



مجله علوم و صنایع غذایی ایران

سایت مجله: www.fsct.modares.ac.ir

مقاله علمی-پژوهشی

تولید پتیدهای آنتی اکسیدانی از کنجاله بذر کتان: تاثیر نوع و غلظت پروتئاز، زمان هیدرولیز و پیش تیمار مایکروویو

فائزه فرزانه^۱، علیرضا صادقی ماهونک^{۲*}، محمد قربانی^۳، سید حسین حسینی قابوس^۴، شیما کاوه^۵

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد شیمی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۲- استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۳- استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۴- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

۵- دانش آموخته دکتری شیمی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

اطلاعات مقاله	چکیده
تاریخ های مقاله : تاریخ دریافت: ۱۴۰۳/۲/۳۱ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۳/۴/۶	هر ساله در طی فرآوری محصولات کشاورزی و تولید مواد غذایی، مواد زائد و فرآورده های جانبی زیادی تولید می شوند. اکثر این محصولات فرعی دارای خواص زیست فعالی مانند آنتی اکسیدان هستند که می توان آن ها را استخراج و در تولید محصولات سلامتی بخش به کار برد. در پژوهش حاضر، کنجاله بذر کتان که به عنوان محصول فرعی فرایند روغن گیری از بذر کتان حاصل می شود با استفاده از دو آنزیم تریپسین و پانکراتین با دو متغیر زمان (۱۵-۲۱۰ دقیقه) و نسبت آنزیم به سوبسترا (۱-۳٪) هیدرولیز شد. تاثیر پیش تیمار مایکروویو بر خواص آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده توسط روش سطح پاسخ بررسی شد. تیمار پروتئین هیدرولیز شده تولیدی با تریپسین و پیش تیمار مایکروویو در شرایط زمان هیدرولیز ۸۴/۰۲ دقیقه و نسبت آنزیم به سوبسترا ۱/۷۷٪ به عنوان تیمار بهینه با بیشترین خواص آنتی اکسیدانی (فعالیت آنتی اکسیدانی کل ۰/۷۴۵ (جذب در ۶۹۵ نانومتر)، فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH ۷۱/۳۵٪ و فعالیت شلاته کنندگی یون آهن ۷۶/۱۲٪) انتخاب شد. پروتئین هیدرولیز شده بذر کتان به عنوان یک محصول زیست فعال با خواص آنتی اکسیدانی، می تواند به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی در تولید محصولات سلامتی بخش و مکمل غذایی ورزشکاران مورد استفاده قرار گیرد.
کلمات کلیدی: آنتی اکسیدان، پیش تیمار مایکروویو، تریپسین، کتان، هیدرولیز آنزیمی	
DOI:10.22034/FSCT.21.157.191. * مسئول مکاتبات: Sadeghiaz@yahoo.com	

۱-مقدمه

رادیکال‌های فلزی، ترمیم مولکول‌های آسیب‌دیده و جلوگیری از انواع بیماری‌ها انجام می‌دهند [۷].

پپتیدهای زیست فعال بخش‌های پروتئینی خاصی هستند که جرم مولکولی آنها کمتر از ۶۰۰۰ دالتون و دارای ۲۰-۲ جرم آمینواسید می‌باشند. این پپتیدها در ساختار پروتئینی اصلی غیرفعال بوده و بعد از آزاد شدن بر حسب نوع و توالی آمینواسیدی خود، تاثیر مثبتی بر عملکرد و شرایط بدن و در نتیجه سلامت فرد دارند. پپتیدهای زیست فعال حاصل از پروتئین‌های گیاهی به دلیل خواص و کاربردهای متعدد اخیراً محبوب شده‌اند [۷-۸]. پپتیدهای موجود در ترکیبات جانبی بذر کتان از با کمک واکنش‌های شیمیایی و آنزیمی به صورت ترکیبات زیست فعال با خواص بهینه رهاسازی می‌شوند [۹]. در بین روش‌های مناسب جهت تولید پپتیدهای زیست فعال، هیدرولیز آنزیمی، فرآیندی که معمولاً تحت شرایط کنترل شده (pH، دما، غلظت سوبسترا و فعالیت آنزیم) انجام می‌شود، رایج‌ترین روش برای تولید پپتیدهای فعال زیستی است [۱۰]. فرآیند پروتئولیز پیوندهای پپتیدی حساس را می‌شکند و پپتیدهای فعال زیستی را آزاد می‌کند [۱۱].

پیش تیمار با امواج مایکروویو، تکنیک جدیدی است که برای تسریع هیدرولیز پروتئین و بهبود خواص عملکردی آن‌ها به دلیل تأثیرگذاری بر پروتئین‌ها در زمان کوتاه استفاده می‌شود. تغییرات بیولوژیکی که می‌تواند بر روی پروتئین‌ها پس از پیش تیمار با مایکروویو ایجاد شود، تابعی از شدت میدان است. تابش امواج مایکروویو می‌تواند مسئول این تغییرات ساختاری پروتئین‌ها باشد که منجر به تغییر در ساختار دوم و سوم پروتئین‌ها پس از جذب انرژی مایکروویو می‌شود [۱۲]. در این راستا، Ketnawa و Liceaga (۲۰۱۷) در مطالعه‌ای که بر روی پروتئین ماهی قزل‌آلا انجام دادند، گزارش کردند که استفاده از پیش تیمار مایکروویو به مدت ۵ دقیقه در دمای ۹۰ درجه سانتی‌گراد و به دنبال آن هیدرولیز آنزیمی با آلکالاز سبب بهبود فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده گردید [۱۳]. همچنین در پژوهش Wang و

در سال‌های اخیر سمیت احتمالی و اثرات نامطلوب آنتی اکسیدان‌های سنتزی مورد استفاده در تولید محصولات غذایی مورد توجه محققین قرار گرفته است. از سوی دیگر به دلیل افزایش آگاهی و در نتیجه تقاضای مصرف‌کنندگان برای مواد غذایی بدون نگهدارنده‌های سنتزی باعث افزایش توجه دانشمندان به پتانسیل محصولات گیاهی برای به کارگیری به عنوان آنتی اکسیدان برای محافظت در برابر ROS^۱ و بیماری‌های مختلف ناشی از رادیکال‌های آزاد شده است [۱].

هر ساله در طی فراوری محصولات کشاورزی و تولید مواد غذایی، مواد زائد و فرآورده‌های جانبی زیادی تولید می‌شوند. بیشتر این ضایعات فرعی به عنوان خوراک دام مصرف شده و یا دور ریخته می‌شوند. اکثر این محصولات فرعی دارای ترکیبات زیست فعال مانند آنتی اکسیدان‌های طبیعی نظیر ترکیبات فنولی و... هستند که می‌توان آن‌ها را استخراج و محصولاتی با خواص سلامتی بخش تولید کرد [۲-۳].

بذر کتان به دلیل مقادیر زیاد آمینو اسیدهای گوگردی مانند متیونین و سیستئین منبع مهمی از پروتئین است. همچنین این دانه دارای آمینواسیدهای شاخه‌دار مانند ایزولوسین، لوسین و اسیدهای آمینه ضروری مانند لیزین، ترئونین، تیروزین، آسپاراژین، گلوتامین و آرژنین است که باعث افزایش میزان آمید دانه کتان می‌شود. گزارش شده است که بذر کتان حاوی پروتئین‌های حلقوی و پپتیدهایی است که دارای خواص ضد فشار خون، ضد دیابت، آنتی اکسیدان و ضد التهاب هستند [۴]. ترکیبات آنتی اکسیدانی موجود در دانه‌های کتان (به ویژه پپتیدهای آنتی اکسیدانی) گروهی از ترکیبات هستند که فرآیندهای اکسیداسیون ناشی از گونه‌های فعال اکسیژن یا اکسیژن اتمسفر را غیرفعال یا به تاخیر می‌اندازند [۵-۶]. این ترکیبات فعالیت‌های مختلفی از جمله تولید آنتی اکسیدان‌های درون‌زا را با تحریک بیان ژن، مسدود کردن تولید

ساعت بر روی همزن مغناطیسی قرار دادیم، تا مخلوط شود؛ محلول تولیدی در دمای ۴ درجه سانتی گراد و در ۸۰۰۰ rpm به فاصله زمانی ۱۰ دقیقه سانتریفوژ گردید. در مرحله بعد، pH سوپرناتانت به ۴/۵ (pH ایزوالکتریک) رسانده شد و به مدت ۱۰ دقیقه در ۸۰۰۰ rpm سانتریفوژ گردید. پس از شستشو رسوب پروتئین با آب مقطر، کنسانتره پروتئینی کنجاله بذر کتان تولید شده با استفاده از خشک کن انجمادی خشک شد [۱۵].

۲-۲- اعمال پیش تیمار مایکروویو

ابتدا محلول ۵ درصد پروتئین بذر کتان در بافر فسفات (M ۰/۲، pH = ۷) تهیه گردید. به جهت اعمال پیش تیمار مایکروویو از توان ۳۰۰، ۶۰۰، ۷۵۰ و ۹۰۰ وات در مدت زمان ۳۰، ۶۰ و ۹۰ ثانیه استفاده شد. پس از انجام آزمون آنتی اکسیدانی کل بر روی تیمارها، تیمار با توان ۳۰۰ وات و مدت زمان ۹۰ ثانیه به عنوان تیمار بهینه حاوی بالاترین میزان آنتی اکسیدانی کل انتخاب شد [۱۲].

۲-۳- تهیه پروتئین هیدرولیز شده کنجاله بذر کتان

پروتئین کنجاله بذر کتان را در نقاط تعیین شده توسط نرم افزار Design expert 11 (جدول ۱) با دو متغیر زمان و نسبت آنزیم به سوبسترا، توسط دو آنزیم پانکراتین و تریپسین در دو حالت بدون پیش تیمار و با پیش تیمار مایکروویو هیدرولیز شد. برای انجام هیدرولیز آنزیمی، کنسانتره پروتئین در غلظت ۵ درصد (وزنی/حجمی) در بافر فسفات ۰/۲M مولار حل شد. پس از اعمال پیش تیمار، و با افزودن آنزیم در مقادیر تعیین شده (جدول ۱) به محلول پروتئینی، نمونه ها درون انکوباتور قرار داده شد. پس از طی فاصله های زمانی مورد نظر (۲۱۰-۱۵ دقیقه)، ارلنها به جهت غیرفعال سازی آنزیم، به مدت ۱۰ دقیقه درون حمام آب ۹۰ درجه سانتی گراد قرار گرفت. سپس نمونه ها به مدت ۱۰ دقیقه با دور ۸۰۰۰ rpm سانتریفوژ گردیدند. پس از جداسازی مایع رویی، پروتئین هیدرولیز شده با استفاده از

همکاران (۲۰۲۲)، اثرات تعدیل کننده پیش تیمار مایکروویو در قدرت ها و زمان های مختلف بر ساختار پروتئین گندم سیاه تارتاری (TBP) مورد بررسی قرار گرفت. در مقایسه با TBP جوانه زده بدون پیش تیمار، پس از پیش تیمار مایکروویو، محتوای گروه های سولفیدریل آزاد در TBP جوانه زده افزایش یافت و تغییرات ساختار ثانویه کاهش قابل توجهی در مارپیچ α و افزایش محتویات مارپیچ تصادفی با افزایش شدت اشعه ماوراء بنفش را نشان داد [۱۴].

بنابراین هدف از این پژوهش، بررسی تاثیر نوع (پانکراتین و تریپسین) و غلظت (۱-۳٪) آنزیم پروتئازی زمان هیدرولیز (۲۱۰-۱۵ دقیقه) و پیش تیمار مایکروویو بر ویژگی های آنتی اکسیدانی (فعالیت آنتی اکسیدانی کل، فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH و فعالیت شلاته کنندگی یون آهن) پروتئین هیدرولیز شده کنجاله بذر کتان بود.

۲-مواد و روش ها

مواد شیمیایی: تریپسین، پانکراتین، تری کلرواستیک اسید، برلیانت آبی (G250)، DPPH، فریسیانید پتاسیم، کلرید آهن، سولفات آهن، پراکسید هیدروژن، دی کلرید آهن، کلرید سدیم، آهن، اسید کلریدریک، دی هیدروژن فسفات پتاسیم و اسید فسفریک از شرکت مرک و بذر کتان از فروشگاه معتبر در گرگان خریداری شد.

۲-۱- تهیه کنسانتره پروتئین کنجاله بذر کتان

ابتدا کنجاله بدست آمده از بذر کتان به کمک آسیاب الکتریکی پودر شد؛ سپس به جهت چربی زدایی بیشتر از پودر کنجاله، پودر حاصل به تناسب ۱:۴ (وزنی/حجمی) و به مدت زمان ۴ ساعت به وسیله شیکر با دور ۲۰۰ rpm با هگزان مخلوط شد. پس از جداسازی هگزان، پودر کنجاله به مدت ۳ ساعت در آون ۴۰ درجه سانتی گراد قرار داده شد. به جهت استخراج پروتئین کنجاله بذر کتان، پودر حاصل به تناسب ۱:۱۰ با محلول کلرید سدیم ۰/۳M، مخلوط شد و با افزودن سود ۱ نرمال، PH را به ۹/۲ رساندیم و به مدت ۱

دستگاه خشک کن انجمادی خشک گردید [۱۶].

Table 1- Different treatment condition used for protein hydrolysis of flaxseed meal (pretreated and non-pretreated using trypsin and Pancreatin)

Hydrolysis points	time (minutes)	Enzyme concentration (%)
1	15	2
2	43.56	2.7
3	43.56	1.29
4	112.5	2
5	112.5	3
6	112.5	2
7	112.5	2
8	112.5	1
9	112.5	2
10	112.5	2
11	181.45	1.29
12	181.45	2.70
13	210	2

DPPH free radical scavenging activity (%) =

$$\frac{A_{\text{control}} - A_{\text{sample}}}{A_{\text{control}}} \times 100 \quad (\text{معادله ۱})$$

A_{sample} جذب نمونه و A_{control} جذب شاهد می باشد.

۲-۳-۲- فعالیت شلاته کنندگی یون آهن

۱ میلی لیتر پروتئین هیدرولیز شده کنجاله کتان حل شده در آب مقطر (غلظت ۲۰ میلی گرم/میلی لیتر) با ۱/۸۵ میلی لیتر آب مقطر و ۰/۰۵ میلی لیتر محلول دی کلرید آهن (۲Mm) مخلوط شد. در ادامه به محلول حاصل، ۰/۱ میلی لیتر محلول فروزین (۵ Mm) افزوده شد. جذب محلول پس از نگهداری در دمای محیط (۲۴ درجه سانتی گراد) به مدت ۱۰ دقیقه در طول موج ۵۶۲ نانومتر خوانده شد. فعالیت شلاته کنندگی نمونه ها با استفاده از معادله ۲ محاسبه گردید [۱۹].

Fe chelating activity (%) =

$$\frac{A_{\text{control}} - A_{\text{sample}}}{A_{\text{control}}} \times 100 \quad (\text{معادله ۲})$$

A_{control} جذب شاهد و A_{sample} جذب نمونه می باشد.

۲-۳-۳- فعالیت آنتی اکسیدانی کل

برای بدست آوردن ظرفیت آنتی اکسیدانی کل، ابتدا ۰/۱ میلی لیتر از پروتئین هیدرولیز شده حل شده در آب مقطر

پس از بررسی پاسخ های آنتی اکسیدانی تیمارهای جدول ۱، برای هیدرولیز با پانکراتین بدون پیش تیمار (تیمار ۱)، هیدرولیز با پانکراتین با پیش تیمار مایکروویو (تیمار ۲)، هیدرولیز با تریپسین بدون پیش تیمار (تیمار ۳) و هیدرولیز با تریپسین با پیش تیمار مایکروویو (تیمار ۴)، یک نقطه بهینه توسط نرم افزار Design expert 11 انتخاب شد. آزمون های آنتی اکسیدانی مهار رادیکال آزاد DPPH، فعالیت شلاته کنندگی یون آهن و فعالیت آنتی اکسیدانی کل بر روی این چهار تیمار مورد بررسی قرار گرفت.

۱-۲-۳- فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH

ابتدا پروتئین هیدرولیز شده در آب مقطر با غلظت ۲۰ میلی گرم/میلی لیتر حل شد. سپس، ۰/۵ میلی لیتر از نمونه تهیه شده با ۰/۵ میلی لیتر از محلول اتانولی DPPH (۰/۱۵ mM) مخلوط شد و به مدت ۲۰ ثانیه ورتکس گردید. محلول به دست آمده به فاصله زمانی ۳۰ دقیقه در مکان تاریک نگهداری شد و در ادامه به مدت ۱۰ دقیقه در ۵۰۰۰ rpm سانتریفوژ شد و جذب محلول سوپرناتانت در طول موج ۵۱۷ نانومتر خوانده شد. درصد مهار رادیکال آزاد DPPH با استفاده از معادله ۱ محاسبه گردید [۱۸]:

(غلظت ۲۰ میلی گرم/میلی لیتر) با ۱ میلی لیتر از معرف (اسیدسولفوریک ۰/۶ مولار، آمونیوم مولیبدات ۴ میلی مولار و فسفات سدیم ۲۸ میلی مولار) مخلوط شد و در حمام آب ۹۰ درجه سانتی گراد به فاصله زمانی ۹۰ دقیقه قرار گرفت. سپس، جذب نمونه ها در ۶۹۵ نانومتر خوانده شد [۲۰].

۴-۲- انتخاب تیمار بهینه پروتئین هیدرولیز شده به جهت بالاتر بودن فعالیت آنتی اکسیدانی

پاسخ آزمون های آنتی اکسیدانی (شلاته کنندگی یون آهن، مهار رادیکال DPPH و فعالیت آنتی اکسیدانی کل) برای هر ۱۳ نقطه هیدرولیز تعیین شده توسط نرم افزار Design Expert 11 در هر دو حالت هیدرولیز با پیش تیمار و بدون پیش تیمار مایکروویو مورد بررسی قرار گرفت؛ نقاط بهینه توسط نرم افزار Design Expert 11 برای هر چهار تیمار بدست آمد و توسط نرم افزار SPSS مورد ارزیابی و بهینه سازی قرار گرفت. برای مقایسه تیمارهای بهینه حاصل از آزمون چند دامنه ای دانکن در سطح اطمینان ۹۵٪ استفاده شد. کلیه آزمون ها در سه تکرار انجام شد.

۳- نتایج و بحث

۱-۳- فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH

با توجه به شکل ۱، در تیمار ۱ با افزایش زمان، بیشترین درصد مهار رادیکال آزاد DPPH در نسبت های پایین آنزیم به سوبسترا مشاهده شد. احتمالاً افزایش نسبت آنزیم به سوبسترا سبب هیدرولیز بیش از حد پروتئین کنجاله بذر کتان توسط آنزیم می شود که این پدیده سبب رهاش آمینواسیدهای آبدوست شده و برهمکنش آمینواسیدهای فعال رها شده را با رادیکال DPPH مشکل می سازد [۲۱]. نتایج بدست آمده مشابه با یافته های Maqsoodlou و همکاران (۲۰۱۶) در هیدرولیز پروتئین گرده ی گل بود؛ آن ها کاهش فعالیت مهار رادیکال DPPH پروتئین هیدرولیز شده را با افزایش نسبت آنزیم به سوبسترا گزارش کردند [۲۲]. در تیمار ۲، با افزایش زمان و افزایش نسبت آنزیم به سوبسترا تا ۲ درصد، افزایش درصد مهار رادیکال آزاد DPPH مشاهده شد و پس

از آن با افزایش زمان و افزایش نسبت آنزیم به سوبسترا درصد مهار رادیکال آزاد DPPH کاهش یافت. Xue و همکاران (۲۰۰۸) نیز گزارش کردند که افزایش فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH با افزایش نسبت آنزیم به سوبسترا تا ۲ درصد مشاهده شد و پس از آن کاهش یافت. آن ها بیان کردند که علت این امر میتواند هیدرولیز بیش از حد پروتئین و رهاش کامل اسیدهای آمینه آبدوست و مختل سازی اتصال اسیدهای آمینه فعال با رادیکال آزاد DPPH باشد [۲۳]. استفاده از پیش تیمار مایکروویو در هیدرولیز با آنزیم پانکراتین (تیمارهای ۱ و ۲) تاثیر بهبوددهنده ای بر فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH داشت. Gui و همکاران (۲۰۲۲) در مطالعه ای که بر روی هیدرولیز پروتئین شیر داشتند، تاثیر مثبت پیش تیمار مایکروویو با توان ۳۰۰ وات بر فعالیت مهارکنندگی رادیکال آزاد DPPH را گزارش کردند [۲۴]. Ketnawa و Liceaga (۲۰۱۷) استفاده از پیش تیمار مایکروویو به مدت ۵ دقیقه در دمای ۹۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲ تا ۱۰ دقیقه را بهترین شرایط برای تولید پپتیدهای ماهی با فعالیت آنتی اکسیدانی بالا، گزارش کردند [۱۳]. Hoseyni و Esmacili (۲۰۲۳) بیان کردند که ۱۰ دقیقه پیش تیمار مایکروویو در دمای ۹۰ درجه سانتی گراد تاثیر مطلوبی بر خواص مهار رادیکال DPPH هیدرولیز پروتئین بلوگا احشایی دارد که میتواند نشان دهنده کاربرد این فناوری در فرآیند تولید هیدرولیز پروتئین ماهی باشد [۲۵].

با توجه به شکل ۱، در تیمار ۳ با افزایش زمان و افزایش متغیر نسبت آنزیم به سوبسترا، فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH افزایش یافت. این روند در تیمار ۴ به شکلی بود که با افزایش زمان، بیشترین فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH در نسبت های پایین آنزیم به سوبسترا مشاهد شد. پژوهش ها نشان داده اند که احتمالاً با پیشرفت فرآیند هیدرولیز پپتیدهای با خواص آنتی اکسیدانی بالا از بین می روند [۲۶]. در هیدرولیز با آنزیم تریپسین، استفاده از پیش تیمار تاثیر بهبوددهنده ای بر فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH نداشت. تاثیر منفی اعمال پیش تیمار در هیدرولیز با آنزیم تریپسین، میتواند به دلیل تغییر ساختار پروتئین هیدرولیز شده و

آنتی اکسیدانی باشد [۲۷].

قرارگیری گروه‌های هیدروفوبیک به سمت داخل مولکول پروتئین باشد که باعث کاهش برهمکنش بین آنزیم مورد استفاده و گروه‌های هیدروفوبیک شده و کاهش فعالیت

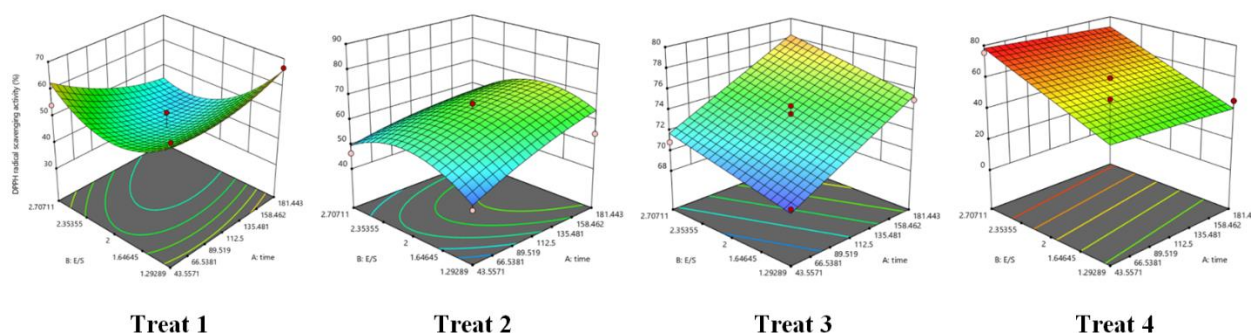


Figure 1- The effect of hydrolysis time, enzyme to substrate ratio and proteases type on DPPH radical scavenging activity of protein hydrolysate

با توجه به شکل ۲، فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن در تیمار ۳ با افزایش زمان و کاهش نسبت آنزیم به سوبسترا مشاهده شد. در تیمار ۴، با افزایش زمان تا ۱۱۷ دقیقه و افزایش نسبت آنزیم به سوبسترا تا ۲/۲ درصد، فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن افزایش یافت و پس از آن با افزایش زمان و نسبت آنزیم به سوبسترا فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن کاهش یافت. کاهش فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن در اثر افزایش بیش از حد زمان هیدرولیز پروتئین می‌تواند به سبب کاهش بازده و کارایی آنزیم در تولید پپتیدهایی با قابلیت آنتی اکسیدانی مناسب به علت آزادسازی ترکیبات بازدارنده آنزیم در مدت زمان هیدرولیز طولانی باشد [۳۲]. Kaveh و همکاران (۲۰۲۲) در هیدرولیز پروتئین دانه‌های شبلیله مشاهده کردند که، افزایش زمان هیدرولیز تا ۱۵۰ دقیقه ابتدایی باعث افزایش فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن پروتئین هیدرولیز شده شد؛ اما افزایش بیشتر آن تاثیر معنی‌داری بر فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن نداشت [۳۳]. استفاده از پیش تیمار مایکروویو در هیدرولیز با آنزیم تریپسین اثر بهبوددهنده ای بر درصد فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن پروتئین هیدرولیز شده داشت. استفاده از پیش تیمار مایکروویو قبل از هیدرولیز آنزیمی پروتئین‌ها سبب بهبود آزادسازی پپتیدهای زیست فعال از پروتئین‌ها و بازشدن ساختار سه بعدی پروتئین شده و به افزایش دسترسی آنزیم‌ها

۳-۲- فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن

فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن تیمار ۱ با توجه به شکل ۲، با افزایش زمان و افزایش نسبت آنزیم به سوبسترا تا ۲/۱ درصد افزایش و پس از آن با افزایش نسبت آنزیم به سوبسترا کاهش یافت. در تیمار ۲ بیشترین درصد شلاته‌کنندگی یون آهن در زمان‌های اولیه فرایند و در نسبت‌های آنزیم به سوبسترا بالا مشاهده شد. مشابه با این نتایج، Xie و همکاران (۲۰۰۸)، Klompong و همکاران (۲۰۰۷) و Maqsoodlou و همکاران (۲۰۱۶) به ترتیب تاثیر مثبت و بهبوددهنده نسبت آنزیم به سوبسترا را بر فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن پروتئین‌های هیدرولیز شده یونجه، ماهی خط زرد و گرده گل گزارش کردند [۲۸-۲۹-۲۲]. تاثیر پیش تیمار مایکروویو بر هیدرولیز پروتئین کنجاله بذر کتان با آنزیم پانکراتین بهبوددهنده بود. Gazikalović و همکاران (۲۰۲۳) بیان کردند که پیش تیمار مایکروویو به همراه هیدرولیز آنزیمی گلوتن، سبب افزایش خواص آنتی اکسیدانی آن می‌شود [۳۰]. zheng و همکاران (۲۰۱۵) گزارش کردند که مایکروویو می‌تواند اثر هیدرولیز آنزیمی بر پروتئین پودر استخوان گاو را بهبود بخشد، و سبب بهبود عملکرد آنتی اکسیدانی و طعم پروتئین هیدرولیز شده شود [۳۱].

به پیوندهای پپتیدی کمک میکند [۳۴].

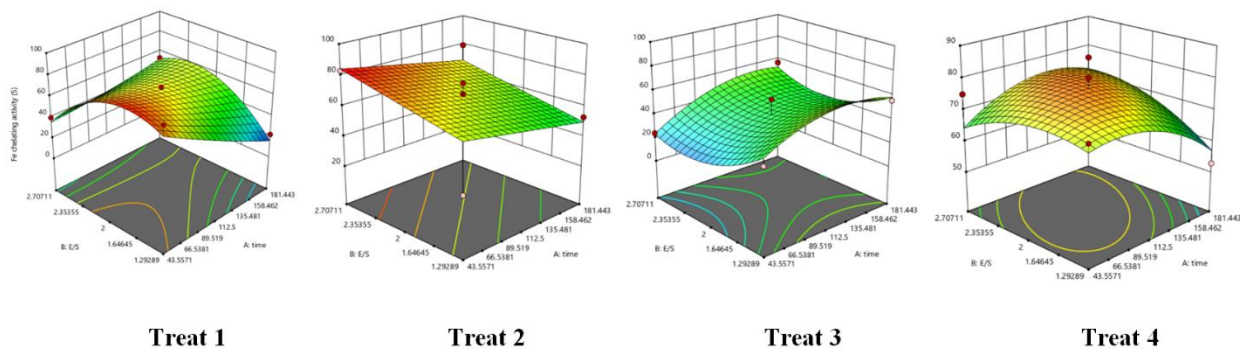


Figure 2- The effect of hydrolysis time, enzyme to substrate ratio and proteases type on Fe^{2+} chelating activity activity of protein hydrolysate

آنتی اکسیدانی را گزارش کردند [۳۷].

در تیمار ۳ بالاترین فعالیت آنتی اکسیدانی کل با افزایش زمان در نسبت های پایین آنزیم به سوبسترا مشاهده شد. افزایش ظرفیت آنتی اکسیدانی کل پروتئین هیدرولیز شده به دنبال افزایش زمان هیدرولیز می تواند به دلیل تولید پپتیدهای حاوی خواص الکترون دهنده باشد که سبب تبدیل رادیکال های آزاد به ترکیباتی پایدارتر می شوند که در نتیجه آن باعث افزایش ظرفیت آنتی اکسیدانی کل می شوند [۳۸]. فعالیت آنتی اکسیدانی کل تیمار ۴ با افزایش زمان تا ۱۰۳ دقیقه و افزایش نسبت آنزیم به سوبسترا تا ۲/۵ درصد افزایش یافت و پس از آن با افزایش زمان کاهش یافت. Kaveh و همکاران (۲۰۱۸) در پژوهشی که بر روی هیدرولیز پروتئین شنبلیله انجام دادند، گزارش کردند که افزایش زمان هیدرولیز تا ۱۶۰ دقیقه باعث افزایش فعالیت آنتی اکسیدانی کل پروتئین هیدرولیز شده شد و هیدرولیز بیشتر پروتئین شنبلیله بر روی آنتی اکسیدانی کل این نمونه ها تاثیر معنی دار نداشت [۲۰]. پیش تیمار مایکروویو در هیدرولیز پروتئین کنجاله بذر کتان با آنزیم تریپسین اثر بهبود دهنده ای بر فعالیت آنتی اکسیدانی کل داشت. Nguyen و همکاران (۲۰۱۷) گزارش کردند که استفاده از پیش تیمار مایکروویو در هیدرولیز آنزیمی پروتئین ماهی سبب تولید پروتئین هیدرولیز شده با خواص آنتی اکسیدانی مناسب می گردد [۳۹].

۳-۳- فعالیت آنتی اکسیدانی کل

با توجه به شکل ۳، فعالیت آنتی اکسیدانی کل تیمار ۱ با افزایش دو متغیر زمان و نسبت آنزیم به سوبسترا، افزایش یافت. مشابه با این یافته ها Mazloumi و همکاران (۲۰۱۸) گزارش کردند که در هیدرولیز پروتئین دانه پرتقال افزایش زمان هیدرولیز تاثیر مثبتی بر ظرفیت آنتی اکسیدانی کل پروتئین های هیدرولیز شده داشت و بالاترین ظرفیت آنتی اکسیدانی کل پس از گذشت ۴/۸ ساعت از هیدرولیز به دست آمد [۳۵]. در تیمار ۲، با افزایش زمان تا ۹۰ دقیقه و افزایش نسبت آنزیم به سوبسترا تا ۲/۲ درصد، فعالیت آنتی اکسیدانی کل افزایش یافت. و پس از آن با افزایش هر دو متغیر، کاهش فعالیت آنتی اکسیدانی کل مشاهده شد. پیش تیمار مایکروویو تاثیر بهبود دهنده ای بر افزایش فعالیت آنتی اکسیدانی کل پروتئین هیدرولیز شده با آنزیم پانکراتین داشت. da Rosa و همکاران ۲۰۱۹ بالاترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی با پیش تیمار مایکروویو در دمای ۸۶ درجه سانتی گراد و زمان ۳ دقیقه در هیدرولیز پروتئین برگ زیتون را گزارش کردند [۳۶]. Lin و همکاران (۲۰۱۰) با انجام مطالعه ای بر روی روش تهیه پپتیدهای آنتی اکسیدانی با هیدرولیز آنزیمی کلاژن استخوان پس از پیش تیمار مایکروویو، افزایش خواص

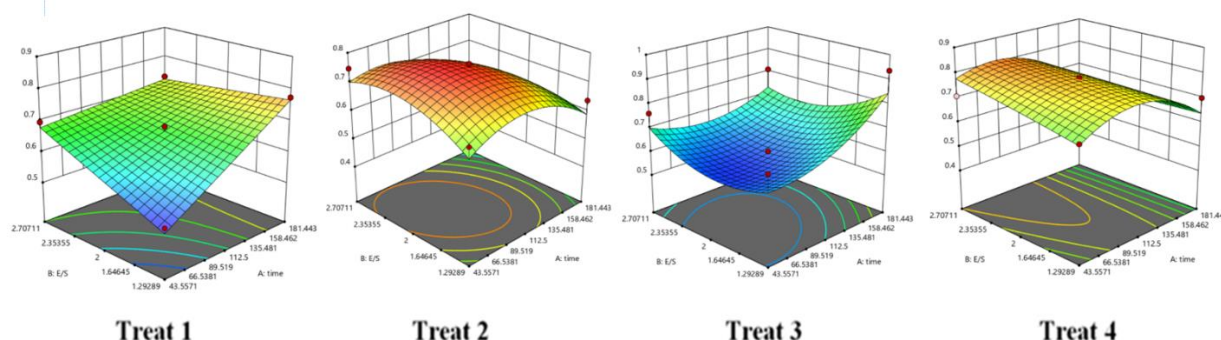


Figure 3- The effect of hydrolysis time, enzyme to substrate ratio and proteases type on total antioxidant capacity of protein hydrolysate

پیش تیمار (تیمار ۲)، با تریپسین بدون پیش تیمار (تیمار ۳) و با تریپسین همراه پیش تیمار (تیمار ۴)) توسط نرم افزار Design Expert 11 بدست آمد.

۳-۴- بهینه سازی فرآیند هیدرولیز

چهار نقطه بهینه هیدرولیز پروتئین کنجاله بذر کتان (هیدرولیز با پانکراتین بدون پیش تیمار (تیمار ۱)، با پانکراتین و

Table 2- Examining the variables of time and ratio of enzyme to substrate of optimal treatments of hydrolyzed protein of flax seed meal. Treatment 1 (protein hydrolyzed with pancreatin without pretreatment), treatment 2 (protein hydrolyzed with pancreatin and microwave pretreatment), treatment 3 (protein hydrolyzed with trypsin without pretreatment) and treatment 4 (protein hydrolyzed with trypsin and microwave pretreatment)

Treatment	Hydrolysis time (min)	Enzyme to substrate ratio (%)
1	112.01	2.46
2	44.09	2.19
3	59.26	1.92
4	84.02	1.77

آنزیم تریپسین بهبود دهنده نبود. در این راستا مطالعات نشان داده است که مایکروویو می تواند تاثیرات بیولوژیکی و شیمیایی مختلفی برحسب قدرت و زمان اعمال آن بر مولکولهای زیستی از جمله پروتئین ایجاد کند. اثر منفی پیش تیمار مایکروویو بر فعالیت مهار رادیکال DPPH پروتئین هیدرولیز شده کنجاله بذر کتان می تواند به دلیل تغییرات نامطلوب در ساختار دوم پروتئین و کاهش میزان ساختار مارپیچ آلفا^۳ و ورقه ای بتا^۴ باشد [۴۰].

۳-۵-۱- فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH

با توجه به شکل ۴، در بین تیمارهای هیدرولیز شده با پانکراتین و تریپسین (با پیش تیمار و بدون پیش تیمار)، تیمار ۳ (پروتئین هیدرولیز شده با تریپسین) دارای بیشترین درصد مهار رادیکال آزاد DPPH (۷۲/۲۲٪) بود. پیش تیمار مایکروویو تاثیر معناداری بر افزایش درصد مهار رادیکال آزاد DPPH تیمار هیدرولیز شده با پانکراتین داشت ($p < 0.05$). اما تاثیر پیش تیمار بر مهار رادیکال آزاد DPPH در هیدرولیز با

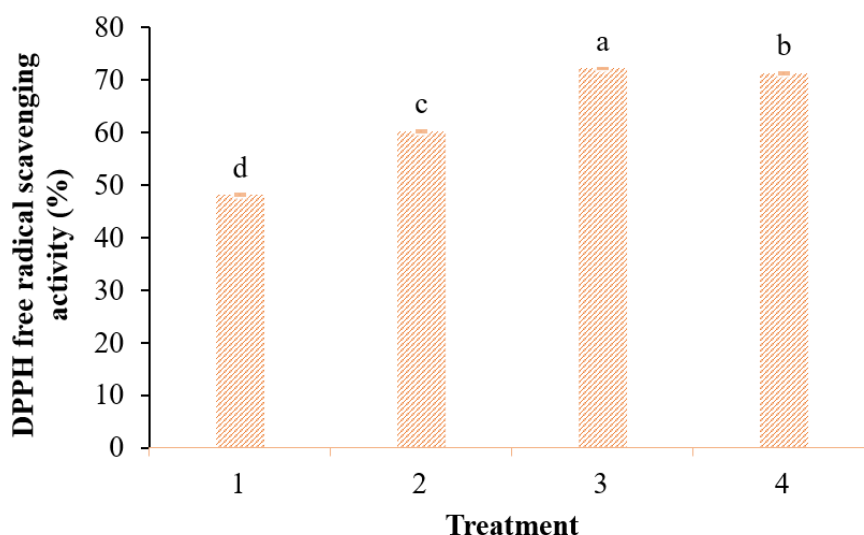


Figure 4- DPPH radical scavenging activity of optimized treatments; Means with the same letters in each column show no significant difference at the 0.05 level. Treatment 1 (protein hydrolyzed with pancreatin without pretreatment), treatment 2 (protein hydrolyzed with pancreatin and microwave pretreatment), treatment 3 (protein hydrolyzed with trypsin without pretreatment) and treatment 4 (protein hydrolyzed with trypsin and microwave pretreatment)

آنزیم معنادار بود ($p < 0.05$). افزایش پتانسیل شلاته‌کنندگی یون آهن پروتئین هیدرولیز شده کنجاله بذر کتان پس از پیش تیمار مایکروویو می‌تواند به این دلیل تبخیر آب در سلول‌ها و افزایش فشار در محیط داخلی با اعمال امواج مایکروویو باشد که باعث تجزیه ترکیبات درون سلولی، از هم گسیختگی غشاء و در نتیجه تجزیه آن شده که در نهایت منجر به آسان شدن فرآیند آنزیمولیز پروتئین‌ها می‌گردد [۴۱].

۲-۵-۳- فعالیت شلاته‌کنندگی یون آهن

با توجه به نمودار حاصل از نتایج (شکل ۵)، در بین تیمارهای این پژوهش، بیشترین درصد شلاته‌کنندگی یون آهن (۷۶/۱۲٪) مربوط به تیمار ۴ (پروتئین هیدرولیز شده با تریپسین و پیش تیمار مایکروویو) بود. تاثیر پیش تیمار مایکروویو بر افزایش درصد شلاته‌کنندگی یون آهن در هیدرولیز با هر دو

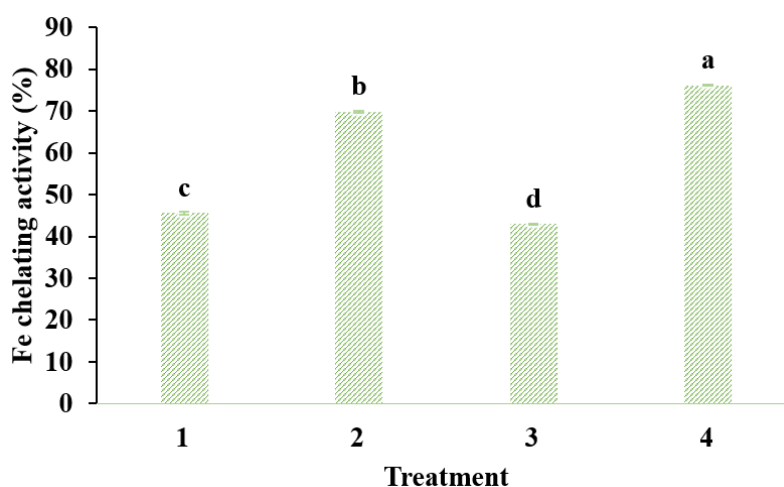


Figure 5. Fe chelating activity of optimized treatments.; Means with the same letters in each column show no significant difference at the 0.05 level. Treatment 1 (protein hydrolyzed with pancreatin without pretreatment), treatment 2 (protein hydrolyzed with pancreatin and microwave pretreatment),

treatment 3 (protein hydrolyzed with trypsin without pretreatment) and treatment 4 (protein hydrolyzed with trypsin and microwave pretreatment)

تریپسین را داشت ($p < 0.05$). افزایش فعالیت آنتی اکسیدانی کل پروتئین هیدرولیز شده تحت تاثیر پیش تیمار مایکروویو احتمالاً به دلیل تجزیه تجمعات مولکولی پروتئین است که منجر به افزایش حساسیت پیوندهای پپتیدی پروتئین بذر کتان به تجزیه تحت تاثیر پروتئازها گشته است. به طور کلی مطالعات نشان داده است که تاثیر مثبت یا منفی پیش تیمر مایکروویو به فاکتورهای زیادی از جمله زمان و توان آن بستگی دارد [۴۰].

۳-۵-۳- فعالیت آنتی اکسیدانی کل

با توجه به شکل ۶، بیشترین جذب آنتی اکسیدانی کل (0.745) (جذب در 695 نانومتر) بدست آمده در بین تیمارهای این پژوهش، مربوط به تیمار ۴ (پروتئین هیدرولیز شده با آنزیم پانکراتین و پیش تیمار مایکروویو) بود. پیش تیمار مایکروویو تاثیر معناداری بر افزایش جذب در اندازه گیری فعالیت آنتی اکسیدانی کل تیمارهای هیدرولیز شده با پانکراتین و

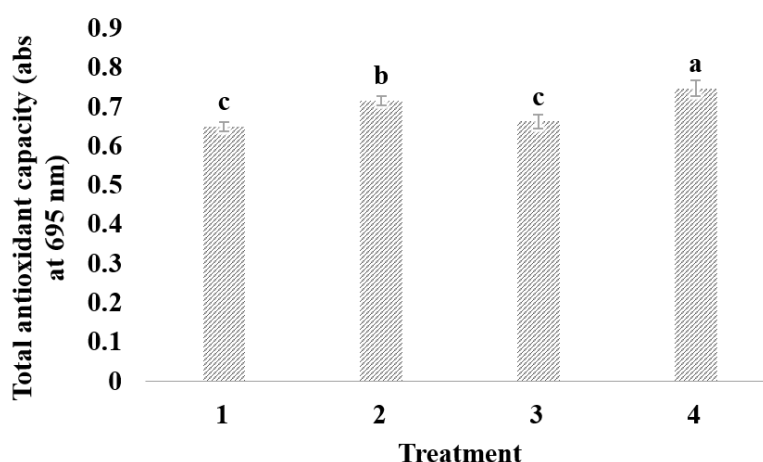


Figure 6. Total antioxidant capacity of optimized treatments: Means with the same letters in each column show no significant difference at the 0.05 level. Treatment 1 (protein hydrolyzed with pancreatin without pretreatment), treatment 2 (protein hydrolyzed with pancreatin and microwave pretreatment), treatment 3 (protein hydrolyzed with trypsin without pretreatment) and treatment 4 (protein hydrolyzed with trypsin and microwave pretreatment)

۴- نتیجه گیری

کمک نرم افزار Design Expert 11، تیمار پروتئین هیدرولیز شده با آنزیم تریپسین و پیش تیمار مایکروویو، با بالاترین مقدار فعالیت آنتی اکسیدانی کل (0.745) (جذب در 695 نانومتر)، فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH $71/35\%$ و فعالیت شلاته کنندگی یون آهن $76/12\%$ ، به عنوان تیمار بهینه انتخاب شد. نرم افزار شرایط بهینه جهت تولید تیمار با بیشترین فعالیت آنتی اکسیدانی زمان هیدرولیز $84/02$ دقیقه و نسبت آنزیم به سوبسترا $1/77\%$ تعیین شد. بنابراین با توجه به قابلیت آنتی اکسیدانی قابل توجه پروتئین هیدرولیز شده کنجاله بذر کتان به عنوان یک محصول با ارزش افزوده قابلیت

در این پژوهش، پروتئین کنجاله بذر کتان با استفاده از دو آنزیم پروتئاز تریپسین و پانکراتین و هر آنزیم با دو تیمار "با پیش تیمار" و "بدون پیش تیمار"، با دو متغیر زمان ($15-210$ دقیقه) و نسبت آنزیم به سوبسترا ($1-3\%$) هیدرولیز شد. و تاثیر پیش تیمار مایکروویو بر خصوصیات آنتی اکسیدانی (شلاته کنندگی یون آهن، فعالیت آنتی اکسیدانی کل و مهار رادیکال آزاد DPPH) هر چهار تیمار این پژوهش، بررسی شد. طبق نتایج بدست آمده از آزمون های آنتی اکسیدانی تیمارها و بررسی آن با روش سطح پاسخ به

کاربرد به عنوان یک ترکیب سلامتی بخش برای غنی سازی فرمولاسیون های غذایی و مکمل های ورزشکاران را دارد.

۵- منابع

- [1] Kaveh, S., Gholamhosseinpour, A., Hashemi, S. M. B., Jafarpour, D., Castagnini, J. M., Phimolsiripol, Y., & Barba, F. J. (2023). Recent advances in ultrasound application in fermented and non-fermented dairy products: antibacterial and bi
- [2] Sadeghi Mahoonak, A. R., & Kaveh, S. (2022). Assessment of ACE-inhibitory and Antioxidant Activities of the Peptide Fragments from Pumpkin Seeds. *Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Technology*, 17(3), 45-56.
- [3] Kaveh, S., Sadeghi Mahoonak, A., Ghorbani, M. Jafari, M & Sarabandi, K. (2019). Optimization of Production of antioxidant peptides using enzymatic hydrolysis of fenugreek seed. *Journal of food science and technology (Iran)*, 15(84), 75-88.
- [4] Mueed, A., Shibli, S., Korma, S. A., Madjirebaye, P., Esatbeyoglu, T., & Deng, Z. (2022). Flaxseed bioactive compounds: Chemical composition, functional properties, food applications and health benefits-related gut microbes. *Foods*, 11(20), 3307.
- [5] Rezazadeh-Bari, M., Najafi-Darmian, Y., Alizadeh, M., & Amiri, S. (2019). Numerical optimization of probiotic Ayran production based on whey containing transglutaminase and Aloe vera gel. *Journal of food science and technology*, 56, 3502-3512.
- [6] Pisoschi, A. M., & Negulescu, G. P. (2011). Methods for total antioxidant activity determination: a review. *Biochem Anal Biochem*, 1(1), 106.
- [7] Kaveh, S., Mahoonak, A. S., Erfanimoghadam, V., Ghorbani, M., Gholamhosseinpour, A., & Reisi, M. (2023). Evaluation the antioxidant properties of purified bioactive peptides from the wastes of skipjack fish (*Katsuwonus pelamis*) processing, by pepsin and trypsin digestive enzymes.
- [8] Chalamaiah, M., Yu, W., & Wu, J. (2018). Immunomodulatory and anticancer protein hydrolysates (peptides) from food proteins: A review. *Food chemistry*, 245, 205-222.
- [9] Accardo, A., & Morelli, G. (2015). Review peptide-targeted liposomes for selective drug delivery: Advantages and problematic issues. *Peptide Science*, 104(5), 462-479.
- [10] Zambrowicz, A., Timmer, M., Polanowski, A., Lubec, G., & Trziszka, T. (2013). Manufacturing of peptides exhibiting biological activity. *Amino acids*, 44, 315-320.
- [11] Adebisi, A. P., Adebisi, A. O., Ogawa, T., & Muramoto, K. (2008). Purification and characterisation of antioxidative peptides from unfractionated rice bran protein hydrolysates. *International journal of food science & technology*, 43(1), 35-43.
- [12] Gohi, B. F. C. A., Du, J., Zeng, H. Y., Cao, X. J., & Zou, K. M. (2019). Microwave pretreatment and enzymolysis optimization of the Lotus seed protein. *Bioengineering*, 6(2), 28.
- [13] Ketnawa, S., & Liceaga, A. M. (2017). Effect of microwave treatments on antioxidant activity and antigenicity of fish frame protein hydrolysates. *Food and bioprocess technology*, 10, 582-591.
- [14] Wang, S., Xu, X., Wang, S., Wang, J., & Peng, W. (2022). Effects of microwave treatment on structure, functional properties and antioxidant activities of germinated tartary buckwheat protein. *Foods*, 11(10), 1373.
- [15] Feyzi, S., Varidi, M., Zare, F. and Varidi, M.J., 2018. Effect of drying methods on the structure, thermo and functional properties of fenugreek (*Trigonella foenum graecum*) protein isolate. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(5), pp.1880-1888.
- [16] Adjonu, R., Doran, G., Torley, P. and Agboola, S., 2014. Whey protein peptides as components of nanoemulsions: A review of emulsifying and biological functionalities. *Journal of Food Engineering*, 122, pp.15-27.
- [17] Kruger, N.J., 2009. The Bradford method for protein quantitation. *The protein protocols handbook*, pp.17-24.
- [18] Wu, H.C., Chen, H.M. and Shiau, C.Y., 2003. Free amino acids and peptides as related to antioxidant properties in protein hydrolysates of mackerel (*Scomber austriasicus*). *Food Research International*, 36(9-10), pp.949-957.
- [19] Jamdar, S.N., Rajalakshmi, V., Pednekar, M.D., Juan, F., Yardi, V. and Sharma, A. (2010). Influence of degree of hydrolysis on functional properties, antioxidant activity and

- ACE inhibitory activity of peanut protein hydrolysate. *Food Chemistry*, 121: 178–184.
- [20] Kaveh, S., Sadeghi Mahoonak, A., Ghorbani, M., Jafari, M. and Sarabandi, K. (2019). Optimization of factors affecting the antioxidant activity of fenugreek seed's protein hydrolysate by response surface methodology. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 14(1).
- [21] Alvand, M., Sadeghi Mahoonak, A., Ghorbani, M., Shahiri Tabarestani, H. and Kaveh, S., 2022. Comparison of the Antioxidant Properties of Hydrolyzed Turkmen Melon Seed Protein by Pancreatin and Alcalase. *Food Engineering Research*, 21(2), pp.75-90.
- [22] Maqsoodlou, A. Sadeghi Mahonek, A. Mohebbudini, H. 2016. Investigating the antioxidant properties of bee pollen hydrolyzed protein. *Iran Journal of Food Sciences and Industries*, 14(73), 240-227.
- [23] Xue, W., Xing, Y., Weng, X., Zhao, Y., Tang, W., Wang, L., ... & Zhang, Q. (2008). Natural variation in Ghd7 is an important regulator of heading date and yield potential in rice. *Nature genetics*, 40(6), 761-767.
- [24] Cui, L., Yang, G., Lu, S., Zeng, X., He, J., Guo, Y., ... & Wu, Z. (2022). Antioxidant peptides derived from hydrolyzed milk proteins by Lactobacillus strains: A BIOPEP-UWM database-based analysis. *Food Research International*, 156, 111339.
- [25] Esmaili Kharyeki, M., & Hoseyni, S. M. (2023). The effect of microwave pretreatment on degree of hydrolysis and antioxidant activity of Beluga (Huso huso) viscera protein hydrolysate. *Journal of food science and technology (Iran)*, 19(133), 155-165.
- [26] Meshginfar, N., Sadeghi Mahonak, A., Ghorbani, M., Ziaiefar, A., Kashaninejad, K. 2014. Optimizing the production of hydrolyzed protein from by-products of the meat industry using the response surface method. *Food Industry Research*, 24(2), 225-215.
- [27] Jiang, L., Wang, J., Li, Y., Wang, Z., Liang, J., Wang, R., Chen, Y., Ma, W., Qi, B. and Zhang, M., 2014. Effects of ultrasound on the structure and physical properties of black bean protein isolates. *Food Research International*, 62, pp.595-601.
- [28] Xie, Z., Huang, J., Xu, X. and Jin, Z., 2008. Antioxidant activity of peptides isolated from alfalfa leaf protein hydrolysate. *Food chemistry*, 111(2), pp.370-376.
- [29] Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F., 2007. Antioxidative activity and functional properties of protein hydrolysate of yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*) as influenced by the degree of hydrolysis and enzyme type. *Food chemistry*, 102(4), pp.1317-1327.
- [30] Gazikalović, I., Mijalković, J., Šekuljica, N., Jakovetić Tanasković, S., Đukić Vuković, A., Mojović, L., & Knežević-Jugović, Z. (2021). Synergistic effect of enzyme hydrolysis and microwave reactor pretreatment as an efficient procedure for gluten content reduction. *Foods*, 10(9), 2214.
- [31] Zheng, B., Teng, L., Xing, G., Bi, Y., Yang, S., Hao, F., ... & Xie, J. (2015). Proliposomes containing a bile salt for oral delivery of Ginkgo biloba extract: formulation optimization, characterization, oral bioavailability and tissue distribution in rats. *European journal of pharmaceutical sciences*, 77, 254-264.
- [32] Ovissipour, M., Abedian, A., Motamedzadegan, A., Rasco, B., Safari, R. and Shahiri, H., 2009. The effect of enzymatic hydrolysis time and temperature on the properties of protein hydrolysates from Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) viscera. *Food Chemistry*, 115(1), pp.238-242.
- [33] Kaveh, S., Mahoonak, A. S., Ghorbani, M., & Jafari, S. M. (2022). Fenugreek seed (*Trigonella foenum graecum*) protein hydrolysate loaded in nanosized liposomes: Characteristic, storage stability, controlled release and retention of antioxidant activity. *Industrial Crops and Products*, 182, 114908.
- [34] Uluko, H., Zhang, S., Liu, L., Tsakama, M., Lu, J., & Lv, J. (2015). Effects of thermal, microwave, and ultrasound pretreatments on antioxidative capacity of enzymatic milk protein concentrate hydrolysates. *Journal of Functional Foods*, 18, 1138-1146.
- [35] Mazloumi, S. N., Sa Sadeghi Mahonek, A., Ghorbani, M., Houshmand, G. 2018. Determining the optimal conditions for the production of antioxidant peptides obtained from the hydrolysis of orange core protein with alcalase enzyme. *Iranian journal of food science and industry*. 16(88), 343-356.
- [36] da Rosa, G. S., Vanga, S. K., Gariepy, Y., & Raghavan, V. (2019). Comparison of microwave, ultrasonic and conventional techniques for extraction of bioactive compounds from olive leaves (*Olea europaea* L.). *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 58, 102234.

- [37] Lin, Y. J., Le, G. W., Wang, J. Y., Li, Y. X., Shi, Y. H., & Sun, J. (2010). Antioxidative peptides derived from enzyme hydrolysis of bone collagen after microwave assisted acid pretreatment and nitrogen protection. *International Journal of Molecular Sciences*, 11(11), 4297-4308.
- [38] Arabshahi-Delouee, S., & Urooj, A. (2007). Antioxidant properties of various solvent extracts of mulberry (*Morus indica* L.) leaves. *Food chemistry*, 102(4), 1233-1240.
- [39] Nguyen, E., Jones, O., Kim, Y. H. B., San Martin-Gonzalez, F., & Liceaga, A. M. (2017). Impact of microwave-assisted enzymatic hydrolysis on functional and antioxidant properties of rainbow trout *Oncorhynchus mykiss* by-products. *Fisheries science*, 83, 317-331.
- [40] Gohi, B. F. C. A., Du, J., Zeng, H. Y., Cao, X. J., & Zou, K. M. (2019). Microwave pretreatment and enzymolysis optimization of the Lotus seed protein. *Bioengineering*, 6(2), 28.
- [41] Bakhshabadi, H., Mirzaei, H., Ghodsvali, A., Jafari, S. M., Ziaifar, A. M., & Farzaneh, V. (2017). The effect of microwave pretreatment on some physico-chemical properties and bioactivity of Black cumin seeds' oil. *Industrial crops and products*, 97, 1-9.



Scientific Research

Production of bioactive peptides from flaxseed meal: the effect of protease type and concentration, hydrolysis time, and microwave pretreatment

Faezeh Farzanfar¹, Alireza Sadeghi Mahoonak^{2*}, Mohammad Ghorbani³, Seyed Hossein Hosseini Qaboos⁴, Shima Kaveh⁵

1- Master's student in food chemistry, Department of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

2-Professor, Department of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

3- Professor, Department of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

4-Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Islamic Azad University, Azadshahr branch

5-Ph.D. of Food Chemistry, Department of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Article History:

Received:2024/5/20

Accepted:2024/6/26

Keywords:

antioxidant,

microwave pretreatment,

trypsin,

flax,

enzymatic hydrolysis

DOI: 10.22034/FSCT.21.157.191.

*Corresponding Author E-
Sadeghiaz@yahoo.com

Every year, during the processing of agricultural products and food production, many waste materials and by-products are produced. Most of these by-products have bioactive properties, such as antioxidants, which can be extracted to produce products with bioactive properties. In the present study, flaxseed meal, which is obtained as a byproduct of the oil extraction process from flaxseed, was hydrolyzed using two enzymes, trypsin, and pancreatin, with time (15-210 minutes) and enzyme-to-substrate ratio (1-3%) variables. The effect of microwave pretreatment on the antioxidant properties of hydrolyzed protein was investigated by the response surface methodology. Treatment of hydrolyzed protein with trypsin and microwave pretreatment in optimal hydrolysis conditions of 84.02 minutes and enzyme to substrate ratio 1.77%, as the optimal treatment with the most antioxidant properties (total antioxidant activity 0.745 (absorbance at 695 nm), DPPH radical scavenging activity of 71.35% and 76.12% Fe chelating activity) were selected. As a result, flaxseed protein hydrolysate, a bioactive product with antioxidant properties, can be used as a natural antioxidant in producing health products and nutritional supplements for athletes.