



مجله علوم و صنایع غذایی ایران

سایت مجله: www.fsct.modares.ac.ir

مقاله علمی-پژوهشی

بررسی تاثیر پوشش خوراکی صمغ فارسی بر عمرنگهداری توت فرنگی

مرضیه اسلامی^۱، حسن برزگر^{۲*}، بهزاد ناصحی^۳، محمد نوشاد^۲

۱. دانش آموخته‌ی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاتانی، ایران.

۲. دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاتانی، ایران.

۳. دانشیار، گروه مهندسی و فناوری کشاورزی، دانشگاه پیام نور، ایران.

اطلاعات مقاله

چکیده

تاریخ های مقاله :

تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۰۱/۱۸

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۰۷/۲۶

کلمات کلیدی:

توت فرنگی،

عمر نگهداری،

پوشش دهی،

صمغ فارسی،

وانیلین.

توت فرنگی به دلیل حساسیت فراوان به عوامل قارچی، عمرانباری بسیار کوتاهی دارد. کاربرد ترکیبات شیمیایی ضدقارچی به منظور افزایش ماندگاری این میوه، نگرانی‌های فراوانی به دنبال داشته است. به همین دلیل استفاده از روش‌های ایمن برای کنترل فساد و حفظ کیفیت میوه‌ی توت فرنگی در زمان نگهداری در انبار ضروری است. در این تحقیق، تأثیر پوشش دهی با صمغ فارسی (زدو) حاوی وانیلین بر عمرنگهداری میوه توت فرنگی مورد ارزیابی قرارگرفت. سطوح صمغ مورد استفاده در تهیه محلول پوشش، ۳٪، ۷۵٪ و ۴٪ (حجمی/وزنی) بود و وانیلین در سه سطح ۵، ۶ و ۷ میلی مولار به محلول پوشش‌ها افزوده شد. شاخص‌های کیفی اندازه‌گیری شده شامل درصد کاهش وزن، پذیرش کلی، اسیدیته، مواد جامد محلول، درصد خرابی، محتوای آنتوسیانین، بافت سنجی و مقدار ویتامین ث بود. نتایج بیانگر بهبود ویژگی‌های ظاهری میوه‌های پوشش یافته نسبت به نمونه‌های شاهد و همچنین کاهش چشمگیر درصد خرابی و درصد کاهش وزن در نمونه‌های پوشش یافته در مقایسه با شاهد بود. طبق نتایج بدست آمده، اسیدیته قابل تیترو سفتی بافت در میوه‌های تیمار شده نسبت به نمونه‌های شاهد بهبود یافت. محتوای آنتوسیانین و مقدار ویتامین ث در نمونه‌های پوشش یافته، روند نزولی داشت اما این سیر نزولی در مقایسه با نمونه‌های شاهد، سرعت بسیار آهسته‌تری داشت. پذیرش کلی در نمونه‌های پوشش یافته نسبت به نمونه شاهد اندکی کاهش نشان داد. در پایان، بهترین فرمولاسیون پوشش جهت تیمار میوه‌ها، پوشش حاوی ۳/۹۶ درصد (حجمی / وزنی) صمغ فارسی، ۰/۸۵۷ میلی مولار وانیلین و ۲ درصد (حجمی / حجمی) گلیسرول تعیین شد.

DOI: 10.22034/FSCT.19.131.71
DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.131.6.7

* مسئول مکاتبات:

hbarzegar@asnrukh.ac.ir

۱- مقدمه

توت‌فرنگی با نام علمی *Fragaria ananassa* یکی از اعضای خانواده‌ی Rosacea است. این میوه به دلیل داشتن اسیدآسکوربیک و آنتوسیانین، دارای خاصیت آنتی‌اکسیدانی فراوان است و خواص درمانی زیادی، مانند افزایش قدرت ایمنی بدن و کاهش ابتلا به انواع سرطان دارد. توت‌فرنگی به دلیل تنفس بالا، مقدار آب زیاد، فعالیت متابولیکی بالا و حساسیت به پوسیدگی‌های میکروبی و قارچی، یکی از میوه‌های بسیار فسادپذیر بوده و طول عمر پایینی دارد و بیش از ۵۰ درصد آن سالانه از بین می‌رود [۱]. استفاده از قارچ‌کش‌ها بهترین راه کنترل بیماری‌های پس از برداشت است. کاربرد این سموم شیمیایی، زیان‌هایی چون مسمومیت حاد یا مزمن برای موجودات غیرهدف از جمله انسان در پی دارد که با خاصیت تجمعی در بدن موجودات زنده یا خاصیت سرطانزایی همراه است. از طرف دیگر افزایش مقاومت به قارچ‌کش مورد استفاده در جمعیت بیمارگرهای پس از برداشت نیز یک مشکل جدی است [۲]. از آنجا که بیشتر مواد غذایی تازه یا فرآوری شده در معرض آلودگی میکروبی قرار دارند، بنابراین همواره راهی برای جلوگیری و کنترل این آلودگی‌ها مورد نیاز است. یکی از این راه‌ها استفاده از پوشش‌های ضد میکروبی و خوراکی است. فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی با کنترل انتقال رطوبت، اکسیژن، دی‌اکسیدکربن، لیپید، آروما، طعم و افزودنی‌های غذایی به حفظ کیفیت و زمان ماندگاری محصولات غذایی کمک می‌کنند [۳]. از جمله کربوهیدرات‌هایی که می‌توان از آن‌ها بعنوان پوشش استفاده نمود صمغ‌ها می‌باشند. صمغ فارسی یک نوع صمغ ترواشی است که به طور طبیعی از تنه و شاخه‌های درخت بادام کوهی تراوش می‌شود [۴]. وانیلین از جمله مواد گیاهی است که از قدیم به عنوان یک ماده معطر در تهیه غذاهای مختلف به کار می‌رود و در ضمن خاصیت ضد میکروبی هم دارد. وانیلین (۴- هیدروکسی-۳- متوکسی بنزوآلدهید) بخش اعظمی از دانه وانیل را تشکیل می‌دهد [۵]. وارگاس و همکاران (۲۰۰۶) کیتوزان را در ترکیب با اسید اولئیک به عنوان پوشش خوراکی بر میوه‌ی توت‌فرنگی بررسی کردند. در نهایت آنها توانستند عمر انبارمانی توت‌فرنگی را به ۱۴ روز افزایش دهند. البته این محققین در نتایج خود بیان

کردند که افزودن اولئیک اسید باعث کاهش آرومای توت‌فرنگی شد [۶]. پردونس و همکاران (۲۰۱۲)، از ترکیب کیتوزان و اسانس روغنی لیمو برای پوشش میوه‌ی توت فرنگی استفاده کردند و زمان نگهداری در انبار با دمای ۵ °C، را چهارده روز گزارش کردند. طبق گزارشات آنها اسانس لیمو هیچ اثر نامطلوبی بر آرومای طبیعی و طعم مطلوب توت فرنگی نداشت. با توجه به فسادپذیری بالای میوه توت فرنگی و نگرانی که از بابت کاربرد سموم ضدقارچ در افزایش مدت زمان نگهداری این محصول وجود دارد، در این پژوهش سعی شده تا با استفاده از پوشش خوراکی صمغ فارسی حاوی وانیلین، مدت زمان نگهداری توت‌فرنگی را پس از برداشت، افزایش داد [۷].

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- مواد

پودر وانیلین و گلیسرول مورد استفاده ساخت شرکت Sigma و محیط کشت PDA از شرکت Merck آلمان تهیه گردید.

۲-۲- تهیه توت‌فرنگی

توت‌فرنگی‌های رقم پاروس که همگی تا حد امکان از نظر اندازه و درجه رسیدگی در یک سطح بودند از گلخانه‌ای واقع در جیرفت جمع‌آوری شده و در کمترین زمان ممکن جهت انجام تیمارها و آزمایشات مقدماتی به آزمایشگاه منتقل شدند.

۲-۳- جمع‌آوری، جداسازی ظاهری و آسیاب

کردن صمغ فارسی

در ماه‌های مرداد و شهریور ۱۳۹۵، صمغ‌های تراوش شده از تنه و شاخه درختان بادام کوهی از دشت‌های اطراف شهرستان‌های ارسنجان و سعادت‌شهر فارس به طور دستی جمع‌آوری و پس از بسته‌بندی در کیسه‌های نایلونی به آزمایشگاه منتقل شدند. به دلیل تنوع زیاد رنگ صمغ فارسی (سفید تا قرمز قهوه‌ای)، در این پژوهش تنها از صمغ‌های کاملاً سفید رنگ استفاده شد که پس از جداسازی، طی دو مرحله به وسیله آسیاب‌های برقی پودر شد. پودرهای جمع‌آوری شده پس از الک با شماره مش ۶۰ در تولید پوشش مورد استفاده قرار گرفتند.

۲-۴- تولید و آماده‌سازی پوشش‌ها

ابتدا گرانول‌های سفید رنگ صمغ فارسی، پودر و به منظور تشکیل محلول پوشش، با مقادیر ۳٪، ۳/۷۵٪ و ۴٪ (w/v) از صمغ فارسی، در آب مقطر حل شدند. محلول‌های حاصل به منظور جذب حداکثری آب توسط صمغ، ۲۴ ساعت در دمای محیط نگهداری و پس از گذشت این مدت با سرعت ۱۴۰۰۰ دور در دقیقه به مدت ۱۵ دقیقه سانتیفریژ شدند و گلیسرول به عنوان نرم‌کننده، با سه سطح ۲، ۲/۷۵ و ۳/۵ درصد (حجمی/حجمی) به محلول‌های حاصل از سانتیفریژ افزوده شد. همچنین وانیلین در سه سطح ۵، ۶ و ۷ میلی‌مولار به محلول پوشش‌ها افزوده شد. پس از آماده شدن پوشش‌ها، میوه‌های توت‌فرنگی که به منظور رفع آلودگی‌های احتمالی با آب مقطر شستشو داده و خشک شده بودند به مدت ۲ دقیقه به روش غوطه‌وری پوشش داده و در حدود ۱ ساعت در دمای ۲۰ °C نگهداری شدند تا پوشش روی سطح میوه به کمک جریان هوا، خشک شود. در نهایت، میوه‌ها در ظروف یک‌بارمصرف پلی‌پروپیلن در یخچال با دمای ۱±۴ °C با رطوبت نسبی ۷۰٪ نگهداری شدند. طی مدت زمان نگهداری، از میوه‌های پوشش داده شده در فاصله هر چهار روز یکبار جهت انجام آزمون‌های ذکر شده، نمونه‌برداری شد.

۲-۵- آزمون‌های انجام شده روی میوه

پوشش داده شده

۲-۵-۱- مواد جامد محلول

مواد جامد محلول در عصاره‌ی میوه‌ی صاف شده، بوسیله دستگاه رفراکتومتر دستی (ATAGO مدل HSR500، ژاپن) اندازه‌گیری شد.

۲-۵-۲- اسیدیته

اسیدیته‌ی قابل تیتروتن‌فرنگی طبق روش AOAC 942 /15 (۱۹۹۵) تعیین و برحسب گرم اسید سیتریک (شرکت Merck، آلمان) در ۱۰۰ گرم میوه محاسبه شد.

۲-۵-۳- اندازه‌گیری ویتامین ث

مقدار ویتامین ث نمونه‌ها با استفاده از روش تیتراسیون با محلول یدور پتاسیم و در حضور معرف نشاسته تعیین شد.

بدین منظور ۵ میلی‌لیتر آب‌میوه با ۲۰ میلی‌لیتر آب مقطر و ۲ میلی‌لیتر نشاسته ۱ درصد مخلوط شده و سپس با محلول یدورپتاسیم تیتروتن گردید و پس از ثبت میزان یدور مصرفی، ویتامین ث براساس فرمول زیر محاسبه گردید [۸].

$$C = (0.88 \times V / 5) \times 100$$

در فرمول فوق C میزان ویتامین ث بر حسب میلی‌گرم در ۱۰ میلی‌لیتر آب میوه و V حجم یدور پتاسیم مصرفی بر حسب میلی‌لیتر می‌باشد.

۲-۵-۴- اندازه‌گیری مقدار آنتوسیانین

برای اندازه‌گیری مقدار کل آنتوسیانین نمونه‌ها، از روش افتراقی pH با دو سیستم بافر کلریدپتاسیم با pH = ۱ و بافراسات سدیم با pH = ۴/۵ استفاده شد. سپس در طول موج ۵۱۰ و ۷۰۰ نانومتر در مقابل آب مقطر به عنوان شاهد، مقدار جذب توسط نمونه‌ها با استفاده از دستگاه اسپکتروفتومتر (Pharmacia Biotech مدل ۶۴-۲۰۸۸-۸۰، انگلستان) خوانده و با استفاده از فرمول زیر، مقدار کل آنتوسیانین نمونه اندازه‌گیری شد [۹].

$$A = (A_{510} - A_{700})pH_{1.0} - (A_{510} - A_{700})pH_{4.5}$$

که A₅₁₀ و A₇₀₀ به ترتیب مقدار جذب در طول موج ۵۱۰ و ۷۰۰ نانومتر می‌باشد سپس مقدار کل آنتوسیانین هر نمونه با استفاده از معادله زیر محاسبه شد.

$$TCA = \frac{(A \times MW \times DF \times 100)}{MA}$$

که MW، وزن مولکولی سیانیدین -۳-گلوکوسید (۴۴۹۲)، DF، فاکتور رقیق سازی (۲۵) و MA، ضریب خاموشی مولی سیانیدین -۳-گلوکوسید (۲۶۹۰۰) می‌باشد.

۲-۵-۵- بررسی درصد خرابی نمونه‌ها

درصد خرابی به صورت مشاهده‌ای بررسی شد.

۲-۵-۶- ارزیابی حسی نمونه‌ها

ارزیابی به روش هدونیک ۵ نقطه‌ای با دادن امتیاز به نمونه‌ها از نظر طعم و مزه، عطر و بو، رنگ، شکل ظاهر، بافت، احساس دهانی و پذیرش کلی انجام شد. تعداد ارزیاب‌ها ۱۰ نفر و تیمی متشکل از ۵ نفر آقا و ۵ نفر خانم بودند که باید نمونه‌ها را از نظر طعم و مزه، عطر و بو، رنگ، شکل ظاهر، بافت، احساس دهانی و پذیرش کلی ارزیابی و امتیازبندی

۳- نتایج و بحث

۳-۱- تاثیر پوشش دهی بر مواد جامد محلول

نمونه‌ها

جدول ۱ تاثیر سطوح مختلف صمغ را در نقاط مختلف گلیسرول روی بریکس نشان می‌دهد. عبارت‌های مدل که معنی‌دار شده‌اند شامل A و AB می‌باشند. همانگونه که مشاهده می‌شود با افزایش غلظت صمغ و مقدار گلیسرول، بریکس افزایش یافته است. طبق مطالعات انجام شده، قسمت اعظم مواد جامد قابل حل در میوه شامل قندها و درصد کمی نیز شامل اسیدهای آمینه، اسیدهای آلی، ویتامین‌ها و مواد معدنی می‌باشد. مواد جامد قابل حل در طعم میوه نقش بسزایی دارد و از شاخص‌های شیمیایی به شمار می‌آید. میزان مواد جامد قابل حل با رسیدن میوه و افت رطوبت آن معمولاً افزایش می‌یابد [۱۱].

Table 1 Effect of different levels of gum, glycerol and vanillin on Brix

Source	Squares	df	Square	Value	Prob > F	
Model	6.97	9	0.77	10.57	0.0026	significant
A-Zodo	3.78	1	3.78	51.56	0.0002	
B-Gly	0.19	1	0.19	2.54	0.1552	
C-vanil	5.000E-003	1	5.000E-003	0.068	0.8015	
AB	2.10	1	2.10	28.67	0.0011	
AC	0.18	1	0.18	2.52	0.1564	
BC	0.16	1	0.16	2.18	0.1832	
A ²	0.13	1	0.13	1.74	0.2289	
B ²	0.30	1	0.30	4.15	0.0809	
C ²	0.070	1	0.070	0.96	0.3609	
Residual	0.51	7	0.073			
Lack of Fit	0.31	3	0.10	2.00	0.2558	not significant
C.V. % = 3.16 R. Squared= 0.9314 Adj. R-Squared = 0.8433						

نشاسته روی توت فرنگی اعلام کردند که میزان کاهش مواد جامد محلول در میوه‌ها، نسبت به توت فرنگی‌های بدون پوشش کاهش می‌یابد و علت آن را کم شدن شدت تنفس به دلیل حضور پوشش اعلام کردند [۱۳].

با توجه به جدول ۱، نتایج بیانگر وجود رابطه خطی بین میزان صمغ بر مقدار بریکس می‌باشد. به طوری که با افزایش غلظت صمغ، مقدار بریکس افزایش یافته است. همچنین وجود رابطه خطی بین میزان وانیلین و میزان بریکس حاکی از افزایش مقدار بریکس، همزمان با افزایش مقدار وانیلین است. در پژوهشی که روی تاثیر اسانس ریحان بر کنترل پوسیدگی خاکستری و کیفیت

می‌کردند. در این آزمون امتیاز ۵ برای ویژگی بسیار خوشایند و امتیاز ۱ برای ویژگی بسیار ناخوشایند در نظر گرفته شد.

۲-۵-۷- بافت سنجی

سفتی بافت میوه با استفاده از دستگاه نفوذسنج (مدل TR Faccini, ایتالیا) اندازه‌گیری شد. برای این منظور از پروب مخصوص (میله‌ای استوانه‌ای به قطر ۸ میلی‌متر) استفاده شد. پروب تا خط نشان به داخل بافت میوه فرو برده شد و مقادیر داده‌های نیرو خوانده و ثبت شد [۱۰].

۲-۶- تحلیل آماری

در این تحقیق، تجزیه و تحلیل آماری در قالب طرح RSM و با استفاده از نرم افزار Design expert و تمام آزمایشات در سه تکرار انجام شد. بنابراین، ابتدا بر اساس تعداد فاکتورها و سطوح آنها، شرایط ۱۷ پوشش نهایی مشخص گردید و از آن میان ۵ تکرار نقطه مرکزی جهت تعیین خطای آزمایش منظور شد.

قابل ذکر است که هر چه دوره‌ی انبارمانی طولانی‌تر شود، به دلیل تغییراتی مانند افت رطوبت، شاهد افزایش در غلظت مواد جامد محلول هستیم که در میوه‌های پوشش یافته به دلیل کاهش سرعت از دست دادن آب، تغییرات مواد جامد محلول با سرعت و شدت کمتری نسبت به نمونه‌های شاهد اتفاق افتاد. همچنین علت افزایش میزان مواد جامد محلول را می‌توان به تخریب کربوهیدراتها و شروع فساد میوه‌ها و از طرف دیگر شکسته شدن اسید به قند در طول تنفس میوه نسبت داد که البته با بکارگیری پوشش‌ها و کاهش شدت تنفس از روند افزایشی ملایمتری پیروی می‌کند [۱۲]. محققان با به کارگیری پوشش‌هایی از جنس

بیوشیمیایی باشد.

۳-۳- تأثیر پوشش دهی بر محتوای آنتوسیانین نمونه‌ها

جدول ۲ تأثیر سطوح گوناگون صمغ زرد را در نقاط مختلف گلیسرول بر مقدار آنتوسیانین نشان می‌دهد. عبارت‌های مدل که در رابطه با نتایج آنالیز واریانس مربوط به آنتوسیانین، معنی‌دار شده است عبارتند از AB و AC. همانگونه که مشاهده می‌شود با افزایش غلظت صمغ، میزان آنتوسیانین افزایش یافته و افزایش مقدار گلیسرول در فرمولاسیون پوشش‌ها، منجر به کاهش مقدار آنتوسیانین شده است. به طور معمول مقدار آنتوسیانین در توت‌فرنگی تازه با توجه به نوع رقم در محدوده ۴/۴۶-۱۲ میلی گرم در هر صد گرم قرار دارد [۱۷]. در پژوهشی که در آن تأثیر زل‌آلوه‌ورا به عنوان پوشش خوراکی بر ویژگی‌های میکروبی، فیزیکو شیمیایی و حسی توت‌فرنگی تازه طی انبارداری بررسی شد [۱۸]. میزان آنتوسیانین در میوه‌های پوشش یافته، طی انبارداری کاهش یافت که با نتایج حاصل از این پژوهش مطابقت ندارد. در پژوهشی دیگر (عشقی و همکاران، ۱۳۹۱) تأثیر پوشش نانوامولسیون حاوی کیتوزان بر افزایش ماندگاری و ویژگی‌های کیفی میوه توت‌فرنگی پس از برداشت بررسی شد که در این پژوهش غلظت آنتوسیانین در توت‌فرنگی پوشش داده با نانوامولسیون کیتوزان تا روز دوازدهم روندی افزایشی نشان داد، اما پس از آن و تا پایان زمان نگهداری کاهش غلظت آنتوسیانین‌ها در نمونه تیمار ثبت شد [۱۹]. افزایش اولیه آنتوسیانین در این مطالعه احتمالاً به دلیل رسیدگی میوه، افزایش قند میوه و همچنین فعالیت آنزیم فنیل آلانین آمونیلاز طی نگه داری بوده است، ولی پس از آن، افت شدیدی در میزان این شاخص مشاهده شد که می‌تواند به دلیل افزایش فعالیت آنزیم پلسی فنل اکسیداز باشد [۲۰]. هرچند تغییرات آنتوسیانین به رقم میوه مورد نظر و همچنین ترکیب شاخص مورد بررسی نیز بستگی دارد. در پژوهش این محققان روند آهسته‌تر کاهش آنتوسیانین در نمونه‌های تیمار نسبت به نمونه‌ی شاهد می‌تواند به دلیل کمتر بودن فعالیت آنزیمی و حفظ اسیدآسکوربیک باشد.

پس از برداشت توت‌فرنگی رقم سلوا انجام شد، میزان مواد جامد محلول (TSS) در میوه‌های شاهد کمتر از میوه‌های تیمار شده با اسانس ریحان بود [۱۴].

۳-۲- تأثیر پوشش بر اسیدیته نمونه‌های توت‌فرنگی

شکل ۱ نمایشگر نمودار سه بعدی اثر همزمان دو متغیر صمغ و وانیلین بر میزان اسیدیته است.

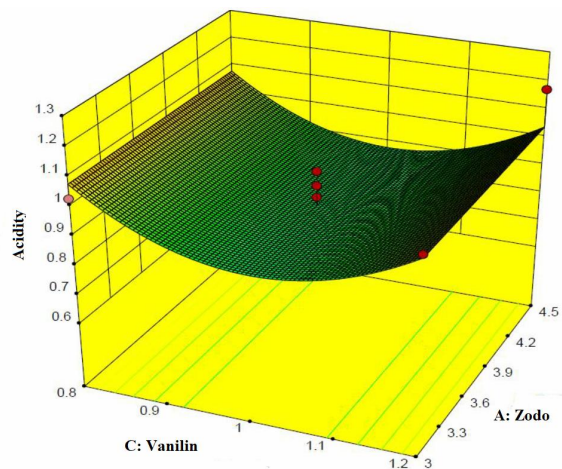


Fig 1 Effect of different levels of persian gum and vanillin on acidity

همانطور که مشاهده می‌شود، با افزایش غلظت صمغ زرد در پوشش، مقدار اسیدیته به آهستگی افزایش یافته است که این نتایج بیانگر وجود رابطه خطی بین فاکتور غلظت صمغ زرد بر میزان اسیدیته می‌باشد. مدل حاصل از آنالیز واریانس مربوط به این پاسخ معنی‌دار شده است و تنها عبارت مدل که معنی‌دار شده عبارتست از C^2 . همانگونه که از شکل ۱ استنباط می‌شود، عبارت درجه دوم وانیلین، به شکل حالت انحنا بخشیده است. طبق مطالعات انجام شده، در پژوهشی که روی توت‌فرنگی رقم Oso Grand انجام شد نیز در دوره نگهداری در انبار سرد، افزایش کمی در مقابل اسید قابل تیتر مشاهده شد [۱۵].

در توجیه افزایش اسیدیته شاید بتوان گفت که در طول انبارداری به دلیل عمل اکسیداسیون اسید سیتریک که یکی از مواد اصلی تنفس است میزان اسیدیته کل کاهش و در واقع در طول مدت انبار داری میزان درجه اسیدی میوه افزایش می‌یابد [۱۶]. روند تغییرات اسیدیته (pH) عصاره میوه می‌تواند ناشی از تغییرات

Table 2 Effect of different levels of persian gum, glycerol and vanillin on anthocyanin content

Source	Squares	df	Square	Value	Prob > F	
Model	319.78	5	63.96	5.55	0.0086	significant
A-Zodo	38.33	1	38.33	3.33	0.0954	
B-Gly	21.98	1	21.98	1.91	0.1946	
C-vanil	21.81	1	21.81	1.89	0.1962	
AB	97.71	1	97.71	8.48	0.0141	
AC	139.95	1	139.95	12.15	0.0051	
Residual	126.71	11	11.52			not significant
Lack of Fit	80.13	7	11.45	0.98	0.5401	
Pure Error	46.58	4	11.64			
Cor Total	446.49	16				
C.V. % = 6.51		R. Squared= 0.8162		Adj. R-Squared = 0.7872		

۳-۴- تاثیر پوشش دهی بر میزان آسیب دیدگی

نمونه ها

جدول ۳ تاثیر مقادیر مختلف صمغ فارسی و وانیلین و گلیسرول را بر میزان آسیب دیدگی نشان می دهد. نتایج حاصل از تجزیه و تحلیل های آماری نشان می دهد که فاکتورهای مربوط به این مدل که معنی دار شدند عبارتند از A^2 ، B^2 ، AC و C^2 . همانگونه که از جدول زیر استنباط می شود، با افزایش غلظت صمغ، بطور ناگهانی و با شیب زیاد میزان آسیب دیدگی میوه افزایش یافته به طوری که در غلظت حداکثری صمغ، حداکثر میزان آسیب دیدگی کاملاً مشهود است. همچنین رابطه خطی بین مقدار وانیلین و میزان آسیب دیدگی بیانگر این مطلب است که با افزایش مقدار وانیلین در فرمولاسیون پوشش، آسیب دیدگی با شیب بسیار ملایم افزایش می یابد. در طی نگهداری در اثر تداوم تنفس سلولی و فعالیت آنزیمی، میوه ی توت فرنگی در ابتدا نرم شده و حالت لهیدگی پیدا خواهد کرد. با ادامه ی این روند به

دلیل حل شدن پکتین در مایع درون سلولی، کپک زدگی مشاهده می شود. از آنجا که تقریباً تمامی صمغ ها (و صمغ مورد استفاده در ترکیب پوشش این پژوهش)، آب دوست هستند شاید بتوان گفت که وجود رطوبت روی سطح میوه در غلظت های بالاتر، باعث ایجاد شرایط لازم (آب گز شدن) و در نتیجه افزایش آسیب دیدگی و خرابی شده است. در مورد نقش وانیلین در فرمولاسیون پوشش باید گفت که این شیب بسیار ملایم با توجه به خاصیت ضدباکتریایی و ضدقارچی اسانس ها مطابقت دارد. البته صمغ با توجه به اینکه سدی در برابر از دست رفتن رطوبت می باشد تا حدی توانسته ضایعات فیزیکی را کاهش دهد ولی در حفظ ضایعات میکروبی نتایج مطلوبی حاصل نشده است. این نتایج با نتایج تیمار توت فرنگی به وسیله موسیلاژ کاکتوس و اسانس آویشن [۱۶] و نتایج تیمار میوه های کیوی و تمشک به وسیله اسانس در خصوص کاهش فساد میکروبی مطابقت دارد [۲۱].

Table 3 The effect of different amounts of Persian gum, glycerol and vanillin on the breakdown

Source	Squares	df	Square	Value	Prob > F	
Model	6956.47	9	772.94	20.19	0.0003	Significant
A-Zodo	2048.00	1	2048.00	53.49	0.0002	
B-Gly	242.00	1	242.00	6.32	0.0402	
C-vanil	2.00	1	2.00	0.052	0.8257	
AB	36.00	1	36.00	0.94	0.3645	
AC	324.00	1	324.00	8.46	0.0227	
BC	256.00	1	256.00	6.69	0.0362	
A ²	3069.47	1	3069.47	80.17	< 0.0001	
B ²	421.05	1	421.05	11.00	0.0128	
C ²	269.47	1	269.47	7.04	0.0328	
Residual	268.00	7	38.29			
Lack of Fit	268.00	3	89.33		0.631	not significant
C.V. % = 2.58		R. Squared=		0.9629	Adj. R-Squared = 0.9152	

قسمت عبارتند از A و BC. مشاهده می‌شود که با کاهش غلظت صمغ، پذیرش کلی بطور معناداری افزایش یافته است، این در حالیست که افزایش مقادیر گلیسرول، تأثیر معناداری بر پذیرش کلی نداشته است.

۳-۶- اثر همزمان دو متغیر وانیلین _ گلیسرول

در سطوح مختلف بر میزان پذیرش کلی

طبق نتایج بدست آمده از این پژوهش، بطور کلی با افزایش مقدار وانیلین در مقابل کاهش میزان گلیسرول، پذیرش کلی به شدت افزایش می‌یابد. به بیان دیگر افزایش مقدار وانیلین در فرمولاسیون پوشش میوه توت‌فرنگی چنانچه با کاهش مقدار گلیسرول موجود در پوشش همراه باشد، بطور معنی‌داری باعث افزایش پذیرش کلی می‌گردد.

۳-۷- تأثیر پوشش‌دهی بر بافت سنجی (سفتی

بافت) نمونه‌ها

طبق نتایج بدست آمده از این پژوهش، مشاهده می‌شود که با افزایش مقدار صمغ و گلیسرول، میزان سفتی بافت افزایش می‌یابد. از لحاظ آماری با توجه به نتایج جدول آنالیز واریانس، مدل مربوط به این پاسخ، معنی‌دار شده است. عبارت‌های مدل که معنی‌دار شدند عبارتند از A، C، BC و AC. نتایج حاصل از بافت سنجی در این پژوهش، با نتایج پژوهشی که در آن محققان به بررسی اثر پوشش کیتوزان بر عمر انبارمانی میوه توت‌فرنگی پرداخته بودند، همخوانی دارد [۲۳]. در خلال انبارداری با توجه به کاهش فشار تورژانس سلولی و از دست رفتن هوای بین سلولی و به تدریج شکستن دیواره و غشاء سلولی و خروج آب، میوه شروع به نرم شدن می‌کند. پلی ساکاریدها می‌توانند در مقابل از دست رفتن آب میوه سدی ایجاد نمایند و بنابراین سبب جلوگیری از کاهش سفتی میوه در طول انبارداری شوند [۲۴].

شکل ۳ تأثیر سطوح مختلف صمغ در مقادیر مختلف وانیلین را روی سفتی بافت نشان می‌دهد. مشاهده می‌شود که با افزایش غلظت صمغ و میزان وانیلین، سفتی بافت افزایش می‌یابد که البته با توجه به شیب تند نمودار در غلظت‌های گوناگون صمغ، نقش غلظت صمغ در سفتی بافت، بسیار پررنگ‌تر از وانیلین است.

تأثیر مقادیر مختلف گلیسرول در مقادیر مختلف از میزان وانیلین روی میزان آسیب دیدگی نشان می‌دهد که افزایش مقدار گلیسرول و وانیلین، سبب افزایش آسیب دیدگی می‌شود (جدول ۳). این افزایش در مورد گلیسرول با شیب بیشتری دنبال می‌شود. افزایش میزان گلیسرول، منجر به افزایش تراوایی پوشش به بخار آب می‌شود. بطور کلی نرم کننده‌ها بر خاصیت آبدوستی فیلم‌ها و پوشش‌ها اثر گذاشته که علت تمایل زیاد این ترکیبات از جمله گلیسرول به جذب رطوبت است. ساختار گلیسرول قطبی و آبدوست است و با افزایش مقدار گلیسرول، گروه‌های هیدروکسیل آبدوست در سطح پوشش افزایش می‌یابند که در نتیجه‌ی آن نقاط فعال برای جذب رطوبت نیز افزایش می‌یابد و می‌توان نتیجه گرفت که آبدوستی گلیسرول و غلظت آن مهم‌ترین تأثیر را بر تمایل پوشش به جذب رطوبت دارد [۲۲]. بنابراین شاید بتوان گفت که تمایل به جذب رطوبت توسط گلیسرول می‌تواند باعث ایجاد شرایط مساعد در سطح میوه برای شروع و گسترش آسیب دیدگی باشد.

۳-۵- تأثیر پوشش‌دهی بر ارزیابی حسی

نمونه‌ها

شکل ۲ تأثیر سطوح مختلف صمغ زدو در مقادیر مختلف از میزان گلیسرول را بر پذیرش کلی میوه توت‌فرنگی پوشش یافته نشان می‌دهد.

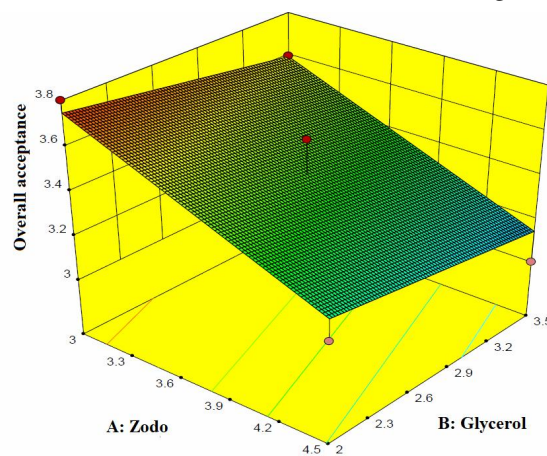


Fig 2 Effect of different levels of persian gum and vanillin on overall acceptance

از لحاظ بررسی‌های آماری، عبارت‌های معنا دار شده در این

برداشت توت‌فرنگی (سلوا)، غلظت بالای اسانس ریحان باعث کاهش سفتی میوه توت‌فرنگی شد که این امر ناشی از افزایش فعالیت‌های حیاتی سلول می باشد [۱۴]. ولی غلظت‌های پایین‌تر باعث حفظ سفتی میوه شدند که این با نتایج آزمایش‌های جو و همکاران در سال ۲۰۰۰ همخوانی دارد. آنها گزارش کردند که گلابی‌های تیمار شده با اسانس‌های گیاهی، شش ماه پس از انبارمانی سفتی بالاتری از میوه‌های شاهد داشتند. این امر یک موضوع آنزیمی بوده و به اثر متقابل بین اجزای شیمیایی تشکیل دهنده اسانس ریحان و آنزیم‌های مرتبط با نرم شدن دیواره سلولی مثل آنزیم سلولاز و پکتین‌متیل‌استراز مربوط است که این روابط هنوز مشخص نشده است [۲۸].

۳-۹- تاثیر پوشش‌دهی بر مقدار ویتامین ث نمونه‌ها

شکل ۴ تاثیر سطوح مختلف صمغ فارسی در نقاط مختلف گلیسرول را بر مقدار ویتامین ث نشان می‌دهد. همانگونه که مشاهده می‌شود، با افزایش غلظت صمغ، مقدار ویتامین ث با شیب بسیار ملایمی افزایش یافته است. همچنین با افزایش مقدار گلیسرول در فرمولاسیون پوشش نیز مقدار ویتامین ث با شیب بسیار ملایمی افزایش می‌یابد. از لحاظ آماری با توجه به نتایج جدول آنالیز واریانس، مدل مربوط به این پاسخ، معنی‌دار شده است. عبارت‌های مدل که معنی‌دار شدند عبارتند از A^2 و AB . میزان اسید آسکوربیک یکی از مهمترین فاکتورهای سنجش کیفیت توت‌فرنگی تازه می‌باشد. به طور معمول، مقدار اسید آسکوربیک در توت‌فرنگی تازه، با توجه به نوع رقم، در محدوده ۲۶-۸۴ میلی‌گرم در هر صد گرم، قرار دارد. این مقدار با افزایش زمان انبارداری کاهش می‌یابد [۲۹]. می‌توان گفت که با پوشش‌دهی توت‌فرنگی با صمغ فارسی، میزان نفوذ اکسیژن به درون بافت میوه کاهش می‌یابد که در نتیجه، منجر به کاهش فعالیت آنزیم‌های اکسیدکننده اسید آسکوربیک و در نهایت کاهش میزان نابودی اسید آسکوربیک در توت‌فرنگی‌های پوشش‌دار شده با صمغ فارسی در مقایسه با نمونه‌های شاهد می‌شود. محققان با به کارگیری ژل آلئوورا به عنوان پوشش برای میوه آناناس، کاهش نفوذپذیری به اکسیژن را عامل مهمی در افزایش ماندگاری اسید آسکوربیک بیان داشتند [۳۰]. آتس و

دلایل متعددی برای نرم شدن میوه‌ها بیان شده است. از جمله اینکه نرم شدن میوه به افزایش فعالیت آنزیم‌های پلی گالاکتوروناز، پکتین متیل استراز و بتا گالاکتواکسیداز بستگی دارد [۲۵]. همچنین گفته می‌شود که کاهش سفتی بافت میوه در مدت نگهداری به دلیل تخریب پروتوپکتین نامحلول و تبدیل آن به اسیدپکتیک و پکتین محلول است. افزایش فعالیت پکتین استراز و پلی گالاکتوروناز باعث کاهش طول زنجیر مواد پکتینی و نرمی بافت میوه می‌شود. همچنین در مدت نگهداری میوه، کاهش مقدار آب باعث کاهش فشار تورژسانس سلولی و کاهش سفتی بافت میوه می‌شود. اسانس‌های گیاهی موجب کاهش فعالیت این آنزیم‌ها شده و بنابراین در جلوگیری از تخریب دیواره سلولی و نرم شدن میوه مؤثرند [۲۶].

در پژوهشی با عنوان تاثیر پوشش نانوامولسیون حاوی کیتوزان بر افزایش ماندگاری سیب گلاب رقم گلاب‌کهنز در مدت انبارداری، نتایج نشان داد که پوشش نانوامولسیون کیتوزان اثر معنی‌داری بر سفتی بافت سیب گلاب نداشت [۲۷].

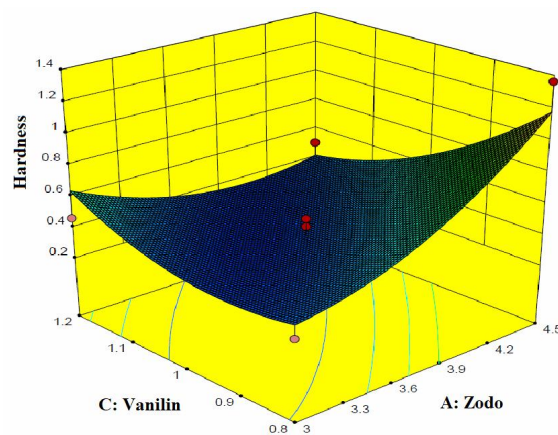


Fig 3 Effect of different levels of gum and vanillin on firmness

۳-۸- تاثیر سطوح مختلف وانیلین در نقاط مختلف گلیسرول بر روی سفتی بافت

طبق نتایج حاصل از این پژوهش، با افزایش مقدار وانیلین، سفتی بافت با شیب نسبتاً تندی کاهش یافته است اما از این مهم نباید غافل شد که افزایش مقدار گلیسرول، با شیب زیادی، منجر به افزایش سفتی بافت شده است. در پژوهشی با عنوان تاثیر اسانس ریحان بر کنترل پوسیدگی خاکستری و کیفیت پس از

و فناوری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان تشکر و قدردانی نمایند.

۶- منابع

- [1] Asghari Marjanlo, A., Mostofi, Y., Shoeibi, Sh. and Fattahi, M. 2008. Effect of basil essence on controlling gray rot and postharvest quality of strawberries. *Journal of Medicinal Plants*. 8(1): 131-139.
- [2] Barkai-Golan, R. 2001. Postharvest Diseases of Fruits and Vegetables, Development and Control. *Elsevier Science B.V.* Amsterdam 22: 39-46.
- [3] Kunte, L. A., Gennadios, A., Cuppet, S. L., Hanna, M. A. and Weller, C. L. 1997. Films from Soy Protein Isolates and Fractions. *Cereal Chemistry*. 74(2), 115– 118.
- [4] Sciarini, L. S., Maldonado, F., Ribotta, P. D., Pérez, G. T. and León, A. E. 2009. Chemical composition and functional properties of Gleditsia triacanthos gum. *Food Hydrocolloid*. 23: 306–313.
- [5] Maghsoodi V. 2003. "Effect of Vanillin on Germination Time and Radial Growth of Moulds in Apple Pure". 22,153-164.
- [6] Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A. and GonzalezMartinez, C. 2006. Quality of cold-stored strawberries as affected by chitosan-oleic acid edible coatings. *Postharvest Biol Technol*. 41: 164-171.
- [7] Perdonés, A., Sánchez-González, L., Chiralt, A. and Vargas, M. 2012. Effect of chitosan–lemon essential oil coatings on storage-keeping quality of strawberry. *Postharvest Biol Technol*. 70: 32-41.
- [8] Seifi, S., Nemati, S.H., Shoor, M. and Abedi, B., 2011. The effect of plant density and shoot pruning on growth and yield of two pepper cultivars. *Journal of Horticulture Science*. 25(2):194-200.
- [9] Horuz, E., Altan, A. and Maskan, M. 2012. Spray drying and process optimization of unclarified pomegranate (*Punica granatum*) juice. *Drying Technology*. 30(7):787-798.
- [10] Maftoonazad, N. and Ramaswamy, H. S. (2005). Postharvest shelf-life extension of avocados using methyl cellulose based coating, *LWT-Food Science and Technology*. 38,617-624.
- [11] Jalili Marandi, R. 2004. Postharvest physiology. Urmia University Jihad Publications .572 p.

همکاران (۲۰۱۰) نیز مهم ترین عامل ماندگاری اسید آسکوربیک در میوه‌جات تازه پوشش‌دار شده را کاهش میزان نفوذ پذیری به اکسیژن گزارش نمود.

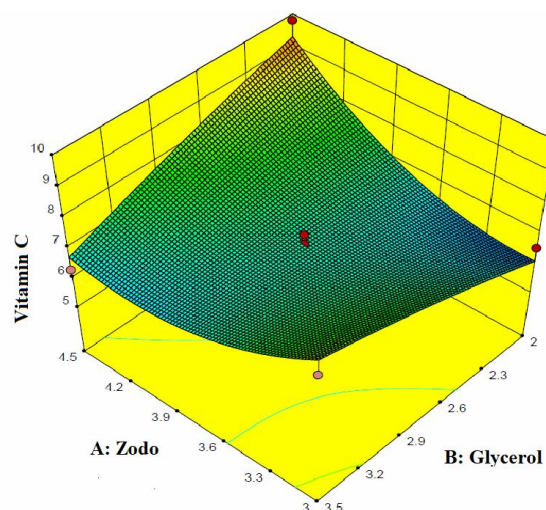


Fig 4 Effect of different levels of persian gum and glycerol on vitamin C content

۴- نتیجه گیری

نتایج این تحقیق نشان داد که استفاده از پوشش خوراکی بر پایه صمغ فارسی موجب بهبود ویژگی‌های ظاهری میوه‌های پوشش‌یافته نسبت به نمونه‌های شاهد شد. درصد خرابی در نمونه‌های پوشش‌یافته در مقایسه با شاهد کاهش چشمگیری داشت. نتایج نشان داد که درصد کاهش وزن در میوه‌های پوشش‌یافته نسبت به نمونه‌های شاهد بسیار کاهش یافت. همچنین نتایج بدست آمده نشان داد که استفاده از پوشش‌ها موجب حفظ بهتر مواد جامد محلول در تیمارها نسبت به نمونه شاهد شد. طبق نتایج بدست آمده، اسیدیته قابل تیتر و سفتی بافت در میوه‌های تیمار شده نسبت به نمونه‌های شاهد بهبود یافت. محتوای آنتوسیانین و مقدار ویتامین ث در نمونه‌های پوشش‌یافته، روند نزولی داشت اما این سیر نزولی در مقایسه با نمونه‌های شاهد، سرعت بسیار آهسته‌تری داشت. پذیرش کلی در نمونه‌های پوشش‌یافته نسبت به نمونه شاهد، اندکی کاهش نشان داد.

۵- سپاسگزاری

مقاله حاضر مستخرج از پایان‌نامه کارشناسی ارشد می‌باشد. لذا نویسندگان این مقاله بر خود لازم می‌دانند که از معاونت پژوهشی

2014. The effect of edible coating based on whey protein containing Shirazi thyme extract on the shelf life of peach fruit. *Iranian Food Science and Technology Journal*. 8 (3): 348-337.
- [23] Diab, T., Biliaderis, C.G., Gerasopoulos, D. and Stakiotakis, E. 2001. Physicochemical properties and application of pullulan edible films and coatings in fruit preservation. *Journal of the science of Food and Agriculture*. 81:988-1000.
- [24] Somoggi, L. P., Hui, Y. H. and Barret, D. M. 1996. Processing fruits: science and technology (2) Lancaster, Basel: Technomic publishing co.
- [25] Remon, S., Venturini, M.E., Lopez-Buesa, P. and Oria, R. 2003. Burlat cherry quality after long range transport. optimization of packaging condition. *Innovative Food Science & Emerging Technology*. 4:425-435.
- [26] Batisse, C., Buret, M., and Coulomb, P. J. 1996. Biochemical differences in cell wall of cherry fruit between soft and crisp fruit. *Journal of Agriculture and food Chemistry*. 44:453-457.
- [27] Sahraie Khoshgardesh, A. Badiei, F. and Yaseni Ardakani, S. A. 2014. The effect of nanoemulsion coating containing chitosan on increasing the shelf life of apple cultivar Gulab Kahtar during storage. *Iranian Biosystem Engineering*. 45 (2): 120-113.
- [28] Ju, Z. and Duan, Y. 2000. Plant Oil emulsion modifies internal browning in chinese pears. *Postharvest Biology and Technology*. 20:243-250.
- [29] Martinez-Romero D., Albuquerque N., Valverde J. M., Guillen F., Castillo S., Valero D. and Serrano M. 2006. Postharvest sweet cherry quality and safety maintenance by Aloe vera treatment: A new edible coating. *Postharvest Biology and Technology*. 39, 93-100.
- [30] Adetunji, C.O., Fawole, O.B., Arowora, K.A., Nwaubani, S.I., Ajayi, E.S., Oloke, J. K., Majolagbe, O.M., Ogundele, B.A., Aina J.A. and Adetunji, J.B. (2012). Effects of edible coatings from Aloe vera gel on quality and postharvest physiology of ananas comosus (L.) fruit during ambient storage. *Global J. Sci. Front Res Bio-Tech Genet*. 12: 39-43.
- [31] Atrass, A.S.H., El-Mogy, M.M., Aboul-Anean, H. E. and Alsanius, B. W. 2010. Improving strawberry fruit storability by edible coating as a carrier of thymol or calcium chloride. *J. Hort. Sci. Orn. Plants*. 2: 88-97.
- [12] Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A. and Gonzalez-Martinez, C. 2006. Quality of cold-stored strawberries as affected by chitosan-oleic acid edible coatings. *Postharvest Biol Technol*. 41: 164-171.
- [13] Mali, S. and Grossmann, M.V.E. 2003. Effects of yam starch films on storability and quality of fresh strawberries (*Fragaria ananassa*). *J. Agric. Food Chem*. 51:7005-7011.
- [14] Marjanlu, A. Mostofi, Y., Shoaibi, S. and Maqumi, M. 2008. The effect of basil essential oil on the control of gray rot and post-strawberry quality. *Medicinal plants*, 8 (29): 139-131.
- [15] Terrazzan, P., Del Agulia, J. S., Heiffig, L. S. and Kloge, R. A. 2006. Physicochemical characterization of refrigerated strawberries from conventional and organic crop systems. *Revista Iberoamericana de Tecnologia Postcosecha*. 8:33-37.
- [16] Ali Khani, M., Sharifani, M., Azizi, M. Mousavizadeh, S. J. and Rahimi, M. 2009. Increasing the shelf life and maintaining the quality of strawberry fruit by using edible mucilage and thyme essential oil coating, *Journal of Agricultural Sciences and Natural Resources*. 16 (2): 10-1.
- [17] Alexandre, E.M.C., Brandao, T.R.S. and Cristina, L.M.S. 2012. Efficacy of non-thermal technologies and sanitizer solutions on microbial load reduction and quality retention of strawberries, *Journal of Food Engineering*. 108: 417-426.
- [18] Emamifar, A. 2004. Evaluation of the effect of aloe vera gel as an oral coating on microbial, physicochemical and sensory properties of fresh strawberries during storage, *Journal of Innovative Food Technologies*. 6: 29-15.
- [19] Eshghi, S. And Hashemi, M. 2013. The effect of nanoemulsion coating containing chitosan on increasing the shelf life and quality characteristics of strawberry fruit after harvest. *Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Industry*. 2: 9-19.
- [20] Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A. and Gonzalez-Martinez, C. 2006. Quality of cold-stored strawberries as affected by chitosan-oleic acid edible coatings. *Postharvest Biol Technol*. 41: 164-171.
- [21] Wang, C.Y. 2003. Maintaining postharvest quality of raspberries with natural volatile compounds. *Postharvest Biology and Technology*. 28:181-186.
- [22] Ajnordi, S., Gentleman, M., Asadollahi, S.



The effect of edible persian gum coating on the shelf life of strawberry fruit

Eslami, M. ¹, Barzegar, H. ^{2*}, Nasehi, B. ³, Noshad, M. ²

1. M.Sc. Graduated, Department of Food Science and Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources

University of Khuzestan, Mollasani, Iran.

2. Associate professor, Department of Food Science and Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources

University of Khuzestan, Mollasani, Iran.

3. Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Payame Noor University (PNU).

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Article History: Received 2022/ 04/ 07 Accepted 2022/ 10/ 18 Keywords: Strawberry, Shelf-life, Coating, Persian gum, Vanillin DOI: 10.22034/FSCT.19.131.71 DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.131.6.7 *Corresponding Author E-Mail: hbarzegar@asnrukh.ac.ir	Strawberries have a very short shelf-life due to their high sensitivity to fungal agents. The use of chemical antifungal compounds to increase the shelf life of this fruit has raised many concerns. For this reason, it is necessary to use safe methods to control spoilage and maintain the quality of strawberry fruit during storage. In this study, the effect of coating with Persian gum containing vanillin on the shelf life of strawberry fruit was evaluated. The levels of gum used in the preparation of the coating solution were 3%, 3.75 and 4% (w / v) and vanillin was added to the coating solution at three levels of 5, 6 and 7 mM. The studied characteristics included weight loss percentage, general acceptance, acidity, soluble solids, breakdown percentage, anthocyanin content, texture analysis and vitamin C content. The results showed an improvement in the appearance of coated fruits compared to control samples and also a significant reduction in the percentage of spoilage and weight loss in coated samples compared to the control. According to the results, the titratable acidity and texture firmness in the treated fruits improved compared to the control samples. Anthocyanin content and vitamin C content in the coated samples decreased but the rate of decrease was much slower compared to the control samples. Overall acceptance in the coated samples decreased slightly compared to the control sample. Finally, the best formulation was determined to contain 3.96% (W/V) of Persian gum, 0.857 mM vanillin and 2% (V/V) of glycerol.