

## برخی از ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و ضداکسایشی سس سالاد فراسودمند روغن زیتون بکر و سرکه سیب پایدار شده با صمغ زانتان

سولماز عابدین زاده<sup>۱</sup>، محمدعلی تربتی<sup>۲\*</sup>، صدیف آزادمرد دمیرچی<sup>۳،۴</sup>

- ۱- کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران
  - ۲- دکترای تخصصی فارماکوجنوزی، استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران
  - ۳- دکترای تخصصی علوم و صنایع غذایی، استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران
  - ۴- مرکز تحقیقات ایمنی غذا و دارو، پژوهشکده مدیریت سلامت و ارتقای ایمنی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران
- (تاریخ دریافت: ۹۶/۰۵/۱۳ تاریخ پذیرش: ۹۶/۰۶/۱۹)

### چکیده

سس سالاد از امولسیون‌های غذایی مهم در رژیم غذایی روزانه ما محسوب می‌شود و به دلیل داشتن زرده تخم مرغ در فرمولاسیون، حاوی مقادیر بالای کلسترول و اسیدهای چرب اشباع هستند. در این پژوهش، ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی و ضداکسایشی سس سالاد بدون زرده تخم مرغ بررسی گردید. امولسیون روغن در آب با استفاده از روغن زیتون بکر و سرکه سیب آماده و به وسیله صمغ زانتان با درصدهای (T<sub>1</sub>: ۰/۲۵٪، T<sub>2</sub>: ۰/۵٪، T<sub>3</sub>: ۰/۷۵٪) پایدار شدند. ویژگی‌های دو فاز شدن، pH، اسیدیته، مقدار اسیدهای چرب آزاد، محتوای فنل کل و درصد مهار رادیکال‌های آزاد DPPH اندازه‌گیری و ویژگی‌های حسی نمونه‌های سس ارزیابی گردید. در طول ۹۰ روز نگهداری در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد، هیچگونه جدایی فاز در نمونه‌ها مشاهده نشد. pH، اسیدیته و مقدار اسیدهای چرب آزاد همه نمونه‌ها در طول زمان نگهداری در محدوده استاندارد ملی ایران قرار داشت. محدوده محتوای فنل کل و درصد مهار رادیکال‌های آزاد DPPH به ترتیب بین ۴۴ تا ۵۴ میلی‌گرم در کیلوگرم و ۸۹ تا ۹۲٪ بود. نمونه‌های حاوی ۰/۵ و ۰/۷۵٪ بالاترین امتیاز را در ارزیابی حسی دریافت نمودند. نتایج نشان داد که تیمار T<sub>1</sub> و T<sub>2</sub> مناسب‌ترین ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی و ضداکسایشی را داشته‌و می‌تواند به‌عنوان سس سالاد بدون تخم‌مرغ، در بازار مصرف عرضه شود.

**کلید واژگان:** ویژگی‌های اکسیداسیونی، صمغ زانتان، ویژگی‌های شیمیایی، پایداری امولسیون، ترکیبات فنلی

\*مسئول مکاتبات: torbatim@tbzmed.ac.ir

## ۱- مقدمه

کاهش کشش سطحی بین فاز روغنی و فاز آبی و یا پوشش قطرات روغن با لایه ای ایجاد کننده ممانعت فیزیکی از تجمع قطرات می‌کند [۲].

معمول‌ترین امولسیفایر مورد استفاده در تولید انواع سس، زرده تخم‌مرغ است که اخیراً به دلیل وجود مقادیر بالای کلسترول در آن و همچنین به علت دارا بودن عوامل بیماری‌زای مهم مانند: کلی‌فرم، اشرشیاکلی، استافیلوکوکوس اورئوس، مخمر و کپک، استفاده از آن محدود شده و تولیدکنندگان در صدد استفاده از سایر امولسیفایرها برآمده‌اند [۴]. از مهم‌ترین معایب استفاده از تخم‌مرغ در فرآورده‌های غذایی، افزایش مقدار کلسترول و اسیدهای چرب اشباع در محصول، خطر آلودگی محصول به سالمونلا و انتقال برخی از بیماری‌ها مانند حصه، زمان ماندگاری پایین و شرایط سخت حملونقل و نگهداری و همچنین قیمت بالا است. علاوه بر موارد فوق امروزه موضوع حساسیت به تخم‌مرغ اهمیت زیادی پیدا کرده است که البته بروز واکنش‌های آلرژیک نسبت به سفیده بسیار شایع‌تر از زرده است [۵]. خلاصه برخی از مطالعاتی که در مورد جایگزین‌های تخم‌مرغ در سس‌های سالاد انجام گرفته‌است در جدول شماره ۱ ارائه گردیده‌است.

رژیم تغذیه‌ای کشورهای حاشیه دریای مدیترانه منابع غنی از چربی‌های تک غیراشباع و ضد اکسندده‌های مغذی یا غیرمغذی است که باعث مقاومت در برابر تغییرات اکسایشی می‌شود [۱]. از جمله ویژگی‌های فراسودمند روغن زیتون و اثرات سلامت‌بخش آن می‌توان به برخی از اجزای اصلی روغن زیتون نظیر ترکیبات فنلی یا ویژگی‌های ضد اکسایشی، از واکنش‌های اکسیداسیون وابسته به اکسیژن جلوگیری می‌کنند یا سرعت این واکنش‌ها را به‌طور قابل‌توجهی کاهش می‌دهند. بنابراین تأثیر بسیار مطلوبی در برابر صدمات اکسیداسیونی دارد. محتوی ترکیبات فنلی بالا در روغن زیتون و فعالیت آنتی‌اکسیدانی مربوط به آن، تأثیرات سلامتی بخش قابل‌توجهی از جمله پیشگیری از بیماری‌های قلبی و عروقی مثل تصلب شرایین، سرطان‌های گوناگون و بیماری‌های ضدالتهابی را باعث می‌شود [۱ و ۲].

انواع سس‌ها شامل پهنه گسترده‌ای از امولسیون‌های روغن در آب بوده که محتوی چربی بیش‌تر آن‌ها ۶۵-۲۰٪ است [۳]. در تهیه آن‌ها از امولسیفایرها و پایدارکننده‌های متنوعی در جهت دستیابی به یک امولسیون پایدار و حفظ کیفیت در طول انبارمانی استفاده می‌شود. مکانیسم عمل امولسیفایرها شامل

Table 1 Some studies on egg yolk replacement in salad dressing.

Egg substitutes	Desirable amount	Reference
Ghazaei et al (2015) [17]	75-100%	OSA-modified potato starch
Mun et al (2009) [18]	5.6% starch + 0.1% xanthan gum	4alphaGTase-modified rice starch and xanthan gum. International
Heidari et al (2014) [19]	33%proteoin+ 55% gum	soy protein isolate and gum tragacanth
Herald et al (2009) [20]	100% & 50%	Wey proteoin and isolated wey proteoin

برخی از مطالعات، نقش پلی‌ساکاریدها در اکسیداسیون لیپیدهای شرکت کننده در امولسیون روغن در آب را نشان دادند [۱۰]. پلی‌ساکاریدها ویسکوزیته فاز پیوسته رو افزایش و تحرک قطرات روغن را کاهش داده و به این ترتیب انتشار اکسیژن را کاهش می‌دهند [۱۱].

در این پژوهش، به منظور تولید یک سس سالاد سالم و مغذی، از روغن زیتون، سرکه سیب و زانتان به عنوان جایگزین زرده تخم‌مرغ استفاده گردید. هدف این پژوهش، مطالعه تأثیر صمغ

باکتری زانتوموناس کامپستریس نوعی پلی‌ساکارید خارج سلولی غیر یونی تولید می‌کند. که تحت عنوان زانتان شناخته می‌شود. زانتان از گلوکز، مانوز، اسید گلوکرونیک، اسید پیروویک و اسید استیک تشکیل شده و وزن مولکولی آن تقریباً ۲ میلیون گرم بر مول است. صمغ زانتان در محدوده گسترده‌ای از مواد غذایی کاربرد دارد و به‌عنوان حجم دهنده و یا پایدارکننده مورد استفاده قرار می‌گیرد. این صمغ، محلول‌های سودوپلاستیک با ویسکوزیته بالا تشکیل می‌دهد [۹-۶].

## ۲-۲-۳ pH سس سالاد

برای اندازه‌گیری pH سس‌های سالاد تهیه شده، رقت ۱ به ۱۰ از هر نمونه تهیه شد و الکتروود دستگاه pH متر داخل آن گذاشته شد. عدد قرائت شده از صفحه دستگاه به عنوان pH نمونه در نظر گرفته شد. تمامی اندازه‌گیری‌ها در دمای اتاق و با استفاده از pH متر (Metrohm, swiss) انجام گرفت.

## ۲-۲-۴ اسیدیته

اسیدیته سس‌های سالاد به روش استاندارد ملی ایران با تیتراسیون محلول رقیق شده نمونه با سود ۰/۱ نرمال در حضور فنل فتالین، هر ۳۰ روز یکبار در طول ۹۰ روز نگهداری، انجام گرفت. درصد اسیدیته با استفاده از فرمول زیر محاسبه و گزارش شد [۳].

## ۲-۲-۵ درصد اسیدهای چرب آزاد

عدد اسیدی عبارت است از تعداد میلی‌لیتر هیدروکسید پتاسیم لازم برای خنثی کردن اسیدهای چرب آزاد موجود در یک گرم چربی.

این آزمون بر اساس روش ارائه شده در استاندارد ملی ایران روزهای اول، ۳۰ام، ۶۰ام و ۹۰ام تولید انجام گرفت. [۱۲].

## ۲-۲-۶ محتوای فنل کل

محتوای فنل کل با استفاده از روش فولین-سیکالتیو تعیین و نتایج بر اساس میلی‌گرم اسید کافئیک بر کیلوگرم نمونه گزارش شد. محلول اسید کافئیک به عنوان استاندارد محتوای فنل آمده شد و سپس منحنی استاندارد با استفاده از اعداد جذب قرائت شده در طول موج ۷۹۸ نانومتر توسط دستگاه اسپکتروفوتومتری رسم گردید (Chart 1).

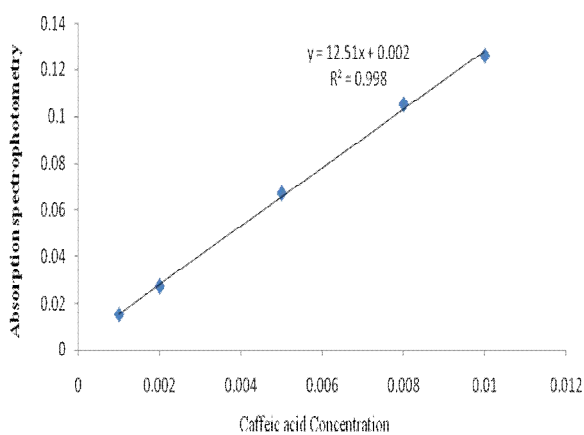


Fig 1 Caffeine Acid Calibration Curve for phenolic compound determination

زانتان روی ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و اکسیداتیو امولسیون بدون تخم‌مرغ حاوی روغن زیتون در سرکه سیب بود.

## ۲- مواد و روش‌ها

### ۲-۱ مواد مورد استفاده

صمغ زانتان از شرکت سیگما (آمریکا) خریداری گردید. روغن زیتون بکر توسط شرکت زیتونک (ایران) و سرکه سیب با روش‌های مرسوم به صورت تخمیری تولید گردید. سایر ترکیبات شامل شکر، نمک، پودر سیر و خردل از بازار مصرف تهیه گردید. تمامی مواد شیمیایی مورد استفاده در آزمایشات از شرکت مرک (۶۴۲۷۱) (آلمان) تهیه گردید.

### ۲-۲ روش انجام آزمون‌ها

#### ۲-۲-۱ تهیه نمونه‌های سس سالاد

امولسیون‌های ۴۵٪ (حجمی - حجمی) روغن در آب با استفاده از ترکیبات زیر، بر اساس روش پارسکوپلو و همکاران، به صورت زیر تهیه گردید [۷]:

ابتدا صمغ زانتان با درصدهای (T<sub>1</sub>:۰/۲۵، T<sub>2</sub>:۰/۵، T<sub>3</sub>:۰/۷۵) در مقداری از روغن زیتون حل شده و سپس به آب اضافه گردید. سپس سرکه سیب و سایر مواد اضافه شد. بعد از اختلاط این مواد، باقیمانده روغن زیتون به سایر مواد اضافه شده و اختلاط و هموژنیزاسیون با دور همزن ۹۵۰۰ دور در دقیقه، به مدت ۱ دقیقه انجام گرفت، تا سس سالاد تولید شود.

نمونه‌های تهیه شده به مدت ۳ ماه در یخچال نگهداری شده و در طول زمان نگهداری، آزمون‌های pH، اسیدیته، اسیدچرب آزاد، ترکیبات فنلی کل و اندازه‌گیری دوفازی هر ۳۰ روز یکبار و بررسی فعالیت آنتی‌اکسیدانی در روز اول تولید انجام گرفت.

#### ۲-۲-۲ دو فاز شدن

برای تعیین مقدار دو فاز شدن از لوله‌آزمایش به قطر ۱/۴ و طول ۱۶ سانتی‌متر استفاده شد. این لوله‌ها تا ارتفاع ۱۰ سانتی‌متر از سمت پایین نشانه‌گذاری شدند. مقدار مشخصی نمونه تا ارتفاع نشانه گذاری شده ریخته شد و در دمای یخچال نگهداری شد. تا انتهای زمان کلی آزمایش، یعنی تا پایان ۹۰ روز، در روز ۱، ۳۰، ۶۰ و ۹۰، این لوله‌ها برای مشاهده توسعه لایه سرمی مشاهده شدند [۲].

به صورت امولسیون هستند، پایداری فیزیکی اهمیت بالایی دارد.

در هیچکدام از نمونه‌های مورد بررسی در این مطالعه، با درصد‌های مختلف صمغ زانتان و در طی ۹۰ روز نگهداری در دمای یخچال جدا شدن فاز سرمی مشاهده نشد. این موضوع بیانگر اثر مثبت صمغ زانتان در پایدار نمودن سس‌های سالاد بالقوه فراسودمند بر پایه روغن زیتون و سرکه سیب است.

پارسکفپلو و همکاران (۲۰۰۵) نیز در مطالعه‌ای اثر پایداری سازی امولسیون روغن زیتون و آبلیمو را با استفاده از پلی ساکاریدهای صمغ عربی و زانتان همراه با پروپیلن گلیکول آلزینات مورد بررسی قرار دادند و به این نتیجه رسیدند که درصد‌های مختلف به‌کار رفته می‌تواند اثر رضایت بخشی روی پایداری سس‌ها از نظر مقدار دو فاز شدن داشته باشد [۲].

نتایج مطالعه کریستونیک و همکاران (۲۰۰۹)، نشان داد که افزایش غلظت زانتان منجر به کاهش جدا شدن فازهای امولسیون می‌شود. در امولسیون‌های با بیش از ۰/۰۸٪ زانتان تا ۱۵ روز نگهداری، هیچ تغییری در یکنواختی امولسیون مشاهده نشد [۱۴].

در مطالعه حاضر صمغ زانتان با درصد‌های مورد نظر به طور موثری از دوفاز شدن امولسیون‌ها جلوگیری کرد و این نتایج هم‌سو با سایر مطالعات در این زمینه است.

### ۳-۲- pH سس سالاد

نتایج حاصل از بررسی pH هر سه تیمار، در دوره‌های ۳۰ روزه در طول زمان انبارمانی در دمای یخچال در Table 2 گزارش شده است. در روز اول تولید، pH نمونه T<sub>1</sub> به طور معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) کم‌تر از دو نمونه دیگر بود. با گذر زمان عموماً pH تمامی تیمارها تا روز ۳۰ کاهش و بعد از آن افزایش یافت. pH تمامی تیمارها تا پایان زمان انبارمانی تمامی نمونه‌ها در محدوده استاندارد قرار داشتند.

ترکیبات فنلی موجود در سس‌های سالاد با قرار دادن جذب نمونه‌ها در منحنی استاندارد، برحسب میلی‌گرم بر کیلوگرم به دست آمد [۱۰ و ۱۱]. این آزمون در روزهای اول، ۳۰، ۶۰، ۹۰، ۱۲۰ و ۱۵۰ روز پس از تولید انجام شد.

### ۲-۲-۷- فعالیت ضد اکسایشی

فعالیت ضد اکسایشی نمونه‌های سس سالاد با استفاده از رادیکال آزاد DPPH (Di Phenyl-1-Picrylhydrazyl) و به روش سوشا و همکاران اندازه‌گیری شد [۱۰]. پس از قرائت مقدار جذب محلول‌ها، فعالیت ضد اکسایشی با استفاده از روش توصیف‌شده توسط پانتیس و همکاران تعیین گردید. جذب هر کدام را در طول موج ۵۱۵nm قرائت و نتایج با فرمول زیر محاسبه شد [۱۰، ۱۱ و ۱۳].

### ارزیابی حسی

مقبولیت ویژگی‌های حسی سس‌های سالاد تازه و نگهداری شده در دمای یخچال در روزهای اول و ۹۰ام توسط ۱۵ نفر ارزیاب آموزش‌دیده مورد مطالعه قرار گرفت. روش ارزیابی، هدونیک ۵ نقطه‌ای بود بدین منظوری که فرم ارزیابی ۴ قسمتی برای بررسی طعم، رنگ، بافت و پذیرش کلی نمونه‌ها، طراحی شد.

### تجزیه و تحلیل آماری

داده‌های حاصل از اندازه‌گیری صفات فیزیکی، شیمیایی، حسی و رئولوژیکی نمونه‌ها با استفاده از نرم‌افزار SPSS مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفتند. برای بررسی تأثیر تیمارها از تحلیل آماری واریانس یک‌طرفه استفاده شد و در صورت معنی‌دار بودن اثرات مورد بررسی در تحلیل واریانس مقایسه دو به دو میانگین تیمارها با آزمون تعقیبی LSD با سطح معنی‌داری ۵ درصد انجام شد.

### ۳- یافته‌ها و بحث

#### ۳-۱- آزمون دو فاز شدن

بافت و ظاهر مطلوب در هر ماده غذایی یکی از مهم‌ترین ویژگی‌های بازارپسندی محصول است. برای مواد غذایی که

Table 2 pH of olive oil- apple vinegar salad dressings during storage at 4 °C.

Samples	Storage (days)			
	1	30	60	90
T <sub>1</sub>	3.573±0.006 <sup>bA</sup>	3.246±0.003 <sup>aC</sup>	3.403±0.003 <sup>aB</sup>	3.563±0.003 <sup>aA</sup>
T <sub>2</sub>	3.576±0.003 <sup>bA</sup>	3.203±0.008 <sup>abD</sup>	3.339±0.004 <sup>bC</sup>	3.476±0.003 <sup>bB</sup>
T <sub>3</sub>	3.623±0.003 <sup>aA</sup>	3.236±0.003 <sup>bC</sup>	3.276±0.003 <sup>cC</sup>	3.363±0.020 <sup>cB</sup>

Mean ± Standard errors. Means within the same column (a, b, c) and the same row (A, B, C, D) with different letters are significantly different ( $p < 0.05$ ).

در طی نگهداری محصولات غذایی، افزایش pH در اثر فساد میکروبی رخ می‌دهد. با توجه به پایین بودن pH در محصول تولیدی، رشد باکتری‌ها محدود می‌شود، در نتیجه از فساد محصول جلوگیری شده و pH نیز تغییری نمی‌کند.

### ۳-۳ اندازه‌گیری اسیدیته سس سالاد

نتایج حاصل از بررسی اسیدیته تمامی نمونه‌ها در دوره‌های ۳۰ روزه در طول زمان انبارمانی در دمای یخچال در Table 3 گزارش شده است. در روز اول تولید، اسیدیته تیمارهای T<sub>1</sub> و T<sub>2</sub> باهم اختلاف معنی‌داری نداشتند، اما تیمار T<sub>2</sub> کمترین مقدار اسیدیته را نشان داده و با دو تیمار دیگر دارای اختلاف معنی‌داری (p<0.05) بود. عموماً با گذشت زمان مقدار اسیدیته تا روز ۶۰ کاهش و بعد از آن تا روز ۹۰ افزایش یافت.

بر اساس نتایج منعکس شده در Table 2، pH تمامی نمونه‌های مورد مطالعه در محدوده استاندارد ملی ایران به شماره ۲۴۵۴ (حداکثر ۴/۱) قرار داشت و در طول زمان نگهداری نیز از این حد بیشتر نشد. با مقایسه تیمارها با یکدیگر، pH تیمار T<sub>3</sub> اکثر مواقع از بقیه نمونه‌ها کمتر بود و این موضوع نشان می‌دهد که این تیمار قابلیت نگهداری بیشتری خواهد داشت [۳].

نتایج مطالعه توپز و همکاران (۲۰۱۴) نشان داد که pH نمونه‌های سس سالاد روغن زیتون و آب انار پایدار شده با صمغ زانتان در محدوده ۳/۹۲ و ۴/۱۸ قرار داشت و با گذشت زمان کاهش اندکی در pH نمونه‌ها مشاهده شد [۱۵].

**Table 3** Acidity of olive oil– apple vinegar salad dressings during storage at 4°C.

Samples	Storage (days)			
	1	30	60	90
T <sub>1</sub>	0.803±0.005 <sup>aB</sup>	0.721±0.003 <sup>bC</sup>	0.781±0.003 <sup>aB</sup>	0.840±0.004 <sup>aA</sup>
T <sub>2</sub>	0.814±0.005 <sup>aA</sup>	0.780±0.003 <sup>aB</sup>	0.769±0.001 <sup>bAB</sup>	0.781±0.002 <sup>bAB</sup>
T <sub>3</sub>	0.779±0.002 <sup>bB</sup>	0.760±0.009 <sup>aB</sup>	0.780±0.002 <sup>aB</sup>	0.840±0.003 <sup>aA</sup>

Mean ± Standard errors. Means within the same column (a, b, c) and the same row (A, B, C, D) with different letters are significantly different (p < 0.05).

### ۳-۴ تعیین درصد اسیدهای چرب آزاد

نتایج حاصل از بررسی عدد اسیدی تمامی نمونه‌ها در دوره‌های ۳۰ روزه در طول زمان انبارمانی در دمای یخچال در Table 4 گزارش شده است. همان‌طور که مشاهده می‌شود روز اول تولید تفاوت معنی‌داری در مقدار اسیدهای چرب آزاد بین تیمارهای مختلف وجود نداشت. با گذشت زمان تا روز ۳۰ ام عدد اسیدی نمونه‌ها افزایش یافت و بعد از آن اختلاف معنی‌داری بین روز ۶۰ و ۹۰ وجود نداشت. کمترین مقدار اسید چرب آزاد مربوط به T<sub>1</sub> در روز اول و بیشترین مقدار این پارامتر مربوط به تیمار T<sub>2</sub> در روز ۳۰ ام بود.

نتایج اسیدیته به دست آمده در روز اول با نتایج pH مطابقت داشت و تا آخرین روز نگهداری محدوده اسیدیته تمامی نمونه‌ها در محدوده استاندارد ملی ایران به شماره ۲۴۵۴ (حداقل ۰/۶ گرم در صد گرم) قرار داشت (Table 3). به همین دلیل تمامی تیمارها تا ۹۰ روز پس از نگهداری از نظر ویژگی اسیدیته و pH قابل مصرف هستند [۳].

همانند pH، دلیل تغییر در اسیدیته اغلب ممکن است در اثر فساد میکروبی رخ دهد که به علت pH پایین و شرایط نگهداری محصول، فساد میکروبی در طی نگهداری امکان‌پذیر نبود.

**Table 4** Fat acidity of olive oil– apple vinegar salad dressings during storage at 4 °C.

Samples	Storage (days)			
	1	30	60	90
T <sub>1</sub>	0.162±0.002 <sup>aB</sup>	1.873±0.002 <sup>aA</sup>	1.904±0.005 <sup>cA</sup>	1.956±0.005 <sup>cA</sup>
T <sub>2</sub>	0.164±0.006 <sup>aB</sup>	1.773±0.035 <sup>bA</sup>	2.238±0.053 <sup>aA</sup>	2.214±0.007 <sup>aA</sup>
T <sub>3</sub>	0.163±0.004 <sup>aC</sup>	1.643±0.014 <sup>cB</sup>	2.218±0.004 <sup>bA</sup>	2.155±0.007 <sup>bA</sup>

Means within the same column (a, b, c) and the same row (A, B, C, D) with different letters are significantly different (p < 0.05).

عوامل مختلفی از جمله ترکیب اسید چرب، حرارت، اکسیژن، فلزات سنگین، آنزیم‌ها و نور، بر اکسیداسیون چربی‌ها اثر می‌گذارند. از آنجاکه اکسیداسیون یکی از دلایل اصلی فساد مواد غذایی دارای چربی‌ها و روغن‌ها بوده و از نظر اقتصادی برای صنایع غذایی زیان‌آور است، پس اندازه‌گیری و کنترل عدد اسیدی ضروری است [۶].

ترکیب اسیدهای چرب نمونه‌های سس سالاد نیز اندازه‌گیری شده بود و با توجه به نتایج پروفایل اسیدهای چرب، اولئیک‌اسید بیشترین مقدار و بعد از آن پالمیتیک‌اسید و لینئولیک‌اسید بود و بعد از گذشت زمان تغییر معنی‌داری در پروفایل اسید چرب مشاهده نشد که نشان از هیدرولیز کمتر و اکسیداسون کمتر در طی نگهداری است [۱۶].

### ۳-۵- محتوای فنل کل

نتایج حاصل از اندازه‌گیری محتوای فنل کل نمونه‌ها در روز اول تولید و در دوره‌های ۳۰ روزه در طول زمان انبارمانی در دمای یخچال در Table 5 گزارش شده است. نتایج نشان می‌دهد که محتوای فنل کل موجود در  $T_1$  در طول زمان تغییر چشم‌گیری پیدا نکرده‌اند. در اولین روز تولید و همچنین ۹۰ روز پس از تولید تیمار  $T_1$ ، بیشترین مقدار این ترکیبات را در خود داشته است.

کمترین عدد اسیدی مربوط به  $T_1$  در روز اول و بیشترین مقدار این پارامتر مربوط به  $T_2$  در روز ۱۶۰ام بود. نتایج این مطالعه نشان داد که با افزایش زمان نگهداری اسیدهای چرب آزاد افزایش یافت، اما تا پایان زمان نگهداری این اعداد در محدوده استاندارد (۳/۳ درصد اسیدولئیک) قرار داشت [۳].

سایر مطالعات نیز نشان می‌دهد که اسیدهای چرب آزاد با گذشت زمان در نمونه‌های روغن افزایش یافته و سپس به حد ثابتی می‌رسند. پس از آن با اکسید شدن اسیدهای چرب و تبدیل شدن به هیدروپراکسیدها (محصولات اولیه اکسیداسیون)، مقدار عدد اسیدی کاهش می‌یابد [۶].

همچنین (پاراسکوپلو و همکاران، ۲۰۰۷) در آزمایشی روی سس مایونز دارای روغن زیتون و آب‌لیمو پایدار شده با پلی‌ساکاریدها، مشاهده نمودند که با افزایش زمان نگهداری سس مایونز، مقدار عدد اسیدی در تمام تیمارهای دارای پلی‌ساکارید به صورت معنی‌داری ( $P < 0.05$ ) افزایش نشان داد [۷].

به‌طور طبیعی با گذشت زمان نگهداری، احتمال افزایش عدد اسیدی وجود دارد که این موضوع می‌تواند به دلیل هیدرولیز تری‌اسیل گلیسرول‌های روغن باشد.

Table 5 The total phenolic contents of olive oil- apple vinegar salad dressings

Samples	Storage (days)			
	1	30	60	90
$T_1$	47.037±0.001 <sup>aA</sup>	47.053±0.002 <sup>cA</sup>	46.757±0.003 <sup>aB</sup>	47.007±0.003 <sup>aA</sup>
$T_2$	45.366±0.002 <sup>cC</sup>	49.286±0.011 <sup>bA</sup>	45.961±0.004 <sup>bB</sup>	44.609±0.009 <sup>bD</sup>
$T_3$	45.663±0.011 <sup>bB</sup>	51.637±0.005 <sup>aA</sup>	42.203±0.010 <sup>dD</sup>	44.167±0.051 <sup>cC</sup>

Means within the same column (a, b, c) and the same row (A, B, C, D) with different letters are significantly different ( $p < 0.05$ ).

اسید گالیک در ۱۰۰ میلی لیتر اندازه‌گیری شد. تفاوت بین مقادیر گزارش شده این مطالعه و دیگر مطالعات به تفاوت بین مواد اولیه، حلال‌ها، دما و زمان استخراج این ترکیبات مربوط است [۱۵].

### ۳-۶- فعالیت ضد اکسایشی

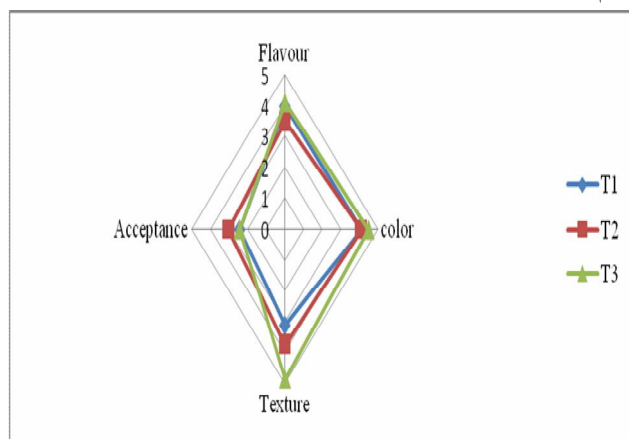
درصد مهار رادیکال‌های آزاد DPPH نمونه‌ها اندازه‌گیری شده در روز اول تولید در Figure 2 گزارش شده است. گستره مهار رادیکال‌های آزاد DPPH تمامی نمونه‌ها مابین ۸۹ تا ۹۲ درصد بود. بیشترین مقدار مربوط به تیمار  $T_3$  و کمترین مقدار

با توجه به نتایج به دست آمده گستره محتوای فنل کل موجود در سس‌های سالاد تولیدی از ۴۴ تا ۵۲ میلی گرم اسید گالیک در کیلوگرم بود. کمترین تغییرات در مقادیر این مواد بعد از ۹۰ روز نگهداری مربوط به  $T_1$  بود (Table 5). البته با افزایش غلظت صمغ زانتان بافت نمونه‌ها سفت‌تر می‌شود و مرحله استخراج ترکیبات فنلی کل نیز به سختی انجام می‌گیرد. به همین دلیل مقادیر این ترکیبات در  $T_1$  بیشتر از  $T_2$  و  $T_3$  است. در مطالعه توپز و همکاران (۲۰۱۴)، ویژگی‌های سس سالاد روغن زیتون و آب انار پایدار شده با صمغ زانتان را بررسی کردند. مقدار ترکیبات فنلی کل در محدوده ۱۲۷/۳۴-۳/۳۶ میلی گرم

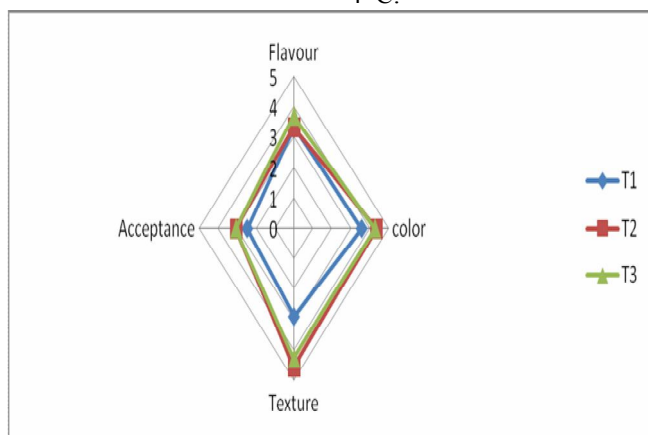
ساختار  $T_2$  داشته است. با مقایسه نتایج روز اول و ۹۰ام، تناژات سیگما باگذشت زمان برای همه نمونه‌ها کاهش یافته بود. اما این روند کاهش برای نمونه  $T_1$  و  $T_3$  معنی‌دار بود. امولسیون  $T_3$  بیش‌ترین مقدار  $G'$  و کمترین تناژات سیگما (ساختار ژل‌مانند محکم‌تری) را داشتند، اما سس سالاد حاوی ۰/۵٪ صمغ، کم‌ترین تغییرات این پارامترها را بین روز اول و ۹۰ام نشان داد.

مشاهده تصاویر میکروسکوپی تهیه شده از ساختار ذره‌ای امولسیون‌ها نشان داد که اندازه ذرات امولسیون  $T_1$  با ۰/۲۵٪ صمغ زانتان بزرگتر از سایر نمونه‌ها بود. با افزایش غلظت صمغ زانتان در نمونه‌ها، یکنواختی شکل ذرات بهتر و اندازه آن‌ها کوچکتر شد [۱۶].

در مطالعه پاراسکو و همکاران (۲۰۰۷) طعم رانسید شدن سس سالاد تهیه شده بر پایه روغن زیتون و آب‌لیمو، با گذشت ۳۳ هفته از زمان نگهداری، ارزیابان هیچ تغییر معنی‌داری در طعم نمونه‌ها تشخیص ندادند [۷].



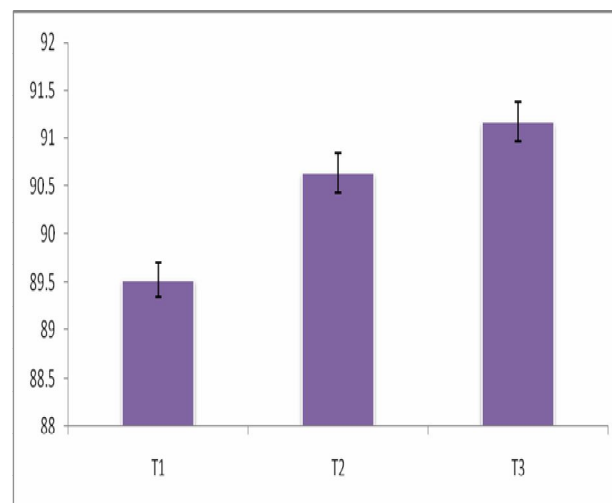
**Fig 3** Sensory evaluation of olive oil- apple vinegar salad dressings in first day of production at 4 °C.



**Fig 4** Sensory evaluation of olive oil- apple vinegar salad dressings in 90th day of production at 4 °C.

مربوط به  $T_1$  بود. فعالیت آنتی‌اکسیدانی تیمارها با یکدیگر تفاوت آماری ( $p < 0.05$ ) نداشت.

محدوده عدد پراکسید بین ۱۱/۲ تا ۱۲/۸۸ بود که در حد استاندارد تعریف شده برای روغن زیتون بکر می‌باشد. کمترین عدد پراکسید مربوط به تیمار  $T_2$  بود که نشان می‌دهد نمونه‌های آماده شده تا ۹۰ روز بعد از نگهداری قابل مصرف می‌باشند و با نتایج مربوط به فعالیت آنتی‌اکسیدانی نیز مطابقت دارد [۱۶].



**Fig 2** Percent of antioxidative activity of olive oil- apple cider vinegar functional salad dressings stabilized with xanthan gum.

### ۷-۳- ارزیابی حسی

نتایج حاصل از ارزیابی حسی نمونه‌ها در روز اول تولید پس از ۹۰ روز نگهداری در دمای یخچال در figure 3 گزارش شده است. بر طبق نمرات کسب‌شده توسط ارزیابان حسی در روز اول، تفاوت معنی‌داری بین تیمارها، دیده نشد. اما باگذشت زمان نگهداری، نمرات  $T_1$  در طعم و بافت کاهش یافت. به نظر ارزیابان تغییر رنگ در طول زمان فقط در تیمار  $T_1$  دیده شد اما تفاوت معنی‌داری بین تیمار  $T_2$  و  $T_3$  وجود نداشت. بافت تیمار  $T_1$  توسط ارزیابان حسی پذیرفته‌نشده و در طول زمان نگهداری نیز مردود شد. اما بافت  $T_2$  و  $T_3$  امتیاز یکسانی کسب کردند و در طول زمان تغییری در امتیازشان مشاهده نشد. به‌طورکلی  $T_2$  و  $T_3$  بالاترین امتیازها را از نظر ارزیابان حسی کسب کردند و بیش‌تر از نمونه حاوی ۰/۲۵٪ صمغ زانتان موردپذیرش قرار گرفت.

با توجه به نتایج به‌دست آمده از بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی همین نمونه‌های سس سالاد، مشخص شد که گذشت زمان نگهداری کمترین تأثیر را روی ویژگی‌های رئولوژیکی و

rheological properties of mayonnaise. *Journal of food research*; 25(2):221-229.

- [6] Azadmard-Damirchi S. 1389. Chemistry and Analysis of Edible Oils and Fats. *Amidi Publications*. Tehran.
- [7] Paraskevopoulou D, Boskou D, Paraskevopoulou A. 2007. Oxidative stability of olive oil–lemon juice salad dressings stabilized with polysaccharides. *food chemistry*; (101): 1197-1204.
- [8] Sun C, Gunasekaran S, Richards MP. 2007. Effect of xanthan gum on physicochemical properties of whey protein isolate stabilized oil-in-water emulsions. *Food Hydrocolloid*; 21 (4):555-564.
- [9] Johnston CS, Kim CM, Buller AJ. 2004. Vinegar improves insulin sensitivity to a high-carbohydrate meal in subjects with insulin resistance or type 2 diabetes. *Diabetes Care*; 27(1):281-282.
- [10] Socha R, Juszczak L, Pietrzyk S, Fortuna T. 2009. Antioxidant activity and phenolic composition of herb honeys. *Food Chemistry*; 113(2):568-74.
- [11] Ferreira IC, Aires E, Barreira JC, Estevinho LM. 2009. Antioxidant activity of Portuguese honey samples: Different contributions of the entire honey and phenolic extract. *Food Chemistry*; 114(4):1438-43.
- [12] Iranian National standard. 1383 Oil Seeds - Oil Acidity Measurement - Test Method. Institute of Standards and Industrial Research of Iran, INSO 8617.
- [13] Pontis JA, Costa LAMAd, Silva SJRd, Flach A. 2014. Color, phenolic and flavonoid content, and antioxidant activity of honey from Roraima, Brazil. *Food Science and Technology (Campinas)*; 34(1):69-73.
- [14] Krstonošić V, Dokić L, Dokić P, Dapčević T. 2009. Effects of xanthan gum on physicochemical properties and stability of corn oil-in-water emulsions stabilized by polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate. *Food Hydrocolloids*; 23(8):2212-8.
- [15] Topuz OK, Yerlikaya P, Ucak I, Gumus B, Buyukbenli HA. 2014. Effects of olive oil and olive oil–pomegranate juice sauces on chemical, oxidative and sensorial quality of marinated anchovy; 154: 63-70.
- [16] Abedinzadeh S, Torbati M, Azadmard-Damirchi S. 2016. Some Qualitative and Rheological Properties of Virgin Olive Oil-Apple Vinegar Salad Dressing Stabilized With Xanthan Gum. *Advanced Pharmaceutical Bulletin*, 6(4): 597-606.

## ۴- نتیجه گیری

هدف از این پژوهش، بررسی اثر مقادیر مختلف صمغ زانتان و زمان انبارمانی بر ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و آنتی‌اکسیدانی نمونه‌های سس سالاد بالقوه فراسودمند بود. به‌طور کلی در هیچ‌کدام از نمونه‌های مورد بررسی در این مطالعه جدا شدن فازهای چربی و آبی مشاهده نشد. pH، اسیدیته و مقدار اسیدهای چرب آزاد تمامی نمونه‌ها در گستره استاندارد ملی ایران قرار داشت و در طول زمان نگهداری نیز از این حد گذر نکرد. pH تیمار T<sub>3</sub> اکثر مواقع از بقیه نمونه‌ها کمتر بود. نتایج اسیدیته در روز اول با نتایج pH مطابقت داشت و همچنین مشخص شد با افزایش زمان نگهداری، مقدار اسیدهای چرب آزاد افزایش می‌یابد. محدوده ترکیبات فنلی کل موجود در سس‌های سالاد تولیدی از ۴۴ تا ۵۲ میلی‌گرم در کیلوگرم بود و گستره مهار رادیکال‌های آزاد DPPH تمامی نمونه‌ها مابین ۸۹ تا ۹۲ درصد بود. آزمون‌های دوره‌ای نشان داد که تیمار T<sub>2</sub> کمترین تغییرات را در طول زمان نگهداری داشته است. بنابراین فرمولاسیون سس سالاد با روغن زیتون بکر و سرکه سیب به همراه ۰/۵٪ صمغ زانتان می‌تواند برای تولید چاشنی‌های فراسودمند و سلامت بخش و در سطح صنعتی با ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی، اکسیداسیونی و رئولوژیکی بهینه و مشتری‌پسند مورد استفاده قرار گیرد.

## ۵- منابع

- [1] Khouryieh H, Puli G, Williams K, Aramouni F. 2015. Effects of xanthan–locust bean gum mixtures on the physicochemical properties and oxidative stability of whey protein stabilised oil-in-water emulsions. *Food chemistry*; (167):340-8.
- [2] Paraskevopoulou, A, Boskou D and Kiosseoglou V. 2005. Stabilization of olive oil–lemon juice emulsion with polysaccharides. *Food Chemistry*: 90(4): 627-634.
- [3] Iranian National standard. 1393. Mayonnaise & Salad dressings –Specifications and test methods. Institute of Standards and Industrial Research of Iran, INSO 2454.
- [4] Payan, rasul. 1387. Basics of quality control in food industry. *Ayyzh*. Tehran.
- [5] Ghahremani N, karazhiyan H. 2015. The effect of substituting egg yolk with *Acanthophyllum glandulosum* gum on



- [19] Heidari M, alamiM, kashaninejadM, amiri aghdaei S. (2014). Evaluation of usability of soy protein isolate and gum tragacanth as egg Substitute in mayonnaise. *Electronic journal of Food Processing and Preservation*. 6(1):65-84.
- [20] Herald T.J, Abughoush M, Aramouni F. 2009. Physical and sensory properties of egg yolk and egg yolk substitutes in a model mayonnaise system. *Journal of texture studies*. 40(6): 692-709
- [17] Ghazaei S, Mizani M, Piravi-vanak Z, Alimi M. 2015. Particle size and cholesterol content of a mayonnaise formulated by OSA-modified potato starch. *Food science and technology*. 35(1): 457-471
- [18] Mun S, Kim YL, Kang CG, Park KH, Shim JY, Kim YR. (2009).Development of reduced-fat mayonnaise using 4alphaGTase-modified rice starch and xanthan gum. *International journal of biological macromolecules*. 44(1): 400-407.

## Some Physicochemical and Antioxidant Properties of Virgin Olive Oil- Apple Vinegar Functional Salad Dressing Stabilized With Xanthan Gum

Abedinzadeh, S. <sup>1</sup>, Torbati, M. A. <sup>2\*</sup>, Azadmard-Damirchi, S. <sup>3,4</sup>

1. M.S.c, Dept.of Food Science and Technology, Faculty of Nutrition, Tabriz University of Medical Sciences, Tabriz, Iran
2. Assistant Professor., Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Nutrition, Tabriz University of Medical Sciences, Tabriz, Iran
3. Professor., Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Tabriz, Iran
4. Food and Drug Safety Research Center, Health Management and Safety Promotion Research Institute, Tabriz University of Medical Sciences, Tabriz, Iran

(Received: 2017/08/04 Accepted: 2017/09/10)

Salad dressings are food emulsions important in our daily diet, but conventional salad dressings have high amounts of cholesterol and saturated fatty acids because of egg yolk in their formulations. This study investigated the physicochemical and antioxidant properties of the salad dressing without egg yolk. Oil-in-water emulsions were prepared with virgin olive oil and apple vinegar stabilized with various percentages of xanthan (T<sub>1</sub>: 0.25%, T<sub>2</sub>: 0.5%, T<sub>3</sub>: 0.75%). Characteristics including phases separation, pH, acidity, free fatty acids, total phenolic compounds, and DPPH free radical control inhibition were measured and the sensory properties of the prepared sauces were evaluated. Results showed that all samples within 90 days preservation at 4°C was not observed phase separation during storage. pH, acidity and free fatty acid all samples were in the range of Iranian National Standard and they were within this limit during storage too. The ranges of total phenolic compounds and the DPPH test indicated in salad dressings are (44 – 52 mg per kg) and (89 - 92 percent) respectively. Samples containing 0.5% and 0.75% Xanthan received the highest score of sensory evaluators. Results showed that T<sub>2</sub> and T<sub>1</sub> had the optimum physicochemical and oxidative properties and can be a proper egg yolk free salad dressing to introduce to the market.

**Keywords:** Oxidative properties, Xanthan gum, Chemical properties, Emulsion stability, Phenolic compounds.

---

\* Corresponding Author E-Mail Address: torbatim@tbzmed.ac.ir