمه صنعتی (شهرستان تبریز) مطابق فرمولاسیون زیر انجام پذیرفت. برای این منظور پودر عصاره تفاله انگور قرمز در سطوح صفر، ۲ و ۴ درصد (جایگزین شده با مقدار آرد) به فرمولاسیون بیسکویت اضافه شد. تهیه نمونه‌های بیسکویت حاوی عصاره تفاله انگور با اختلاط جداگانه مواد خشک شامل آرد (۴۹/۵ درصد)، شکر (۲۰ درصد)، بکینگ پودر (۰/۵ درصد) و مواد مایع شامل مارگارین (۲۰ درصد) و تخم‌مرغ (۱۰ درصد) به مدت یک دقیقه توسط همزن برقی (مولینکس، مدل ABM11B61، چین) انجام پذیرفت. در ادامه مواد خشک (شامل عصاره خشک‌شده انجمادی حاصل از تفاله انگور قرمز) در یک مرحله به مخلوط مارگارین و تخم‌مرغ افزوده شده و مجدداً به مدت یک دقیقه همزده شد. خمیر آماده شده به قطر ۳۵ میلی‌متر برش داده شده و تحت دمای ۱۸۰ درجه سلسیوس به مدت ۸ دقیقه پخت شد. بیسکویت‌ها بعد از خروج از فر خنک و در کیسه‌های پلی‌اتیلنی در دمای محیط نگهداری شدند [۲۲].

۲-۴- ارزیابی خصوصیات تغذیه‌ای

به منظور ارزیابی خصوصیات تغذیه‌ای (فنول کل، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی و آنتوسیانین) نمونه‌های بیسکویت با اضافه کردن ۱۰ میلی‌لیتر متنول حاوی ۱ درصد هیدروکلریک اسید به ۱ گرم نمونه و قرار دادن به مدت ۲ ساعت بر روی شیکر با سرعت ۲۰۰ rpm هم زده شد و بعد از گذشت زمان مورد نظر به مدت ۵ دقیقه در سانتریفوژ (یونیورسال، مدل PIT320، ایران) با دور ۸۰۰۰ rpm قرار گرفت. سپس فاز رویی برای آزمایش‌های زیر مورد استفاده قرار گرفت [۲۲].

افزایش یافت [۱۹]. همچنین نتایج مطالعه دیبازر و همکاران (۲۰۱۵) نشانگر اثر قابل توجه استفاده از فیبرانگور و کیتوزان در افزایش ویسکوزیته و ظرفیت نگهداری آب و کاهش سینرزیس نمونه‌های ماست میوه‌ای پروبیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس فرمنتوم بود [۲۰]. علاوه بر این، متینی و همکاران (۲۰۱۸) نیز در مطالعه خود در زمینه تاثیر افزودن عصاره ریزپوشانی شده پوست انگور قرمز سردشت بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و پایداری نمونه‌های ماست، افزایش قابل توجه در ترکیبات فنولی، آنتوسیانین و فعالیت آنتی‌اکسیدانی ماست حاوی پودر ریزپوشانی شده در مقایسه با ماست شاهد را گزارش نمودند [۱۶]. نتایج مشابهی نیز توسط کاراسلان و همکاران (۲۰۱۱) در رابطه با قدرت آنتی‌اکسیدانی بالای نمونه‌های ماست حاوی عصاره انگور قرمز گزارش گردید [۲۱]. لذا با توجه به اینکه تا به حال مطالعه‌ای در زمینه بررسی اثرات افزودن ترکیبات زیست فعال حاصل از عصاره تفاله انگور قرمز بر خصوصیات تغذیه‌ای بیسکویت انجام نپذیرفته است؛ هدف از این تحقیق تهیه عصاره از تفاله انگور قرمز و تولید پودر با روش خشک‌کردن انجمادی و بررسی پتانسیل کاربرد این ترکیب در بهبود خصوصیات تغذیه‌ای، پایداری اکسایشی و بهبود خصوصیات حسی در نمونه‌های بیسکویت تولید شده می‌باشد.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- مواد مورد استفاده

تفاله انگور قرمز (واريته ریش‌بابا) از بازار محلی تبریز خریداری و پس از آب‌گیری، تفاله‌های به‌دست آمده در آن در دمای ۴۰ درجه سلسیوس تا رسیدن به وزن ثابت خشک شد. سپس با آسیاب برقی (مولینکس، مدل MC300132، ساخت کشور چین) پودر و از الک با مش ۸۰ (قطر منافذ ۱۷۷ میکرون) عبور داده شده و تا زمان آزمایش در ظروف تیره و دمای ۲۰- درجه سلسیوس نگهداری گردید. سایر مواد شیمیایی موردنیاز با درجه خلوص تجزیه‌ای از شرکت مرک آلمان خریداری شدند [۲].

۲-۲- آماده‌سازی عصاره تفاله انگور قرمز

برای تهیه عصاره انگور (*Vitis vinifera L. cv. Rish* baba)، ۲۰ گرم از پودر تفاله انگور قرمز تهیه شده با حلال

۲-۴-۱- ارزیابی محتوای فنول کل و فعالیت

آنتی اکسیدانی

میزان ترکیبات فنولی با روش فولین سیوکالیتو اندازه گیری شد و جذب نمونه ها با استفاده از اسپکتروفتومتری (مدل Ultrospec 2000, ساخت انگلیس) در طول موج ۷۶۵ نانومتر اندازه گیری و با استفاده از منحنی استاندارد اسید گالیک، مقدار ترکیب فنولی بر حسب میلی گرم معادل اسید گالیک در گرم عصاره بیان شد [۲۳].

فعالیت آنتی اکسیدانی نیز بر طبق روش پاسکالون و همکاران (۲۰۱۴) و بر اساس توانایی نمونه ها برای مهار رادیکال های ۲-دی فنیل ۱- پیکریل هیدرازیل (DPPH) تعیین شد. میزان جذب هر نمونه بعد از ۲۰ دقیقه نگهداری در تاریکی با استفاده از اسپکتروفتومتری در طول موج ۵۱۷ نانومتر اندازه گیری شده و نتایج به صورت درصد بیان شد [۲۴].

۲-۴-۲- اندازه گیری آنتوسیانین کل

رنگدانه های مونومریک آنتوسیانین ها در برابر تغییرات pH ناپایدار هستند، لذا اساس روش اندازه گیری آنتوسیانین بر مبنای تغییر رنگ آنتوسیانین های مونومریک با تغییر pH است. میزان آنتوسیانین کل در نمونه های بیسکویت حاوی عصاره تفاله انگور بر اساس روش گیوستی و رولستاد (۲۰۰۱) بر طبق تفاوت pH اندازه گیری شد. در این روش میزان جذب با اسپکتروفتومتری در طول موج های ۵۲۰ و ۷۰۰ نانومتر همراه با بافرهای با pH متفاوت ۱ و ۴/۵ اندازه گیری شد و با استفاده از فرمول زیر میزان آنتوسیانین کل بر حسب میلی گرم مالویدین ۳-گلیکوزید در لیتر محاسبه شد [۲۵].

$$Anth(mg/L) = \frac{A \times Mw \times Df \times 1000}{\epsilon \times L}$$

$A = (A_{520} - A_{700})_{pH1} - (A_{520} - A_{700})_{pH4.5}$
A: اختلاف جذب نمونه در دو بافر با PH ۱ و ۴/۵؛ D_f : فاکتور رقت؛ M_w : وزن مولکولی آنتوسیانیدین غالب در میوه-ها (مالویدین-۳-گلیکوزید برابر با ۴۴۲/۹ گرم بر مول)؛ L: طول سل برابر ۱ سانتی متر؛ ϵ : ضریب ثابت خاموشی برابر با ۲۶۹۰۰ (لیتر بر مول. سانتی متر) برای سیانیدین-۳-گلیکوزید.

۲-۵- تعیین محتوای آکرل آمید

یک گرم از نمونه خرد و همگن شده با ۱۰ میلی لیتر محلول ۰/۱ درصد اسید فرمیک در آب به مدت ۲۰ دقیقه مخلوط شد. بعد از سانتریفوژ کردن در دمای ۵ درجه سلسیوس به مدت

۱۵ دقیقه با سرعت ۴۰۰۰ دور در دقیقه، فاز رویی جدا شده و از فیلتر سرنگی نایلونی ۰/۴۵ میکرومتر، عبور داده شده و برای خالص سازی و آنالیز ذخیره شد. برای خالص سازی بهتر آنالیت، دو میلی لیتر محلول نهایی از کارتریج استخراج فاز جامد (SPE)، (نوع 3 ml/60 mg, oasis HLB, Waters، امریکا) عبور داده شد. در ادامه یک میکرولیتر از محلول حاصل با استفاده از سرنگ ویژه تزریق، به دستگاه کروماتوگرافی گازی با آشکار ساز یونی شعله ای (GC-FID)، (مدل ۶۸-۲۰، Agilent، امریکا) به صورت خالص تزریق شد. ارزیابی مقادیر آکرل آمید نمونه ها از طریق رسم منحنی استاندارد صورت گرفت [۲۶].

۲-۶- ارزیابی پایداری به اکسیداسیون

پایداری چربی موجود در نمونه های بیسکویت به اکسیداسیون، پس از ۰ (روز اول)، ۱۰ و ۲۰ روز نگهداری در دمای محیط، با تعیین مقدار عدد پراکسید (PV)، عدد آنیزیدین (p-AV) و عدد توتوکس (Totox) مورد بررسی قرار گرفت. به همین منظور استخراج چربی از نمونه های بیسکویت به این صورت انجام شد که، ۵۰ گرم بیسکویت خرد شده با حلال پترولیوم اتر مخلوط شد و به مدت ۲۴ ساعت در زیر هود قرار گرفت و سپس به مدت ۳۰ دقیقه در شیکر قرار گرفته و با استفاده از کاغذ صافی، صاف شد و سپس حلال با استفاده از دستگاه روتاری اواپراتور تبخیر شد و چربی به دست آمده تا انجام آزمایشات، در دمای ۱۸- درجه سلسیوس نگهداری گردید [۲۷]. در ادامه، اندازه گیری اندیس پراکسید به عنوان شاخص محصولات اولیه اکسیداسیون، با روش یدومتری از طریق تیتراسیون روغن به وسیله تیوسولفات سدیم ۰/۰۱ نرمال در حضور نشاسته و یدید پتاسیم انجام شد و بر حسب میلی اکی والان پراکسید در کیلوگرم روغن گزارش گردید [۲۸]. اندیس آنیزیدین شاخص محصولات ثانویه اکسیداسیون بر اساس روش ذکر شده توسط جانی و همکاران (۲۰۱۷) انجام پذیرفته و اندیس توتوکس نیز به عنوان مقیاس اکسیداسیون کلی از معادله ترکیب دو برابر اندیس پراکسید با اندیس آنیزیدین محاسبه شد [۲۸].

۲-۷- ارزیابی شاخص های رنگی

ارزیابی خواص رنگی با استفاده از روش پردازش تصویر صورت گرفت. برای ارزیابی پارامترهای روشنایی (L^*)، قرمزی-سبزی (a^*)، زردی-آبی (b^*)، در این سیستم، ابتدا

بیسکویت در جدول ۱ نشان داده شده است. مطابق نتایج به دست آمده، تاثیر غنی سازی بیسکویت با عصاره تفاله انگور قرمز بر ویژگی های تغذیه ای نمونه های تولید شده معنی دار بود ($P < 0.05$). به طوری که بیشترین میزان فنول کل در نمونه های حاوی ۴ درصد عصاره (mg GAE/g) 113.50 ± 5.00 و کمترین آن در نمونه شاهد (mg GAE/g) 31.05 ± 3.15 گزارش گردید. لذا افزودن عصاره تفاله انگور قرمز باعث افزایش ترکیبات فنولی نمونه های بیسکویت شد. همان گونه که در جدول ۱ مشخص است افزودن عصاره تفاله انگور باعث افزایش خاصیت بازدارندگی رادیکال های DPPH و در نتیجه افزایش خاصیت آنتی اکسیدانی در نمونه ها گردید؛ به صورتی که در نمونه شاهد درصد بازدارندگی از 25.19 ± 1.97 درصد به 90.86 ± 0.40 درصد در تیمار حاوی ۴ درصد عصاره رسید. این امر می تواند به دلیل حضور ترکیبات زیست فعال در پوست انگور قرمز و همچنین وجود دانه های انگور در تفاله مورد استفاده باشد که به عنوان منبعی از ترکیبات مونومریک فنولی مانند کاتچین، اپی کاتچین گالات، دی مریک، تری مریک و تترامریک پروسیانیدین بوده و به عنوان آنتی اکسیدان های قوی شناخته می شوند و منجر به افزایش ترکیبات فنولی و خاصیت آنتی اکسیدانی در نمونه های بیسکویت گردیدند [۱۹]. یافته های این تحقیق با یافته های متینی و همکاران (۲۰۱۸) در رابطه با افزایش فعالیت آنتی-اکسیدانی و میزان ترکیبات فنولی کل نمونه های ماست حاوی عصاره ریزپوشانی شده انگور قرمز مطابقت داشت [۱۶]. نتایج مشابهی نیز توسط ونگ و همکاران (۲۰۱۰) و میلدینزاس-کودلارز و همکاران (۲۰۱۳) در رابطه با مقادیر بالای ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی بالای ترکیبات استخراج شده از عصاره تفاله انگور گزارش گردید [۳۰، ۳۱].

نمونه های بیسکویت در جعبه مخصوص با لامپ D65 قرار داده شد و با استفاده از دوربین عکاسی (سامسونگ، ساخت کره) با زاویه ۹۰ درجه عمودی از بالای پنجره جعبه، عکس برداری شد. تصاویر با فرمت JPG ذخیره گردیده و مراحل پردازش تصویر با نرم افزار فتوشاپ انجام گرفت. همچنین به منظور رسم منحنی کالیبراسیون از کارت های استاندارد رنگ نیز با همان شرایط ذکر شده عکس برداری شد [۵].

۸-۲- ارزیابی حسی

ویژگی های حسی بیسکویت های غنی شده با درصد های مختلف عصاره تفاله انگور قرمز شامل رنگ، طعم و بو، بافت (تردی و سفتی) و پذیرش کلی توسط ۳۰ نفر ارزیاب غیرماهر در قالب آزمون هدونیک پنج نقطه ای (۱= خیلی ضعیف، ۲= ضعیف، ۳= نسبتاً ضعیف، ۴= خوب و ۵= خیلی خوب) انجام شد. نمونه ها با کدهای ۳ رقمی مشخص شدند و از ارزیاب ها خواسته شد در فواصل بین نمونه ها از آب استفاده کنند. ارزیابی حسی روز بعد از پخت انجام گرفت [۲۹].

۹-۲- تجزیه و تحلیل آماری

آنالیز داده ها در سه تکرار در قالب طرح کاملاً تصادفی (CRD) و با نرم افزار SPSS 21 (IBM Corporation, Armonk, NY, USA) براساس مقایسه میانگین داده ها توسط آزمون چند دامنه ای دانکن و در سطح احتمال ۰/۰۵ درصد انجام گرفت.

۳- نتایج و بحث

۱-۳- ارزیابی میزان فنول کل و فعالیت

آنتی اکسیدانی

نتایج حاصل از ارزیابی خصوصیات تغذیه ای نمونه های

Table 1 Effect of red grape waste extract on nutritional properties of biscuit samples

Samples	Total phenol (mg GAE/g)	Antioxidant (%) activity	Anthocyanin (mg Mv-3-glc/L)	Acrylamide (ppb)
Control	31.05 ± 3.15^a	25.19 ± 1.97^a	0.00 ± 0.00^a	32.60 ± 1.11^c
%2 RGWE	45.83 ± 4.33^b	79.60 ± 2.87^b	17.02 ± 0.57^b	8.51 ± 0.80^b
%4 RGWE	113.50 ± 5.00^c	90.86 ± 0.40^c	31.62 ± 0.93^c	4.50 ± 0.43^a

Different letters in the same column indicate significant differences between treatments ($P < 0.05$). RGWE: Red grape waste extract.

با عصاره تفاله انگور قرمز مطابق جدول ۱ می باشد. نتایج نشانگر تفاوت معنی دار ($P < 0.05$) اثر افزودن عصاره تفاله انگور قرمز بر میزان آنتوسیانین کل نمونه های بیسکویت بود.

۲-۳- ارزیابی میزان آنتوسیانین کل

نتایج اندازه گیری آنتوسیانین کل نمونه های بیسکویت غنی شده

سیستم‌های مدل غذایی مطابقت داشت [۳۵]. نتایج مشابهی نیز توسط سروش فرد و همکاران (۲۰۲۱) در زمینه اثر آنتی اکسیدانی بالای کورکومین در ممانعت از تشکیل آکریل آمید در نمونه‌های سیب زمینی سرخ شده گزارش گردید [۵]. همچنین جین و همکاران (۲۰۱۳) در مطالعه خود به این نتیجه دست یافتند که ترکیبات پلی فنولی و آنتی اکسیدانی حاصل از عصاره میوه‌ها دارای قابلیت ممانعت از تولید آکریل آمید در محصولات غذایی بودند [۳۶].

۳-۴- تغییرات عدد پراکسید، آنیزیدین و

توتوکس

جدول ۲ نشانگر روند اکسیداسیون بیسکویت‌ها طی ۲۰ روز نگهداری در دمای محیط با اندازه‌گیری اعداد پراکسید، آنیزیدین و توتوکس در فواصل زمانی ۱۰ روز می‌باشد. مطابق نتایج به دست آمده مقادیر عدد پراکسید چربی استخراج شده از نمونه شاهد در روز اول برابر با $2/56 \pm 0/01 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$ و نمونه حاوی ۴ درصد عصاره تفاله انگور قرمز برابر با $2/51 \pm 0/01 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$ گزارش گردید. مطابق نتایج حاصل اگرچه با گذشت زمان مقادیر عدد پراکسید، آنیزیدین و توتوکس در کلیه نمونه‌ها از روند افزایشی برخوردار بود؛ با این حال سرعت پیشرفت اکسیداسیون در نمونه‌های حاوی عصاره تفاله انگور قرمز به مراتب کمتر از نمونه شاهد بود. به‌طوریکه در پایان دوره نگهداری (روز ۲۰)، عدد پراکسید مربوط به نمونه شاهد برابر $4/12 \pm 0/04 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$ گزارش گردید. این در حالی است که این مقدار برای بیسکویت‌های حاوی ۲ و ۴ درصد عصاره در روز بیستم نگهداری به ترتیب برابر با $3/62 \pm 0/02 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$ و $3/18 \pm 0/01 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$ بود. مطابق جدول ۲ تغییرات عدد آنیزیدین نیز مشابه عدد پراکسید بود؛ به صورتی که بیشترین میزان عدد آنیزیدین $4/42 \pm 0/06$ در روز بیستم نگهداری مربوط به نمونه شاهد و کمترین مقدار آن $3/92 \pm 0/02$ مربوط به نمونه بیسکویت حاوی ۴ درصد عصاره تفاله انگور قرمز بود. با توجه به نتایج به دست آمده از عدد پراکسید و عدد آنیزیدین با افزایش زمان نگهداری نمونه‌ها در دمای محیط، مقادیر عدد توتوکس نیز از سیر صعودی برخوردار بود. به‌طوریکه در پایان دوره نگهداری، نمونه شاهد میزان عدد توتوکس بالاتری نسبت به سایر نمونه‌ها داشته و با افزایش غلظت عصاره تفاله انگور نیز میزان عدد توتوکس نمونه‌های

به‌طوری‌که با افزایش میزان عصاره از ۲ به ۴ درصد میزان آنتوسیانین کل نمونه‌های بیسکویت از $17/02 \pm 0/05 \text{ mg Mv-3-glc/L}$ تا $31/62 \pm 0/93 \text{ mg Mv-3-glc/L}$ افزایش یافت. این امر می‌تواند به دلیل مقادیر قابل توجه ترکیبات آنتوسیانینی میوه انگور به ویژه انگور قرمز افزوده شده به فرمولاسیون نمونه‌های بیسکویت تولید شده باشد [۳۲]. به‌طوریکه دروسو و همکاران (۲۰۱۵) و برزو و همکاران (۲۰۱۹) در مطالعه خود مقادیر بالای ترکیبات فنولیک، اسیدهای فنولیک و آنتوسیانین را در تفاله انگور قرمز گزارش نمودند [۱۷، ۳۳].

۳-۳- محتوای آکریل آمید

در طی ارزیابی محتوای آکریل آمید تشکیل شده در نمونه‌های بیسکویت حاوی عصاره تفاله انگور قرمز، با ثابت نگه داشتن عوامل مختلف (درجه حرارت و مدت زمان پخت، ابعاد خمیر قالب‌زده شده و موقعیت مکانی سینی‌های حاوی نمونه‌ها در فر) تاثیرگذار بر میزان آکریل آمید تشکیل شده، اختلاف معنی‌داری ($P < 0/05$) بین مقدار آکریل آمید در نمونه‌های بیسکویت تهیه شده با عصاره تفاله انگور قرمز نسبت به نمونه شاهد (جدول ۱) مشاهده شد. به‌طوریکه با افزودن عصاره تفاله انگور قرمز، میزان آکریل آمید تشکیل شده در نمونه‌های بیسکویت شاهد از $32/60 \pm 1/11 \text{ ppb}$ به $4/53 \pm 0/43 \text{ ppb}$ در نمونه حاوی ۴ درصد عصاره کاهش یافت. این امر می‌تواند ناشی از ورود ترکیبات آنتی اکسیدانی موجود در عصاره تفاله به ساختار خمیر و ایجاد واکنش با محصولات واکنش مایلارد و مهار آن‌ها و در نهایت ممانعت از تولید آکریل آمید باشد [۳۴]. به‌طوریکه ترکیبات آنتی اکسیدانی به‌عنوان نگهدارنده در مقابل اکسیداسیون عمل نموده و با به دام انداختن عوامل موثر در اکسیداسیون نظیر رادیکال‌های آزاد و انواع اکسیژن فعال نظیر رادیکال‌های هیدروکسیل و رادیکال‌های سوپراکسید منجر به کاهش تشکیل آکریل آمید می‌شوند [۵]. لذا ترکیبات پلی فنولی بالای موجود در عصاره تفاله انگور قرمز با مهارکردن رادیکال‌های آزاد ضمن تبدیل شدن به رادیکال‌های فنوکسیل، به‌عنوان یک ترکیب آنتی اکسیدانی زنجیرشکن محسوب شده و مانع از اکسیداسیون چربی‌ها و به دنبال آن ممانعت از تشکیل آکریل آمید می‌گردند [۱۱]. نتایج به دست آمده با نتایج گزارش شده توسط اورال و همکاران (۲۰۱۴) در رابطه با تاثیر پلی فنول‌ها و عصاره‌های گیاهی بر محتوای آکریل آمید تشکیل شده در

جلوگیری می‌نمایند [۱۱]. لذا مطابق نتایج به‌دست آمده شدت اکسیداسیون در نمونه‌های حاوی ۴ درصد عصاره نسبت به نمونه‌های حاوی ۲ درصد عصاره به طور معنی‌داری کمتر بود. نتایج به دست آمده با یافته‌های عربشاهی و همکاران (۲۰۱۴) در رابطه با غنی‌سازی بیسکویت با عصاره فنولی برگ گیاهان شاتوت و نعنا و اثر ترکیبات موثره عصاره‌ها در کاهش سرعت اکسیداسیون نمونه‌های بیسکویت در طی دوره نگهداری ۶۰ روزه مطابقت داشت. همچنین نتایج مشابه دیگری در رابطه با نحوه تغییرات اندیس آنیزیدین توسط میلدینرز اس-کودلارز و همکاران (۲۰۰۹) طی بررسی تاثیرات عصاره چای سبز در بیسکویت گزارش شده است [۳۱].

بیسکویت کاهش یافته است. مطابق نتایج حاصل، عصاره تفاله انگور قرمز باعث کاهش شدت اکسیداسیون بیسکویت‌ها طی دوره نگهداری و کاهش تولید هیدروپراکسیدها و محصولات ثانویه اکسیداسیون شد. علت این امر با توجه به آزمون‌های قبلی انجام شده طی این تحقیق قابل توجیه می‌باشد. به‌طوریکه حضور ترکیبات فنولی با خاصیت آنتی‌اکسیدانی و توانایی جذب و خنثی‌سازی رادیکال‌های آزاد منجر به کاهش شدت اکسیداسیون در نمونه‌های بیسکویت طی دوره نگهداری شده است [۱۹]. آنتی‌اکسیدان‌ها با اهدای الکترون به رادیکال‌های آزاد منجر به شکسته شدن واکنش‌های زنجیره‌ای اکسیداسیون شده و از طرف دیگر از طریق واکنش با رادیکال‌های آلکوکسیل از تجزیه پراکسیدها به محصولات پایدار و مضر

Table 2 Effect of red grape waste extract on oxidative stability of biscuit samples during 20-days storage time

Parameter	Samples	Storage time (day)		
		0	10	20
PV (meqO ₂ /Kg)	Control	2.56±0.01 ^{Ab}	3.06±0.10 ^{Bb}	4.12±0.04 ^{Cc}
	%2RGWE	2.53±0.02 ^{Aa}	2.82±0.01 ^{Ba}	3.62±0.02 ^{Cb}
	%4 RGWE	2.51±0.01 ^{Aa}	2.72±0.01 ^{Ba}	3.18±0.01 ^{Ca}
	Control	2.70±0.06 ^{Aa}	4.25±0.03 ^{Bc}	4.42±0.06 ^{Cc}
p-AV	%2RGWE	2.66±0.04 ^{Aa}	3.12±0.02 ^{Bb}	4.25±0.04 ^{Cb}
	%4 RGWE	2.64±0.01 ^{Aa}	2.71±0.01 ^{Ba}	3.92±0.02 ^{Ca}
	Control	7.82±0.05 ^{Ab}	10.37±0.02 ^{Bc}	12.66±0.09 ^{Cc}
	%2RGWE	7.72±0.03 ^{Aa}	8.76±0.08 ^{Bb}	11.49±0.16 ^{Cb}
Totox	%4 RGWE	7.66±0.01 ^{Aa}	8.15±0.11 ^{Ba}	10.28±0.11 ^{Ca}

Reported values correspond to mean ± standard deviation. Different letters in the same column and row indicate significant differences (P<0.05). Capital letters indicate storage time effect and small letters indicate treatment effect during storage time. RGWE: Red grape waste extract.

افزایش یافت. غنی‌سازی نمونه‌های بیسکویت با عصاره انگور قرمز منجر به کاهش پارامتر b^* نمونه‌های تیمار شده گردید، به‌طوریکه بیشترین و کمترین مقدار آن به ترتیب مربوط به نمونه شاهد (۳۷/۰۷±۰/۹۳) و نمونه حاوی ۴ درصد عصاره انگور قرمز (۳۰/۱۱±۱/۲۲) بود. تغییرات پارامترهای a^* ، L^* و b^* که نشانگر افزایش قرمزی و کاهش روشنایی و زردی نمونه‌های بیسکویت غنی‌سازی شده با ۴ درصد عصاره تفاله انگور قرمز بود؛ می‌تواند ناشی از کاهش وقوع واکنش قهوه‌ای شدن میلارد [۳۷] و پایین بودن آکریل آمید در نمونه‌های بیسکویت حاوی عصاره تفاله انگور قرمز و متعاقباً حضور رنگدانه‌های آنتوسیانین حاصل از تفاله در این نمونه‌ها باشد که توسط مطالعه ریاضی و همکاران (۲۰۱۵) در زمینه ارزیابی پارامترهای رنگی تفاله انگور قابل توجیه می‌باشد [۱۹]. بولک (۲۰۲۱) نیز در مطالعه خود در زمینه افزایش پارامتر a^* و

۳-۵- ارزیابی شاخص‌های رنگی

نتایج حاصل از ارزیابی شاخص‌های رنگی نمونه‌های بیسکویت حاوی عصاره تفاله انگور (جدول ۳) نشانگر تاثیر معنی‌دار ($p<0/05$) غنی‌سازی بیسکویت با عصاره انگور قرمز بر شاخص‌های L^* ، a^* و b^* نمونه‌های تولیدی بود. به‌طوریکه پارامتر L^* که نشان‌دهنده میزان روشنایی است در تمامی تیمارها با افزایش غظت عصاره انگور قرمز نسبت به نمونه شاهد، کاهش یافت. در این رابطه بیشترین میزان روشنایی مربوط به نمونه شاهد (۸۹/۶۲±۱/۸۷) و کمترین میزان آن مربوط به نمونه حاوی ۴ درصد عصاره تفاله انگور قرمز (۸۱/۶۹±۲/۴۹) بود. همچنین در رابطه با پارامتر a^* تفاوت معنی‌داری بین تیمارها و نمونه شاهد وجود داشت و با افزایش درصد عصاره تفاله، میزان قرمزی در بیسکویت‌ها

زمینه تغییرات رنگی نمونه‌های بیسکویت حاوی عصاره فنولی برگ شاتوت و نعنای [۱۱]، و همچنین کالجا و همکاران (۲۰۱۷) در زمینه اثر افزودن عصاره رازیانه و بابونه در ایجاد تغییرات رنگی نمونه‌های بیسکویت مطابقت داشت [۳۸].

Table 3 Effect of red grape waste extract on color parameters of biscuit samples

Samples	L*	a*	b*
Control	89.62±1.87 ^c	2.06±0.12 ^a	37.07±0.93 ^b
%2 RGWE	87.10±1.24 ^b	3.62±0.24 ^b	30.64±1.60 ^a
%4 RGWE	81.69±2.49 ^a	5.88±0.57 ^c	30.11±1.22 ^a

Different letters in the same column indicate significant differences between treatments ($P < 0.05$). RGWE: Red grape waste extract.

حسی نمونه‌های بیسکویت حاوی تفاله انبه را با بهبود طعم و شیرینی ناشی از افزودن تفاله انبه در ارتباط دانستند [۴۰].

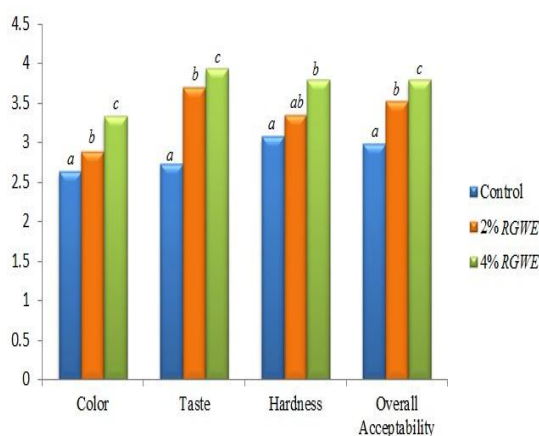


Fig 1 Sensory characteristics of biscuit samples (Different letters indicate significant differences between treatments ($P < 0.05$). RGWE: Red grape waste extract).

۴- نتیجه‌گیری کلی

در این پژوهش تاثیر عصاره تفاله انگور قرمز بر خصوصیات تغذیه‌ای، پایداری اکسیداسیونی، محتوای آکریل‌آمید و ویژگی‌های حسی در نمونه‌های بیسکویت مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که افزودن عصاره تفاله انگور باعث بهبود خصوصیات تغذیه‌ای نمونه‌های بیسکویت شد؛ به صورتی که میزان ترکیبات فنولی و ترکیبات آنتی‌اکسیدانی را افزایش داده و باعث کاهش میزان آکریل‌آمید تشکیل شده در نمونه‌ها شد. همچنین افزودن عصاره تفاله انگور قرمز باعث افزایش پایداری چربی موجود در نمونه‌های بیسکویت به اکسیداسیون در طی بیست روز دوره نگهداری شد. علاوه بر این نمونه‌های بیسکویت غنی‌سازی شده دارای میزان روشنایی و زردی کمتر و میزان قرمزی بیشتر نسبت به نمونه شاهد بودند. نتایج ارزیابی حسی نیز نشان داد که نمونه بیسکویت حاوی میزان

کاهش پارامترهای L^* و b^* نمونه‌های بیسکویت حاوی تفاله دانه‌های انجیر، این امر را ناشی از اثر رنگدانه‌های طبیعی موجود در تفاله دانه انجیر در ارتباط دانست [۱۵]. نتایج به‌دست آمده با نتایج پژوهش عربشاهی و همکاران (۲۰۱۴) در

۳-۶- ارزیابی حسی

ارزیابی حسی یکی از روش‌های مهم در تعیین کیفیت فرآورده‌های غذایی در طول فرآوری و انبارداری می‌باشد. نتایج ارزیابی حسی نمونه‌های بیسکویت غنی‌سازی شده با مقادیر مختلف پودر عصاره تفاله انگور قرمز (شکل ۱) نشانگر تفاوت معنی‌داری ($p < 0.05$) در میزان شاخص‌های حسی (رنگ، مزه، بافت و پذیرش کلی) در بین تیمارهای مورد بررسی بود. به‌طوریکه با افزایش میزان عصاره تا ۴ درصد، پذیرش کلی نمونه‌های حاوی عصاره انگور قرمز نسبت به نمونه شاهد بهبود یافت. این امر می‌تواند ناشی از بهبود عطر و طعم، رنگ و بافت نمونه‌های بیسکویت به دلیل وجود ترکیباتی نظیر اسید تارتاریک به‌عنوان تشدیدکننده طعم و پکتین به‌عنوان بهبوددهنده بافت در عصاره تفاله انگور قرمز باشد [۳، ۱۲]. نتایج به‌دست آمده از آزمون‌های شیمیایی و ارزیابی حسی نشان داد که ترکیبات فنولی موجود در عصاره استخراجی از تفاله انگور قرمز منجر به افزایش پایداری اکسیداتیو و حفظ کیفیت نمونه‌های بیسکویت غنی‌سازی شده گردید [۱۱]. این نتایج با پژوهش‌های عربشاهی و همکاران (۲۰۱۴) در زمینه اثر قابل توجه ترکیبات آنتی‌اکسیدانی موجود در عصاره برگ شاتوت و نعنای در بهبود خصوصیات حسی نمونه‌های بیسکویت با جلوگیری و به تاخیر انداختن اکسیداسیون ترکیبات لیپیدی آن با گذشت زمان [۱۱] و هفناوی و همکاران (۲۰۱۶) در خصوص اثر اضافه کردن عصاره فنولی هویج، عصاره برگ انگور و عصاره پودر زردچوبه در بهبود پذیرش کلی نمونه‌های بیسکویت غنی‌سازی شده مطابقت داشت [۳۹]. اوچاو و همکاران (۲۰۰۹) نیز نتایج مشابهی را در رابطه با بهبود ویژگی‌های حسی نمونه‌های کوکی غنی‌سازی شده با پودر میوه گواوا و سیب گزارش نمودند [۱۲]. همچنین اسلام و همکاران (۲۰۱۴) بهبود ویژگی‌های

- Tsugane, S. (2018). Dietary acrylamide intake and risk of breast cancer: the Japan Public Health Center-based Prospective Study. *Cancer science*. 109 (3):843–853.
- [7]Fu, Z., Yoo, M.J.Y., Zhou, W., Zhang, L., Chen, Y., and Lu, J. (2018). Effect of (-)-epigallocatechin gallate (EGCG) extracted from green tea in reducing the formation of acrylamide during the bread baking process. *Food chemistry*. 242:162–168.
- [8]Cheng, J., Chen, X., Zhao, S., and Zhang, Y. (2015). Antioxidant-capacity-based models for the prediction of acrylamide reduction by flavonoids. *Food chemistry*. 168:90–99.
- [9]Liu, Y., Wang, P., Chen, F., Yuan, Y., Zhu, Y., Yan, H., and Hu, X. (2015). Role of plant polyphenols in acrylamide formation and elimination. *Food chemistry*. 186:46–53.
- [10]Constantinou, C., and Koutsidis, G. (2016). Investigations on the effect of antioxidant type and concentration and model system matrix on acrylamide formation in model Maillard reaction systems. *Food chemistry*. 197:769–775.
- [11]Arabshahi Delouee, S., Mardani Ghahfarokhi, V., and Aalami, M. (2014). A functional biscuit prepared by addition of phenolic extracts of mint (*Mentha spicata* L.) and mulberry (*Morus indica* L.) leaves. *Journal of Food Research*. 24 (3):375–386.
- [12]Uchoa, A.M.A., da Costa, J.M.C., Maia, G.A., Meira, T.R., Sousa, P.H.M., and Montenegro Brasil, I. (2009). Formulation and physicochemical and sensorial evaluation of biscuit-type cookies supplemented with fruit powders. *Plant Foods for Human Nutrition*. 64 (2):153–159.
- [13]Safiaghdam, M., Alizadeh, A., and Soofi, M. (2021). Investigating the effect of peppermint essential oil and malva sylvestris extract as a natural preservatives on the quality and antioxidant properties of mayonnaise sauce. *Iranian Journal of Food Science and Technology*. 18 (114):147–158.
- [14]Soofi, M., Alizadeh, A., Hamishehkar, H., Almasi, H., and Roufegari nejad, L. (2021). Preparation of nanobiocomposite film based on lemon waste containing cellulose nanofiber and savory essential oil: A new biodegradable active packaging system. *International Journal of Biological Macromolecules*. 169:352–361.
- [15] Bölek, S.(2021). Effects of waste fig seed powder on quality as an innovative
- عصاره تفاله بیشتر، بیشترین امتیاز پذیرش کلی را از سوی ارزیابان حسی دریافت کرده است. به صورت کلی با توجه به نتایج می‌توان بیان کرد که با وارد کردن عصاره تفاله انگور قرمز به فرمولاسیون بیسکویت، افزایش ترکیبات سودبخش تغذیه‌ای و پایداری به اکسیداسیون و کاهش تشکیل ترکیبات مضر آکریل‌آمید حین فرایند امکان‌پذیر بوده و انتخابی جدید با خصوصیات تغذیه‌ای بهبود یافته و سطح ایمنی بالاتر و طعم مطلوب در اختیار مصرف‌کنندگان قرار می‌گیرد.

۵- تقدیر و تشکر

نویسندگان مقاله از مدیریت گروه و آزمایشگاه آزاداسلامی واحد تبریز و مدیریت واحد تحقیق و توسعه شرکت آسیاشور کمال تشکر و قدردانی را می‌نمایند.

۶- منابع

- [1] Aslam, H.K.W., Ur Raheem, M.I., Ramzan, R., Shakeel, A., Shoaib, M., and Arbab Sakandar, H. (2014). Utilization of Mango Waste Material (Peel, Kernel) To Enhance Dietary Fiber Content and Antioxidant Properties of Biscuit. *Journal of Global Innovations in Agricultural and Social Sciences*. 2(2):76–81.
- [2]Azami, S., and Rufeghari Neghad, L. (2019). The Effect of Red Grape Pomace Powder Replacement on Physical Characteristics and Acrylamide Content of Biscuit. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*. 14(1):109–117.
- [3]Sepahi, A., Ataye Salehi, E., and Yaghbani, M. (2019). Formulation of functional biscuit using of grape pomace and sprouted soy flour. *Iranian Journal of Food Science and Technology*. 16 (93):99–107.
- [4] Sirot, V., Hommet, F., Tard, A., and Leblanc, J.C. (2012). Dietary acrylamide exposure of the French population: results of the second French Total Diet Study. *Food and chemical toxicology*. 50(3-4):889–894.
- [5]Soroushfard, A., Rufegarinejad, L., and Soofi, M. (2021). Effect of turmeric extract (*Curcuma Longa* L.) on acrylamide content and quality characteristics of fried potatoes. *Iranian Journal of Food Science and Technology*. 18 (114):159–168.
- [6]Kotemori, A., Ishihara, J., Zha, L., Liu, R., Sawada, N., Iwasaki, M., Sobue, T., and

- sensory and volatile profiles of biscuits enriched with grape marc extract. *Food Research International*. 65:385–393.
- [25] Giusti, M.M., and Wrolstad, R.E. (2000). Characterization and measurement with UV-visible spectroscopy. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*. King, S., Gates M. and Scalettar L. (Ed.). New York.
- [26] Perkin, E. (2004). Acrylamide Analysis by Gas Chromatography. *PerkinElmer Life and Analytical Sciences*. 20 (10):5–7.
- [27] Mildner-Szkudlarz, S., Bajerska, J., Zawirska-Wojtasiak, R., and Górecka, D. (2013). White grape pomace as a source of dietary fibre and polyphenols and its effect on physical and nutraceutical characteristics of wheat biscuits. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93(2):389–395.
- [28] Jani, M.J., Rahimi, S., and Koochi Kamali, S. (2018). Study on the efficiency of safflower aqueous extract for prevention of potato chips oxidation. *Innovative Food Technologies*. 5 (2):177–188.
- [29] Alizadeh, A., Aghayi, N., Soofi, M., and Roufegarinejad, L. (2021). Development of synbiotic added sucrose-free mango nectar as a potential substrate for *Lactobacillus casei*: Physicochemical characterisation and consumer acceptability during storage. *Acta Aliment.* 50(3): 299-309.
- [30] Wang, X., Tong, H., Chen, F., and Gangemi, J.D. (2010). Chemical characterization and antioxidant evaluation of muscadine grape pomace extract. *Food Chemistry*. 123 (4):1156–1162.
- [31] Mildner-Szkudlarz, S., Zawirska-Wojtasiak, R., Obuchowski, W., and Gośliński, M. (2009). Evaluation of antioxidant activity of green tea extract and its effect on the biscuits lipid fraction oxidative stability. *Journal of food science*. 74 (8):S362–S370.
- [32] Yu, J., and Ahmedna, M. (2013). Functional components of grape pomace: their composition, biological properties and potential applications. *International Journal of Food Science & Technology*. 48 (2):221–237.
- [33] Brezoiu, A.M., Matei, C., Deaconu, M., Stanciuc, A.M., Trifan, A., Gaspar-Pintilieșcu, A., and Berger, D. (2019). Polyphenols extract from grape pomace. Characterization and valorisation through encapsulation into mesoporous silica-type matrices. *Food and Chemical Toxicology*. ingredient in biscuit formulation. *Journal of Food Science*. 86 (1):55–60.
- [16] Matini, S., Mortazavi, S.A., Sadeghian, A.R., and Sharifi, A. (2018). Studying Physicochemical Properties of Sardasht Red Grape Skin Encapsulated Extract and Stability Evaluation of These Compounds in Yoghurt. *Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology*. 7 (3):241–254.
- [17] Drosou, C., Kyriakopoulou, K., Bimpilas, A., Tsimogiannis, D., and Krokida, M. (2015). A comparative study on different extraction techniques to recover red grape pomace polyphenols from vinification byproducts. *Industrial Crops and Products*. 75:141–149.
- [18] Rabie, V., and Heydarnejad Giglu, R. (2020). Evaluation of food quality and antioxidants of some grape cultivars and genotypes in Khorram Dareh region (Zanjan province). *Pomology Research*. 5(2):119–131
- [19] Riaz, F., Zeynali, F., Hoseini, E., Behmadi, H., and Savadkoobi, S. (2016). Oxidation phenomena and color properties of grape pomace on nitrite-reduced meat emulsion systems. *Meat science*. 121:350–358.
- [20] Dibazar, P., Khosrowshahiasl, A., and Zomorodi, S.H. (2015). The effect of grape fiber and chitosan on some of properties of the fruit probiotic yoghurt containing *Lactobacillus fermentum* during storage. *Journal of Food Research*. 25(4):639–653.
- [21] Karaaslan, M., Ozden, M., Vardin, H., and Turkoglu, H. (2011). Phenolic fortification of yogurt using grape and callus extracts. *LWT-Food Science and Technology*. 44 (4):1065–1072.
- [22] Mahloko, L.M., Silungwe, H., Mashau, M.E., and Kgatla, T.E. (2019). Bioactive compounds, antioxidant activity and physical characteristics of wheat-prickly pear and banana biscuits. *Heliyon*. 5 (10):e02479.
- [23] Ardabilchi Marand, M.A., Amjadi, S., Ardabilchi Marand, M.A., Roufegarinejad, L., and Jafari, S.M. (2020). Fortification of yogurt with flaxseed powder and evaluation of its fatty acid profile, physicochemical, antioxidant, and sensory properties. *Powder Technology*. 359:76–84.
- [24] Pasqualone, A., Bianco, A.M., Paradiso, V.M., Summo, C., Gambacorta, G., and Caponio, F. (2014). Physico-chemical,

- industry: Application to pork liver pâté. *Meat science*. 93 (4):880–887.
- [38]Caleja, C., Barros, L., Antonio, A.L., Oliveira, M.B.P.P., and Ferreira, I.C.F.R. (2017). A comparative study between natural and synthetic antioxidants: Evaluation of their performance after incorporation into biscuits. *Food chemistry*. 216:342–346.
- [39]Hefnawy, H.T., El-Shourbagy ,G.A., and Ramadan, M.F. (2016). Phenolic extracts of carrot, grape leaf and turmeric powder: antioxidant potential and application in biscuits. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 10 (3):576–583.
- [40]Salehi ,F., Kashani nejad, M., and Alipour, N. (2016) Investigation of physicochemical, sensory and textural properties of sponge cake enriched with apple powder. *Journal of Innovative Food Technologies*. 3 (11):39–47.
- 133:110787.
- [34]Walker, R., Tseng, A., Cavender, G., Ross, A., and Zhao, Y. (2014). Physicochemical, nutritional, and sensory qualities of wine grape pomace fortified baked goods. *Journal of Food Science*. 79 (9):S1811–S1822.
- [35]Oral, R.A., Dogan, M., and Sarioglu ,K. (2014). Effects of certain polyphenols and extracts on furans and acrylamide formation in model system, and total furans during storage. *Food Chemistry*. 142:423–429.
- [36] Jin, C., Wu, X., and Zhang, Y. (2013). Relationship between antioxidants and acrylamide formation: A review. *Food Research International*. 51(2):611–620.
- [37] Martín-Sánchez, A.M., Ciro-Gómez, G., Sayas, E., Vilella-Esplá, J., Ben-Abda, J., and Pérez-Álvarez, J.A. (2013). Date palm by-products as a new ingredient for the meat



Investigating the effect of incorporating freeze dried red grape (*Vitis vinifera* L. cv. *Rish baba*) juicing waste extract on the oxidative stability, nutritional value, and organoleptic properties of biscuit

Taifeh, M. ^{1*}, Alizadeh, A. ², Soofi, M. ³

1. Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Lahijan Branc, Islamic Azad University, Lahijan, Iran.
2. Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Tabriz Branch, Islamic Azad University, Tabriz, Iran.
3. Ph.D in Food Science and Technology, Research and Development Department, AsiaShoor Company, Tabriz, Iran.

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Article History: Received 2021/ 12/ 03 Accepted 2022/ 02/16 Keywords: Acrylamide, Biscuit, Nutritional value, Red grape, Waste extract. DOI: 10.22034/FSCT.19.130.11 DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.130.2.1 *Corresponding Author E-Mail: m.tayefe@yahoo.com.	Nowadays more attention is attracted to enhancing the safety and nutritional value of biscuit as a high demanded bakery product. This study aimed to investigate the effect of incorporating red grape waste extract (RGWE) (0, 2, and 4%) on nutritional characteristics (total phenolic content, total anthocyanin, and antioxidative property based on DPPH scavenging capacity, and acrylamide contents), oxidative stability (peroxide, anisidine, and totox value), as well as color and organoleptic properties of fortified biscuit samples. According to the obtained results, the incorporation of RGWE had led to an increase in total phenol, anthocyanin content, and antioxidant properties of the biscuit samples. Furthermore, the inclusion of 4% RGWE had a significant effect on reducing acrylamide and elevating oxidative stability as well as nutritional properties of the biscuits. Moreover, the addition of RGWE into the biscuit's formulation had led to a change in the color parameters (L^*, a^*, and b^*) by increasing the redness and decreasing the lightness of the samples compared to the control sample. As well, organoleptic characteristics of the samples revealed high sensorial scores of the biscuits contained 4% RGWE, which can lead to open a new horizon toward producing functional food products with acceptable flavor and high nutritional value for consumers.