

بررسی ویژگی‌های انعقادی عصاره گیاه مایه پنیر *Withania coagulans* L. بر الگوی الکتروفوریک پروتئین‌های حاصل از آب‌پنیر و بهینه کردن شرایط انعقاد در مقایسه با مایه پنیر استاندارد (کیموزین)

مسعود علی‌رضایی^{۱*}، محمد حسین قارونی^۱، آزاده خونساری^۲، علی ولیزاده^۳،
کبری چهاری^۴

۱- دانشیار گروه علوم پایه، دانشکده دامپزشکی دانشگاه لرستان، خرم‌آباد، ایران

۲- کارشناس مرکز تحقیقات داروهای گیاهی رازی، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، خرم‌آباد، ایران

۳- دانشجوی دکتری عمومی دامپزشکی، دانشگاه لرستان، خرم‌آباد، ایران

۴- کارشناس دانشکده دامپزشکی دانشگاه لرستان، خرم‌آباد، ایران

(تاریخ دریافت: ۹۶/۰۵/۱۱ تاریخ پذیرش: ۹۷/۰۲/۰۳)

چکیده

عصاره گیاه مایه پنیر از زمان‌های قدیم جهت ساخت پنیر استفاده شده است. هدف از انجام این پژوهش، بررسی فعالیت‌های پروتئولیتیک پروتئازهای میوه ویتانیا کوآگولانس در مقایسه با کیموزین در تولید پنیر بود. پروتئازهای میوه ویتانیا کوآگولانس به صورت نسبی خالص‌سازی شدند و اثرات آنها بر سوبسترای شیر گاو مورد سنجش واقع شد. دما و pH مطلوب برای فعالیت پروتئازهای میوه ویتانیا کوآگولانس به ترتیب ۷۰ درجه سانتی‌گراد و ۵/۵ بود، هرچند کیموزین نسبتاً به دما حساس‌تر است و فعالیت انعقادی مطلوب آن در دمای ۵۰ درجه سانتی‌گراد صورت می‌گیرد. افزایش دما منجر به تقویت فعالیت‌های انعقادی کیموزین و پروتئازهای میوه ویتانیا کوآگولانس گردید اما افزایش pH بالاتر از ۵/۵ نتوانست تاثیر مطلوبی بر کیفیت لخته داشته باشد. همچنین اضافه کردن مقادیر مختلف کلرید کلسیم تاثیری بر فعالیت انعقادی آنزیم‌های میوه ویتانیا کوآگولانس نداشت و تفاوت معنی‌داری در میزان ازت محلول و پروتئین تام در آب‌پنیر تولیدی توسط عصاره مایه پنیر گیاهی و کیموزین وجود نداشت. علاوه بر این، بررسی الگوی الکتروفوریک پروتئین‌های حاصل از آب‌پنیر تولید شده توسط عصاره در مقایسه با کیموزین نشان داد که پپتیدهای کوچکی توسط عصاره تولید نمی‌شود و پنیر تلخی تولید نمی‌کند. بنابراین، آنزیم‌های میوه ویتانیا کوآگولانس و کیموزین فعالیت نسبتاً مشابهی در pH و دماهای متفاوت بر سوبسترای شیر گاو نشان دادند و مشخص شد که میوه‌های ویتانیا کوآگولانس پتانسیل استفاده به عنوان رنت را دارند و می‌توانند در تولید پنیر به عنوان آنزیم‌های جایگزین مورد استفاده قرار گیرند.

کلید واژگان: ویتانیا کوآگولانس، پروتئاز، پنیر، کیموزین

*مسئول مکاتبات: Alirezaei.m@lu.ac.ir

۱- مقدمه

الکتروفوریتیک پروتئین‌های حاصل از آب‌پنیر تولید شده توسط عصاره میوه گیاه مایه پنیر و کیموزین بررسی شد.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- جمع‌آوری نمونه‌های گیاهی

نمونه‌های میوه گیاه ویتانیا کوآگولانس توسط مرکز تحقیقات و پژوهش گیاهان دارویی در استان سیستان و بلوچستان جمع‌آوری و به مرکز تحقیقات داروهای گیاهی رازی انتقال داده شد.

۲-۲- عصاره‌گیری از میوه گیاه

در ابتدا میوه گیاه مورد نظر از ساقه و برگ‌ها جدا گردید و دانه‌های گیاه جدا شدند. سپس دانه‌ها با آسیاب آزمایشگاهی با دور ۱۰۰۰ در دقیقه به اندازه کافی پودر شد. به پودر حاصل به ازای هر گرم، ۱۰ میلی‌لیتر آب مقطر اضافه شد و در دمای اتاق به مدت ۱ ساعت با هموژنایزر (ایران، Ultrasound Topsonics) هموژنیزه گردید. محلول هموژن حاصل با کاغذ صافی فیلتر گردید. عصاره فیلتر شده با دور ۳۰۰۰ RPM به مدت ۳۰ دقیقه در دمای اتاق سانتریفیوژ شد. سپس لایه رویی جدا شد و با اتانول به غلظت حجمی/حجمی ۸۵٪ رسید. سپس مجدداً با دور ۲۵۰۰ RPM به مدت ۱۰ دقیقه در دمای اتاق سانتریفیوژ گردید و مایع رویی استخراج شد و این مرحله دو مرتبه تکرار گردید. در نهایت آنزیم‌های انعقادی در رسوب بدست آمده به مدت نیم ساعت در دمای اتاق خشک شد و سپس تا زمان استفاده در دمای ۱۸°C- نگهداری گردید [۷].

۲-۳- بررسی تشکیل لخته با استفاده از

محلول‌های مراحل مختلف

در ابتدا، لخته پنیرهای حاصل از عصاره فیلتر شده عصاره سانتریفیوژ مرحله اول، عصاره سانتریفیوژ مرحله دوم و آنزیم‌های رسوبی در دو مرحله با غلظت ۱ به ۱۰ و ۱ به ۵ بررسی شد به نحوی که در یک مرحله نیم میلی‌لیتر از عصاره مرحله اول و دوم به ۵ میلی‌لیتر شیر با pH=۶/۵ به عنوان سوبسترا اضافه گردید. در آزمایشی دیگر ۱ میلی‌لیتر از عصاره به ۵ میلی‌لیتر شیر افزوده شد و در دمای ۳۵ درجه سانتی‌گراد انکوبه شد. همچنین ۲۰۰ میکرولیتر از آنزیم‌های رسوبی نیز به ۵ میلی‌لیتر شیر با pH=۶/۵ اضافه شد و در نهایت کیفیت

در طی دهه اخیر استفاده از پروتئین‌های پنیر و آب‌پنیر، مخصوصاً در فرآورده‌های غذایی ویژه مثل غذای کودک، رژیم‌ها و غذاهای سالم افزایش یافته است. پنیر یکی از فرآورده‌های مهم لبنی است که امروزه به صورت صنعتی و سنتی در سطح گسترده‌ای تولید می‌شود. یکی از مراحل اصلی در تولید این فرآورده، انعقاد کازئین‌های شیر در تولید پنیر است که به روش‌های مختلفی صورت می‌گیرد. یکی از مهم‌ترین روش‌ها، انعقاد به وسیله عمل پروتئازهای اختصاصی از جمله کیموزین (رنت) است [۱ و ۲]. امروزه تاکید بر نوشیدنی‌های پروتئینی آب‌پنیر است. در بازارهای رایج، پروتئین آب‌پنیر و محصولات اولیه آب‌پنیر، بسیار به کار برده می‌شود. آب‌پنیر فاز محلول شیر است که بعد از انعقاد کازئین در اثر عمل مایه پنیر یا باکتری‌های لاکتیکی از لخته جدا می‌شود. لخته (پنیر) شامل کازئین‌ها، چربی‌ها، برخی مواد معدنی و بعضی ویتامین‌ها است اما آب‌پنیر حاوی لاکتوز، پروتئین‌های محلول یا پروتئین‌های آب‌پنیر، مواد معدنی محلول، اسیدهای آلی، ویتامین‌ها و آنزیم‌ها می‌باشد [۱].

یکی از منابع جایگزین رنت، عصاره‌های گیاهی هستند که از دیرباز به عنوان مایه پنیر برای تولید پنیر در نواحی روستایی و به طور سنتی استفاده شده‌اند [۳]. مایه پنیر گیاهی (ویتانیا کوآگولانس) متعلق به خانواده سولاناسه، گیاهی است درختچه‌ای با بوته‌های به ارتفاع ۱۰۰-۳ سانتی‌متر که در سراسر پاکستان و هم‌چنین جنوب غربی هند، افغانستان و در منطقه سیستان و بلوچستان در ایران می‌روید [۴]. قسمت‌های مختلف این گیاه در طب سنتی برای درمان اسهال، استفراغ و فشار خون تجویز می‌شود [۴ و ۵]. یافته‌های جدید حاکی از تأثیر ضد سرطانی و تأثیرات آنتی‌دپابتیک و قلبی عروقی آن دارد [۵، ۶]. اگر چه مطالعه‌ای توسط پزشکی و همکاران [۷] در خصوص استخراج آنزیم، خالص‌سازی و توصیف ویژگی‌های آنزیم‌های آن انجام شده و اثرات پروتئولیتیک آن بررسی گردید، اما ویژگی‌های آنزیم‌های منعقد کننده میوه گیاه مایه پنیر با کیموزین مورد مقایسه قرار نگرفته است. بنابراین در این مطالعه، آنزیم‌های گیاه مایه پنیر به صورت جزئی خالص‌سازی شدند و اثرات دماها و pH های مختلف بر فعالیت آنزیمی و زمان و کیفیت لخته حاصل مورد بررسی قرار گرفت. همچنین میزان ازت محلول و پروتئین تام و الگوی

ضعیف تا عالی با اعداد ۱ تا ۶ درجه‌بندی شده به طوری که بهترین لخته عدد ۶ و ضعیف‌ترین لخته عدد یک را دریافت کردند.

۲-۸- اندازه‌گیری نیتروژن محلول

اندازه‌گیری نیتروژن محلول آب‌پنیر با روش ماکروکلدال انجام شد [۱] و درصد نیتروژن محلول و پروتئین آن از فرمول زیر محاسبه گردید؛

$$\frac{100 \times \text{حجم اسید مصرف شده} \times \text{نرمالیت} \times 14}{\text{وزن مایع رویی} \times 1000} = \text{درصد نیتروژن}$$

درصد پروتئین نیز با توجه به درصد نیتروژن محلول $6/25 \times$ محاسبه گردید.

الگوی الکتروفوریتیک پروتئین‌های حاصل از آب‌پنیر توسط SDS-PAGE به روش لاملی و همکاران (۱۹۷۰) انجام گرفت [۸]. در دو میکروتیوب مجزا آب‌پنیر حاصل از عصاره با غلظت‌های ۲/۱ و ۴/۱ (دو نسبت از آب‌پنیر به یک نسبت از بافر نمونه حاوی ۲-مرکاپتو اتانول) و در دو میکروتیوب جداگانه آب‌پنیر حاصل از کیموزین با غلظت‌های ۲/۱ و ۴/۱ از بافر نمونه مخلوط و به مدت ۵ دقیقه در آب جوش قرار داده شد و آنگاه پس از سرد شدن در هر چاهک ۴۰ میکرولیتر نمونه با سرنگ هامیلتون ریخته و در چاهک مارکر تنها ۵ میکرولیتر از مارکر سیناکلون ریخته شد. دستگاه در سیستم بافری پیوسته تریس-گلیسین با شدت جریان ثابت ۲۵ میلی-آمپر به جریان برق وصل گردید و به مدت تقریباً دو ساعت الکتروفورز انجام شد. در پایان الکتروفورز ژل از دستگاه جدا گردید و در محلول رنگ (حاوی کوماسی بلو R-250 ۰/۱ گرم، استات سدیم ۰/۱ گرم، ایزوپروپانول ۲۵ میلی‌لیتر و اسید استیک ۱۰ میلی‌لیتر به حجم ۱۰۰ میلی‌لیتر رسانده شده) به مدت یک ساعت قرار گرفت و سپس از محلول رنگبر (حاوی متانول ۶۰۰ میلی‌لیتر و اسید استیک ۱۴۰ میلی‌لیتر) به مدت ۲۴ ساعت قرار گرفت و سپس اسکن ژل انجام شد.

۲-۹- آنالیز آماری

میانگین‌های حاصل از کیفیت لخته در pH و دماهای متفاوت و میزان ازت محلول و پروتئین تام آب‌پنیر با استفاده از نرم افزار آماری SPSS ورژن ۱۹ و تست آماری غیرپارامتریک من-وتینی در سطح آماری $p < 0.05$ مورد مقایسه قرار گرفت.

لخته‌های تشکیل شده با چرخش دستی بررسی گردید که لخته‌های حاصل از عصاره سانتریفیوژ مرحله اول با نسبت ۱ از عصاره به ۵ از شیر از کیفیت و قوام بهتری برخوردار بود. بنابراین در تمام مراحل بعدی از این عصاره با غلظت ۱ به ۵ به عنوان مایه پنیر استفاده شد. بنابراین عصاره به عنوان واکنش‌گر با غلظت ۲۰٪ در مراحل بعدی استفاده شد [۸].

۲-۴- بررسی تشکیل لخته توسط کیموزین

در این مرحله، شیر خام تهیه شده از کارخانه شیر پگاه لرستان (محتوای چربی و درصد پروتئین به ترتیب ۳/۳ و ۳/۱ بود) به مدت ۲۰ دقیقه جوشانده شد. سپس به ۱۰ میلی‌لیتر از هر نمونه شیر با $\text{pH} = 5/5$ به میزان ۳ میلی‌لیتر مایه پنیر (کیموزین) افزوده شد و در دمای 50°C انکوبه شد و در فواصل زمانی کیفیت لخته‌ها با چرخش دستی بررسی گردید.

۲-۵- بررسی تشکیل لخته توسط عصاره

یک واحد انعقاد شیر، مقدار آنزیمی است که باعث انعقاد ۱۰ میلی‌لیتر سوپسترا در مدت زمان ۳۰ دقیقه شود. فعالیت انعقادی عصاره برای شیر توسط فرمول زیر محاسبه شد؛

$$\text{MCA (Milk Clotting Activity) (units)} = \frac{2400}{T} \times S/E$$

زمان انعقاد (ثانیه) = $T = \text{حجم سوپسترا} = E S = \text{عصاره حجم بدین منظور، مانند مرحله فوق، ۳ میلی‌لیتر از عصاره در ۱۰ میلی‌لیتر سوپسترا در دمای بهینه ۷۰ درجه سانتی‌گراد و pH بهینه ۵/۵ انکوبه شد که زمان انعقاد حدود ۲ دقیقه محاسبه شد که با توجه به فرمول بالا MCA پروتئین‌های موجود در عصاره Unit ۶۶/۶۶ است [۷]. لازم به ذکر است که در مراحل مذکور pH شیر با استفاده از پتاسیم فسفات ۵۰ میلی مولار تنظیم شد.$

۲-۶- بررسی pH بهینه در دمای 60°C

جهت بررسی اثر pH بر کیفیت لخته در دمای 60°C شیرها انکوبه شدند و در این مرحله نیز کیفیت و قوام لخته‌های تشکیل شده در فواصل زمانی با چرخش دستی بررسی شد که در $\text{pH} = 5/5$ بهترین لخته از نظر قوام و پایداری به دست آمد.

۲-۷- بررسی دمای بهینه در pHهای ۵ و ۵/۵

در این مرحله، کیفیت لخته‌ها در در دماهای ۵۰، ۵۵، ۶۰، ۶۵ و ۷۰ درجه سانتی‌گراد بررسی گردید که کیفیت و قوام آنها از

۳- نتایج و بحث

جداول ۱-۵ نشان داده شده است. همچنین شکل ۱ بهترین کیفیت لخته را در دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد و pH ۵/۵ در زمان ۱۵ دقیقه نشان می‌دهد.

نتایج حاصل از تاثیر دما و pH های مختلف بر کیفیت لخته (برای سه تکرار در هر آزمایش) در زمان‌های متفاوت در

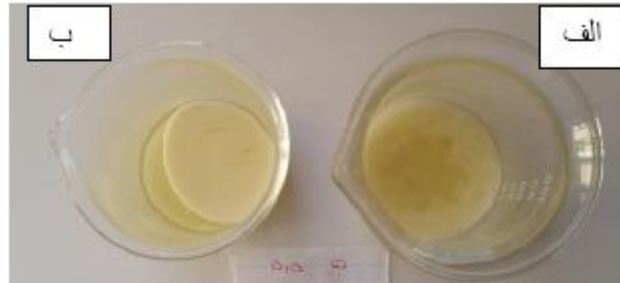


Fig 1 Clotting quality induced by coagulative enzymes from *Withania coagulans* in 70 °C at 15 minute for pH=5 (a) and pH=5.5 (b). The best clotting quality was seen in pH=5.5

Table 1 The pH effect at 50 °C constant temperature on clotting quality. Values represent mean of clotting quality for triplicate of each experiment

Time (min)	pH 5.5	pH5
5	2	1
15	2.5	2
30	3	*3.5

*It was seen the best clotting quality at 30 min.

Table 2 The pH effect at 55 °C constant temperature on clotting quality. Values represent mean of clotting quality for triplicate of each experiment

Time (min)	pH 5.5	pH5
5	2	1
10	4	3
15	5.2	5.3
20	5	3
30	*5.4	2

* It was seen the best clotting quality at 30 min.

Table 3 The pH effect at 60 °C constant temperature on clotting quality. Values represent mean of clotting quality for triplicate of each experiment

Time (min)	pH 5.5	pH5
5	2	1
10	3	2
15	*5.2	*5.2
20	4	3

* It was seen the best clotting quality at 15 min.

Table 4 The pH effect at 65 °C constant temperature on clotting quality. Values represent mean of clotting quality for triplicate of each experiment

Time (min)	pH 5.5	pH5
5	3	2
10	5.3	5.2
15	4	3
20	*5.4	5.3

* It was seen the best clotting quality at 20 min.

Table 5 The pH effect at 70 °C constant temperature on clotting quality. Values represent mean of clotting quality for triplicate of each experiment

Time (min)	pH 5.5	pH5
10	4	2
15	*5.4	5.2
20	5	3

* It was seen the best clotting quality at 15 min.

افزایش و زمان انعقاد کاهش یافت [۱۰]. در این مطالعه، عصاره خالص سازی شده ویتانیا کوآگولانس به عنوان جایگزین رنت، از نظر حساسیت به دما و pH مورد ارزیابی قرار گرفت. در بررسی انجام شده، pH بهینه برای بیشترین عملکرد انعقادی این گیاه در pH=۵/۵ مشاهده شد. یعنی آنزیم موجود در عصاره گیاه مایه پنیر یک پروتئاز اسیدی است و همان طور که در جداول دیده شد با افزایش pH از میزان فعالیت انعقادی آنزیم های پروتئاز کم شده و کیفیت و قوام لخته های حاصل نیز کاهش یافت که با نتایج حاصل از مطالعه بیگمی و همکاران (۲۰۱۳) همخوانی دارد [۱۱].

ارزیابی مشابهی در مورد دمای بهینه برای بیشترین عملکرد انعقادی عصاره مایه پنیر صورت گرفته است و مشاهده شده که لخته های تشکیل شده در دمای ۷۰°C بالاترین کیفیت و قوام را داشتند [۱۲]. در حالی که بهترین دما برای آنزیم کیموزین ۵۰ درجه سانتی گراد است. بنابراین با توجه به اینکه بیشتر آنزیم ها در دماهای بالا به طور کامل یا نسبی دناتوره می شوند و عملکرد آنها کاهش می یابد، پایداری آنزیم های این عصاره می تواند از مزیت های آن نسبت به رنت های دیگر به شمار رود.

با توجه به اینکه در این مطالعه خالص سازی عصاره میوه گیاه ویتانیا کوآگولانس بصورت نسبی انجام گرفت، مشاهده گردید که عصاره حاصل از سانتریفیوژ مرحله اول، بیشترین عملکرد انعقادی را دارا هست. لذا می توان چنین برداشت کرد که با افزایش سطح خالص سازی، میزان غلظت آنزیم های پروتئاز کاهش یافت. ضمن اینکه خالص سازی بیشتر آنزیم های عصاره سبب از بین رفتن طعم و مزه مطبوع در پنیر تولیدی شده و علاوه بر این سبب کاهش غلظت عناصر معدنی سودمند از جمله کلسیم و منیزیم در پنیر تولید شده می گردد. بنابراین از این عصاره با غلظت ۲۰٪ به عنوان واکنش گر در تمامی مراحل آزمایش استفاده شد.

در این پژوهش، فعالیت انعقادی عصاره آنزیمی در شیر گاو مورد بررسی قرار گرفت و از شیر گاو به عنوان سوبسترا استفاده شد که از این نظر با مطالعه بیگمی و همکاران [۱۱] و

نتایج حاصل از سه تکرار پیاپی آزمایش در خصوص میانگین نیتروژن محلول و میزان پروتئین آب پنیر برای کیموزین (۰/۳۲۶ درصد و ۲/۰۳ درصد) و عصاره میوه گیاه مایه پنیر (۰/۳۷۳ و ۲/۳۳ درصد) نشان داد که تفاوت معنی داری بین آنها وجود نداشت.

۳-۱- بررسی الگوی الکتروفورز پروتئین های حاصل از آب پنیر

همان طور که ستون های دوم و سوم نشان می دهد تنها باند کوچکی به اندازه حدود ۱۷ کیلودالتون در آب پنیر حاصل از عصاره دیده می شود در حالی که باند حاصل از آب پنیر تولید شده توسط کیموزین حدود ۳۰ کیلودالتون است. بنابراین پپتیدهای کوچک با وزن های ۴-۵ کیلودالتون که اصولاً سبب تلخی پنیر می گردند در هیچ کدام از آب پنیرها مشاهده نگردید.

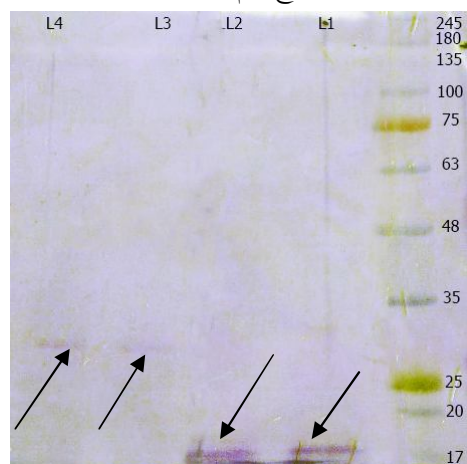


Fig 2 Electrophoretic profile of whey proteins using Lameli SDS-PAGE method. The first column indicates marker. L₁ and L₂ indicate whey proteins induced by *Withania coagulans* enzymes with various concentrations of whey and sample buffer (4/1 and 2/1). L₃ and L₄ represent whey proteins induced by chymosin with various concentrations of whey and sample buffer (4/1 and 2/1).

یکی از عوامل موثر روی فرآیند انعقاد، غلظت آنزیم منعقدکننده است. استورچ و همکاران (۱۸۷۴) وجود رابطه معکوس بین زمان انعقاد شیر با غلظت آنزیم را گزارش کردند به طوری که با افزایش غلظت آنزیم، فعالیت انعقادی شیر

پروتئولیز خفیف اتفاق بیافتد باعث محکم شدن و سفت بودن بافت پنیر می‌گردد و طعم و مزه خوبی به آن نمی‌دهد [۸].

به خوبی مشخص شده است که کیموزین و آنزیم‌های گیاهی هر دو این توانایی را دارند که روی برخی جایگاه‌ها روی αS_1 و β کازئین اثر بگذارند [۱۴]. با این حال نشان داده شده است که کیموزین و پروتئازهای گیاهی ویژگی‌های متفاوتی و یا سرعت هیدرولیز متفاوتی برای باندهای کازئین دارند [۱۵]. در شرایط یکسان در دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد انعقاد کننده‌های گیاهی و کیموزین ویژگی یکسانی علیه بتا کازئین داشته‌اند ولی انعقادکننده‌های گیاهی بتاکازئین را با سرعت بیشتری نسبت به کیموزین تجزیه می‌کنند. در خصوص پروتئولیز αS_1 کازئین مشخص شده است که آنزیم‌های گیاهی قسمت C ترمینال این پروتئین را مورد حمله قرار می‌دهند ولی در مورد کیموزین این‌طور نیست [۸]. در مطالعه حاضر، محصول تجزیه αS_1 بوسیله کیموزین و پروتئازهای میوه گیاه مایه تنها باند متوسطی تولید کرد که در ناحیه ۱۷ کیلودالتون قرار داشت و باندهای با وزن مولکولی ۵-۴ کیلودالتون که سبب تلخی پنیر می‌گردند تولید نشد. بنابراین پروتئازهای گیاه مایه پنیر ممکن است در تولید پنیر مناسب باشند به خصوص زمانی که لازم است دمای تولید پنیر بالا باشد زیرا آنزیم‌های میوه گیاه مایه پنیر، برخلاف کیموزین در دمای بالا ۷۰ درجه سانتی‌گراد بهترین فعالیت را نشان دادند و آنزیم‌های پایداری می‌باشند.

۴- نتیجه‌گیری کلی

نتایج حاصل از این پژوهش نشان داد که فعالیت آنزیم‌های موجود در عصاره میوه گیاه مایه پنیر سبب پروتئولیز شدید و تولید پپتیدهای کوچک در آب‌پنیر حاصل و تلخی آن نمی‌گردد و میزان پروتئین و ازت محلول آب‌پنیر حاصل از عصاره گیاه مایه پنیر با آب‌پنیر ناشی از لخته حاصل از کیموزین تفاوت معنی‌داری نداشت ($p < 0.05$). علاوه بر این، عصاره حاصل از میوه گیاه مایه پنیر در دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد و $pH 5/5$ در مدت زمان ۱۵ دقیقه بهترین فعالیت آنزیمی جهت تولید پنیر با کیفیت لخته خوب را در مقایسه با کیموزین تجاری دارد و می‌تواند جایگزین رنت گردد. در مجموع می‌توان چنین نتیجه گرفت که عصاره میوه این گیاه با خالص‌سازی جزئی می‌تواند به عنوان یک منبع خوب و جایگزین در تهیه پنیر استفاده گردد گرچه لازم است آزمون‌های بیشتری در خصوص بررسی اثر

پزشکی و همکاران [۷] که به ترتیب از شیر بازسازی شده از شیر خشک و شیر پاستوریزه به عنوان سوبسترا استفاده کردند، متفاوت است. درخصوص استفاده از غلظت مناسب کلرید کلسیم، اضافه نمودن مقادیر مختلف کلرید کلسیم (۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۲۵ میلی‌مولار) در مراحل اول آزمایش تأثیری بر زمان انعقاد و کیفیت لخته حاصل نداشت که می‌تواند مربوط به غلظت بالای کلسیم یونیزه در عصاره این گیاه باشد [۶]. در مطالعه جیسوال و همکاران (۲۰۰۹) غلظت بالایی از کلسیم و منیزیم موجود در عصاره میوه گیاه مایه پنیر گزارش شد و مشخص شد که بسیاری از اثرات آنتی‌دیپتیک عصاره میوه این گیاه مربوط به میزان بالای کلسیم و منیزیم آن می‌باشد. بنابراین بنظر می‌رسد که غلظت بالای کلسیم باعث انعقاد و تشکیل لخته در زمان مناسب گردید و اضافه کردن کلرید کلسیم در غلظت‌های مختلف نتوانست تأثیر معنی‌داری بر تشکیل و کیفیت لخته بگذارد. در حالی که، در مطالعه قبلی علیرضایی و همکاران (۲۰۱۱) غلظت ۱۵ میلی‌مولار کلرید کلسیم توانست باعث افزایش کیفیت لخته حاصل از آنزیم‌های فیسین و اکتینیدین در شیر پاستوریزه گردد [۸]. بنابراین به نظر می‌رسد که غلظت بالای کلسیم یونیزه در عصاره میوه این گیاه قادر است در تشکیل لخته کمک کند و تا حدودی رسوب کلسیم در زمان جوشاندن شیر را پوشش دهد.

یکی از نکات مهم در زمینه تولید پنیر، کنترل پروتئولیز کازئین-های شیر است که در این رابطه چندین تکنیک مختلف برای تخمین پروتئولیز مشخص شده است و الکتروفورز یکی از آنهاست که بسیار دقیق پروتئولیز اولیه را مشخص می‌کند [۸]. بررسی الگوی الکتروفوریتیک پروتئین‌های حاصل از آب‌پنیر تولید شده توسط عصاره میوه گیاه مایه پنیر در مقایسه با کیموزین نشان داد که پپتیدهای کوچکی توسط عصاره تولید نمی‌شوند و پنیر تولیدی تلخ نیست. همچنین تفاوت معنی‌داری از نظر محتوی پروتئین آب‌پنیر و میزان نیتروژن محلول در آب‌پنیر تولیدی توسط عصاره و کیموزین وجود نداشت. آنالیز پپتیدهای کوچک در آب‌پنیر تخمین مستقیمی از پروتئولیز کلی کازئین را نشان می‌دهد و این اطلاعات مهم در خصوص کیفیت پنیر تولیدی خیلی باارزش است [۱۳]. اگر پروتئولیز با درجه بالا اتفاق بیافتد باعث نرم شدن پنیر می‌گردد و با غلظت زیادی از پروتئین‌ها از جمله پپتیدهای با وزن مولکولی کم در پنیر همراه است که سبب تلخی پنیر می‌گردند و برعکس اگر

- [7] A. Pezeshki, J. Hesari, A. Ahmadi Zonoz, B. Ghambarzadeh. (2011). Influence of *Withania coagulans* Protease as a Vegetable Rennet on Proteolysis of Iranian UF White Cheese. *J. Agr. Sci. Tech.* 13: 567-576.
- [8] Alirezaei M, Aminlari M, Gheisari HR, Tavana M. (2011). Actinidin: A Promising Milk Coagulating Enzyme, *Europ. J Food Res. Rev.* (2): 43-51.
- [9] Tripathi P, Tomar R, Jagannadham MV. (2011). Purification and biochemical characterization of a novel protease streblin. *Food Chem.* 125(3):1005-12.
- [10] Storch V, Segelcke T. *Milchforsch, Milchprax.* (1874). Milk coagulation time: linear relationship with inverse of rennet activity. *J Dairy Sci.* 66: 341-344.
- [11] Beigomi M, Mohammadifar MA, Ghods Rohani M, Hashemi M, Valizadeh M. (2013). Partial purification and characterization of milk-clotting enzyme extracted from *Withania coagulans* fruit. *Iran J Nutr. Sci. Food Technol.* 8(2):31-40 [in persian]
- [12] Tucker GA, Woods L. (1995). Enzymes in food processing, london: Springer;340-345.
- [13] Maubois JL, Mocquot G. (1975). Application of membrane ultrafiltration to preparation of various types of cheese. *J Dairy Sci.* 58:1001.
- [14] Esteves CLC, Lucey JA, Wang T, Pires EMV. (2003). Effect of pH on the gelation properties of skim milk gels made from plant coagulants and chymosin. *J Dairy Sci.* 86: 2558-2567.
- [15] Macedo QI, Faro CJ, Pires EM. (1993). Specificity and kinetics of the milk-clotting enzyme from Cardoon (*Cynaracardunculus*L.) toward bovine κ -casein. *J Agric Food Chem.* 10: 1537-1540.

آنزیمی آن در تولید پنیر بر روی پروتئین‌های حاصل از آب پنیر و بررسی ویژگی‌های ارگانولپتیک و آزمایشات رئولوژیکی آن در مقایسه با پنیر تولیدی حاصل از کیموزین صورت گیرد.

۴- تشکر و قدردانی

منابع مالی این مطالعه از محل طرح تحقیقاتی شماره ۹۰/۱۳ مرکز تحقیقات داروهای گیاهی رازی وابسته به دانشگاه علوم پزشکی لرستان تامین شده است.

۵- منابع

- [1] Beigomi M, Mohammadifar MA, Hashemi M, Ghodsrohani M, Senthil K, Valizadeh M. (2014). Biochemical and Rheological Characterization of a Protease from Fruits of *Withania coagulans* with a Milk-clotting Activity. *Food Sci. Biotechnol.* 23(6): 1805-1813.
- [2] Roseiro LB, Barbosa M, Ames JM, Wilbey RA. (2003). Cheese making with vegetable coagulants the use of *Cynara L.* for the production of ovine milk cheeses. *Int. J Dairy Technol.* 56(2):76-85.
- [3] Jacob M, Jaros D, Rohm H. (2011). Recent advances in milk clotting enzymes. *Int J Dairy Technol.* 64(1):14-33.
- [4] Ghahreman A, Attar F. (1999). Biodiversity of plant species in Iran: Central Herbarium of Tehran University, Faculty of Science. p.379. [in persian].
- [5] Hemalatha S, Wahi A, Singh P, Chansouria J. (2006). Hypolipidemic activity of aqueous extract of *Withania coagulans* Dunal in albino rats. *Phytotherapy Res.* 20(7):614-7.
- [6] Jaiswal D, Rai PK, Watal G. (2009). Antidiabetic effect of *Withania coagulans* in experimental rats. *Ind J Clin Biochem.* 24(1):88-93.

Evaluation of coagulative features from *Withania coagulans* L. extract on electrophoretic profile of whey proteins and optimizing of coagulation condition in comparison with rennet (chymosin)

Alirezaei, M. ^{1,2*}, Gharouni, M. H. ¹, Khonsari, A. ², Valizadeh, A. ³, Chehari, K. ⁴

1. Associate Professor, Department of Basic Sciences, School of Veterinary Medicine, Lorestan University, Khorramabad, Iran

2. MSc, Razi Herbal Medicines Research Center, Lorestan University of Medical Sciences, Khorramabad, Iran

3. DVM student, School of Veterinary Medicine, Lorestan University, Khorramabad, Iran

4. MSc, School of Veterinary Medicine, Lorestan University, Khorramabad, Iran

(Received: 2017/08/02 Accepted: 2018/04/23)

Withania coagulans extract has been used for cheese making since ancient times. The aim of this study was to evaluate proteolytic activities of *Withania coagulans* fruit proteases (WP) in comparison with chymosin for cheese making. Proteases from *Withania coagulans* fruits purified partially were evaluated on bovine milk substrate. The optimum temperature and pH for WP activities were 70°C and 5.5, respectively. However, chymosin was relatively more sensitive to temperature and the optimum clotting activity of chymosin was at 50°C. Increasing of temperature resulted in an enhancement of the clotting activities for chymosin and WP enzymes, however elevation of pH above 5.5 was unable to affect favorite of clotting quality. Also, addition of various CaCl₂ concentrations did not affect on the clotting activity of WP. There was also no significant difference between WP and chymosin for soluble nitrogen and total protein of whey. In addition, electrophoretic protein profile of the whey induced by extract in comparison with chymosin showed no small peptide and this resulted less of bitterness of flavor in produced cheese. The WP enzymes and chymosin gave similar relative activity at different pH values and temperatures for bovine milk substrate, indicating that *W. coagulans* fruits have potential activity for use as rennet and the fruits could be potential alternative enzymes in cheese making.

Keywords: *Withania coagulans*, Protease, Cheese making, Chymosin

* Corresponding Author E-Mail Address: Alirezaei.m@lu.ac.ir