

## بررسی اثرات متقابل آروما/بافت بر درک شیرینی شیر کاکائو و کاربرد آن در کاهش مصرف شکر

امیرحسین علی پور<sup>1</sup>، محمد دانشی<sup>۲،۳\*</sup>، ابوالفضل صادقیان<sup>4</sup>

1- دانش آموخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی، واحد یزد، دانشگاه آزاد اسلامی، یزد، ایران.

2- دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی، استاد یار گروه صنایع غذایی، واحد یزد، دانشگاه آزاد اسلامی، یزد، ایران.

3- مرکز تحقیقات غذا و شیرینی، واحد یزد، دانشگاه آزاد اسلامی، یزد، ایران

4- دکتری تخصصی تحقیق در عملیات، استادیار گروه مدیریت صنعتی، واحد یزد، دانشگاه آزاد اسلامی، یزد، ایران.

(تاریخ دریافت: 98 /08/23 تاریخ پذیرش: 99/04/09)

### چکیده

کاهش مصرف شکر در فرمول بندی فرآورده های غذایی یکی از راهبردهای دستیابی به غذای سالم است اما اثر نامطلوبی بر بافت و خصوصیات حسی فرآورده می گذارد ثابت شده درک طعم، تحت تاثیر ساختار و ترکیبات ماده غذایی قرار دارد. در این پژوهش اثرات متقابل آروما/بافت بر درک شیرینی شیر طعم دار و کاهش مصرف شکر مورد بررسی قرار گرفت. تیمارهای مختلف شیرکاکائو شامل تیمارهای شاهد با محتوای شکر متفاوت (6/4/5 و 7/5 درصد) و 14 تیمار حاوی مقادیر مختلف پایدارکننده (0/1، 0/15 و 0/2 درصد)، طعم دهنده های وانیل (0، 0/002 و 0/004 درصد) و کارامل (0، 0/025 و 0/05 درصد) بودند. پس از اندازه گیری pH، ماده خشک و ویسکوزیته، تمامی تیمارها توسط گروه های ارزیاب آموزش دیده و نیمه آموزش دیده مورد ارزیابی حسی قرار گرفتند. تجزیه و تحلیل اطلاعات با استفاده از روش های AHP و TOPSIS به منظور انتخاب بهترین محصول انجام شد. نتایج نشان داد با کاهش میزان شکر، pH کاهش و با افزایش پایدار کننده میزان ماده خشک و ویسکوزیته افزایش یافت (P<0/05). نمونه های حاوی ترکیب طعم دهنده های وانیل و کارامل و با 20% شکر کاهش یافته، دارای بهترین خصوصیات حسی بودند. همچنین تیمارهای حاوی مواد پایدارکننده سبب افزایش درک شیرینی در حضور مواد طعم دهنده گردیدند. بطور کلی این مطالعه نشان داد که می توان با استفاده هم زمان از مواد پایدارکننده و طعم دهنده های وانیل و کارامل، محتوای شکر در فرمولاسیون شیرکاکائو رابطه موفقیته آمیزی تا 20% کاهش داد.

**کلید واژگان:** شیر طعم دار، کاهش شکر، اثرات متقابل، ارزیابی حسی، درک شیرینی.

\* مسئول مکاتبات: mdaneshi@iauyazd.ac.ir

## 1- مقدمه

شیر، یک نوشیدنی سالم، مغذی، خوشمزه و رفع کننده تشنگی است که توسط گروه زیادی از مردم به ویژه کودکان مصرف می شود [1]. به منظور افزایش مصرف شیر، به ویژه در ایران که سرانه مصرف محصولات لبنی در مقایسه با سایر کشورها پایین است، نیاز است تا انواع مختلفی از آن تولید شود [2]. نوشیدنی های لبنی طعم دار از جمله فراورده های شیری محبوب و پر مصرف هستند که از رشد روزافزونی در دنیا برخوردار بوده اند [1]. شیرکاکائو یکی از متداول ترین نوشیدنی های لبنی طعم دار بوده که توسط شمار زیادی از کودکان و نوجوانان و جوانان مصرف می شود. شیرکاکائو با استفاده از شیر، شکر، پودر کاکائو و بعضی از هیدروکلوئیدها، برای بهبود قوام و جلوگیری از رسوب ذرات کاکائو و بصورت پاستوریزه یا استریلیزه تهیه می شود [3].

مصرف بالای شکر به عنوان یکی از عوامل اساسی افزایش شیوع چاقی، دیابت نوع 2 و بیماری های قلبی عروقی در سراسر جهان شناخته شده است [4 و 5]. در طی 50 سال گذشته، مصرف شکر در سراسر جهان سه برابر شده است [6] که علت عمده آن افزایش مصرف شکر اضافه شده به محصولات فرآوری شده است [7]. به طور کلی محصولات حاوی شکر زیاد، پرکالری هستند درحالی که، دارای ارزش غذایی کمتری از سایر مواد مغذی می باشند [8].

نوشیدنی های شیرین شده با شکر<sup>1</sup> به عنوان یکی از منابع اصلی شکر اضافه شده در رژیم غذایی شناخته شده است [9]. طبق گفته وزارت بهداشت انگلستان، 30 تا 40 درصد کاهش در غلظت شکر اضافه شده در محصولات فرآوری شده می تواند منجر به کاهش متوسط مصرف روزانه 100 کالری در هر فرد شود که برای جلوگیری از چاقی و دیابت مؤثر خواهد بود [10].

یکی از روش های کاهش شکر در فرمولاسیون مواد غذایی، کاهش تدریجی شکر می باشد. مشکل این روش زمان بر بودن آن است. از طرفی کاهش میزان شکر بر کیفیت و بافت مواد غذایی اثر می گذارد و در نتیجه مقبولیت لازم را توسط مشتری نخواهد داشت. روش دیگر، استفاده از اثر متقابل آروما/بافت برای افزایش ادراک شیرینی در توسعه محصولات با شکر کاهش یافته و در نتیجه، به حداقل رساندن تغییرات در ادراک

1. Sugar sweetened beverages

لذت مصرف کننده می باشد؛ بدین معنی که به واسطه افزودن ترکیبات طعم دهنده و عامل بافت دهی به ماده غذایی، اثر کاهش شکر بدون اینکه مصرف کننده متوجه شود، تا حدودی پوشش داده می شود [11 و 12]. طعم، احساس حاصل از چشیدن یک ماده غذایی و درک مزه و بوی آن می باشد. طعم غذا نقش اساسی در انتخاب و پذیرش آن دارد [12]. طعم به عنوان یک ترکیب پیچیده از بویایی، چشایی و حس های سه گانه که در طی مزه کردن درک می شوند، می باشد [13].

عطر و مزه نقش مهمی در درک طعم بازی می کنند. از عوامل دیگری که در احساس طعم تأثیر می گذارد، بافت می باشد [12]. اثر عطر بر روی درک طعم بستگی به ماهیت عطر دارد بنابراین می تواند اثرات متنوعی بر روی درک طعم داشته باشد. برای مثال، Boakes و Hemberger نشان دادند که عطر می تواند درک طعم را پنهان کند یا بر شدت طعم اثری نداشته و یا درک طعم را افزایش دهد [14]. بافت یک نشانه و تجلی حسی و عملکردی از خواص ساختاری، مکانیکی و سطحی مواد غذایی است که از طریق حس های بینایی، شنوایی، لامسه و حرکتی درک می شود. جنبه هایی از بافت که در مایعات مورد توجه قرار می گیرد تفاوت در ویژگی های رئولوژیکی آنها است که این تفاوت ها، حس های پیچیده ای در دهان ایجاد می کنند مانند چسبندگی، غلظت، نرمی، لغزنده بودن و این حس های درک شده از بافت می تواند بر درک طعم نیز تأثیر بگذارد [15].

هدف از انجام این مطالعه بررسی راهبرد استفاده از اثرات متقابل آروما/بافت بر درک شیرینی در شیر طعم دار و انتخاب بهترین فرمولاسیون شیر طعم دار حاوی حداقل مقدار شکر بدون کاهش مقبولیت آن از نظر مصرف کننده می باشد.

## 2- مواد و روش ها

### 2-1- روش پژوهش

تحقیق حاضر کاربردی و از نظر روش، توصیفی - همبستگی است. جامعه آماری مورد بررسی در این تحقیق کلیه افراد مصرف کننده فراورده های لبنی طعم دار می باشد. حجم نمونه 50 نفر تعیین گردید که به 2 دسته تقسیم شدند. دسته اول، 10 نفر از ارزیابان آموزش دیده از شرکت شیر پاستوریزه پگاه

(نقش جهان، ایران)، پایدارکننده (palsgaard) cho milk دانمارک) می‌باشد.

### 2-3- روش تولید شیر طعم دار

ابتدا شیر 1/5% چربی تا دمای 40 درجه سلسیوس گرم شده و سایر ترکیبات شامل شکر، پایدارکننده، پودر کاکائو، کارامل و وانیل مطابق با جدول 1 به آن اضافه شد. مخلوط حاصل توسط همزن برقی (مدل ST1400M، آمریکا)، کاملاً یکنواخت و سپس در فشار 180 بار بوسیله هموژنایزر (APV، دانمارک) هموژنیزه گردید. نمونه های تولیدی در دمای 80 °C بمدت 5 دقیقه پاستوریزه شده و بلافاصله دمای آنها تا کمتر از 25 °C کاهش یافت و در لیوان های پلی استایرن پر و دربندی گردیدند و تا زمان آزمون در یخچال نگه داری شدند. کلیه آزمون ها بلافاصله پس از تولید و در طی سه روز اول پس از تولید انجام شدند.

کرمان و دسته دوم، 40 نفر از ارزیابان نیمه آموزش دیده (زن و مرد) با بازه های سنی نوجوان (7-17)، جوان (18-30)، میان سال (31-50)، بزرگسال (51-80) بودند.

ابزار گردآوری داده ها، دو پرسشنامه مجزا می باشد که توسط دو گروه مورد بررسی جهت ارزیابی تیمارهای مختلف شیر طعم دار تکمیل گردید. پرسشنامه مربوط به ارزیاب های نیمه آموزش دیده به صورت امتیازدهی، 5 نقطه ای و پرسشنامه مربوط به ارزیاب های آموزش دیده است به صورت امتیازدهی، 9 نقطه ای طراحی گردید و در هر دو پرسشنامه شاخص هایی نظیر، طعم، بافت و شیرینی سنجیده شد.

### 2-2- مواد مورد استفاده

مواد مورد استفاده در فرمولاسیون شیر کاکائو، شیر 1/5 درصد چربی (تهیه شده از کارخانه پگاه کرمان)، پودر کاکائو (bensdrop، هلند)، طعم دهنده پودری وانیل (polar bear، چین)، طعم دهنده مایع کارامل (robertet، فرانسه)، شکر سفید

Table 1 Formulation of different treatments of chocolate milk

Treatment Code	Sugar reduction (%)	Compounds (%)					Milk with 1.5% fat
		Caramel	Vanilla	Sugar	Stabilizer	Cocoa powder	
2300	0	0	0	7.5	0.15	0.8	91.55
2200	20	0	0	6	0.15	0.8	93.05
2100	40	0	0	4.5	0.15	0.8	94.55
1200	20	0	0	6	0.10	0.8	93.10
1100	40	0	0	4.5	0.10	0.8	94.60
3200	20	0	0	6	0.20	0.8	93
3100	40	0	0	4.5	0.20	0.8	94.50
2210	20	0	0.002	6	0.15	0.8	93.048
2120	40	0	0.004	4.5	0.15	0.8	94.546
2201	20	0.025	0	6	0.15	0.8	93.025
2102	40	0.05	0	4.5	0.15	0.8	94.50
2211	20	0.025	0.002	6	0.15	0.8	93.023
2122	40	0.05	0.004	4.5	0.15	0.8	94.496
1211	20	0.025	0.002	6	0.10	0.8	93.073
1122	40	0.02	0.004	4.5	0.10	0.8	94.546
3211	20	0.025	0.002	6	0.20	0.8	92.973
3122	40	0.02	0.004	4.5	0.20	0.8	94.446

The 4-digit treatment code (ABCD) represents the amount of stabilizer (A), sugar (B), vanilla (C) and caramel (D) left to right, respectively. The number from 0 to 3 represents the lowest and the highest value, respectively.

**Table 2**  $m \times n$  matrix for evaluating of index and options in TOPSIS technique

index options	$n_1$	$n_2$	...	$n_n$
$m_1$	$x_{11}$	$x_{12}$	...	$x_{1n}$
$m_2$	$x_{21}$	$x_{22}$	...	$x_{2n}$
$\vdots$	$\vdots$	$\vdots$		$\vdots$
$m_m$	$x_{m1}$	$x_{m2}$	...	$x_{mn}$

گام دوم: نرمال کردن ماتریس تصمیم‌گیری: به منظور قابل مقایسه شدن، ماتریس تصمیم‌گیری با استفاده از رابطه 1 به ماتریس نرمال شده یا به ماتریس بی مقیاس تبدیل می‌شود.

$$n_{ij} = \frac{x_{ij}}{\sqrt{\sum_{i=1}^m x_{ij}^2}} \quad (1)$$

گام سوم: به دست آوردن ماتریس نرمال موزون: برای به دست آوردن ماتریس نرمال موزون ( $V$ )، با استفاده از تکنیک AHP، ماتریس نرمال شده (به دست آمده از گام دوم) در ماتریس مربعی ( $w_{n \times n}$ ) که عناصر قطر اصلی آن اوزان شاخص و دیگر عناصر آن صفر می‌باشد، ضرب می‌شود.

$$V = N_1 \times w_{n \times n} \quad (2)$$

گام چهارم: تعیین عامل ایده آل مثبت و ایده آل منفی: در این مرحله بایستی گزینه‌هایی که از نظر پاسخ‌دهندگان به عنوان مهم‌ترین عامل و کم‌اهمیت‌ترین عوامل مشخص شده‌اند، شناسایی شوند. به عبارتی برای معیارهای مثبت، ایده آل مثبت بزرگ‌ترین مقدار  $V$  و ایده آل منفی کوچک‌ترین مقدار  $V$  است، هم‌چنین برای معیارهای منفی، ایده آل مثبت کوچک‌ترین مقدار  $V$  و ایده آل منفی بزرگ‌ترین مقدار  $V$  می‌باشد. رابطه 3 و 4 این موضوع را بیان می‌کند.

(3) ایده آل مثبت:

$$A^+ = \left\{ \left( \max_i V_{ij} \mid j \in J \right), \left( \min_i V_{ij} \mid j \in J' \right) \mid i = 1, 2, \dots, m \right\} = \{V_1^+, V_2^+, \dots, V_n^+\} \quad (4)$$

ایده آل منفی:

$$A^- = \left\{ \left( \min_i V_{ij} \mid j \in J \right), \left( \max_i V_{ij} \mid j \in J' \right) \mid i = 1, 2, \dots, m \right\} = \{V_1^-, V_2^-, \dots, V_n^-\}$$

در این روابط،  $J$  معیارهای مثبت و  $J'$  معیارهای منفی هستند.

## 2-4- آزمون‌های فیزیکوشیمیایی

pH تیمارهای شیر طعم دارطبق استاندارد ملی ایران به شماره 2852 و میزان ماده خشک کل طبق استاندارد ملی ایران به شماره 637 اندازه‌گیری گردید [16 و 17]. ویسکوزیته تیمارها در دمای 25 درجه سانتی‌گراد در سرعت 30 دور در دقیقه توسط دستگاه ویسکومتر (مدل DV-III Ultra، آمریکا) با اسپیندل ULA سنجیده شد [18].

## 2-5- تجزیه و تحلیل داده‌ها

داده‌ها با استفاده از روش‌های تصمیم‌گیری چند معیاره شامل روش TOPSIS<sup>1</sup> و روش فرآیند تحلیل سلسله مراتبی AHP<sup>2</sup>، آنالیز شدند. در روش AHP، هدف به دست آوردن ضرایب اهمیت شاخص‌ها (طعم، بافت و شیرینی) بود سپس این ضرایب اهمیت در روش TOPSIS به منظور انتخاب بهترین محصول از دیدگاه 10 نفر ارزیاب آموزش دیده و 40 نفر ارزیاب نیمه آموزش دیده (زن و مرد) به کار برده شد. قاعده اصلی روش TOPSIS به این صورت است که بهترین راه حل (گزینه انتخابی)، باید کمترین فاصله را از حل ایده آل مثبت و بیشترین فاصله را با حل ایده آل منفی داشته باشد. حل مسئله به روش تکنیک TOPSIS مستلزم انجام گام‌های زیر است:

گام اول: ایجاد ماتریس تصمیم‌گیری:

در تکنیک TOPSIS با استفاده از  $n$  شاخص (طعم، بافت و شیرینی) به ارزیابی  $m$  گزینه (17 تیمار شیر طعم دار) پرداخته می‌شود؛ بنابراین به هر گزینه بر اساس هر شاخص امتیازی داده می‌شود. در این مرحله ماتریسی رسم خواهد شد که در تلافی سطر و ستون، میزان اهمیتی که هر پاسخگو برای هر کدام از تیمارها با توجه به گزینه مربوطه قائل شده است، آورده می‌شود. در جدول 3، نحوه امتیازدهی برای به دست آوردن ضرایب اهمیت، در این پروژه را نشان می‌دهد.

1. Technique for Order of Preference by Similarity to Ideal Solution  
2. Analytic Hierarchy Process

**Table 3** pair-wise comparison scale for AHP preference

Explanations	Definition	Intensity of importance
One element is of equally importance to another	Equal importance	1
One element is equally to moderately important to another	Slightly Moderate	2
One element is moderately important to another	Moderate importance	3
One element is moderately to strongly important to another	Moderate plus	4
One element is strongly important to another	Strong important	5
One element is strongly to very strongly important to another	Strong plus	6
One element is very strongly important to another	Very strong	7
One element is very to extremely strong important to another	Very very importance	8
One element extremely important to another	Extreme importance	9

### 3- یافته ها

در جدول 4، نتایج اندازه‌گیری pH، میزان ماده خشک و ویسکوزیته تیمارهای مختلف شیر کاکائو ارائه شده است. محدوده تغییرات pH، 6/88 - 6/80 تعیین گردید که در تیمارهای مختلف شیر طعم دار تفاوت معنی دار داشت (P>0/05). با کاهش شکر میزان pH کاهش یافت که می‌تواند به علت بالاتر بودن pH شکر نسبت به شیر و همچنین کاهش واکنش قهوه ای شدن غیر آنزیمی (مایلارد) با کاهش هیدرولیز ساکارز در فرمولاسیون شیر طعم دار باشد [20]. افزایش پایدار کننده تاثیر معنی دار بر میزان ماده خشک و ویسکوزیته داشت (p<0/05). افزایش پایدار کننده به دلیل جذب آب موجب کاهش رطوبت و در نتیجه افزایش ماده خشک گردید [21]. با افزایش ماده خشک، ویسکوزیته نیز افزایش یافت. تیمارهای حاوی بیشترین مقدار پایدار کننده (0/20 درصد) بیشترین میزان ماده خشک و ویسکوزیته را داشتند. هیدروکلونیدها دارای خاصیت آبدوستی بوده که به ویژه در مقادیر بالا یک شبکه هیدروکلونیدی در سراسر محصول ایجاد که آب و کازئین ها در این شبکه به دام افتاده و موجب تشکیل ساختار ژلی می شود [22 و 23]. همچنین می‌توان تاثیر پایدار کننده را به واکنش با اجزای شیر مانند پروتئین ها و در نتیجه افزایش مقدار هیدراسیون نسبت داد [24].

گام پنجم: محاسبه فاصله از ایده آل مثبت و منفی: منفی با توجه به روابط 5 و 6 میزان فاصله هریک از تیمارها از ایده آل مثبت و ایده آل تعیین می‌شود.

فاصله گزینه i ام از ایده آل مثبت:

$$d_i^+ = \sqrt{\sum_{j=1}^n (v_{ij} - v_j^+)^2}; i = 1, 2, \dots, m \quad (5)$$

فاصله گزینه i ام از ایده آل منفی:

$$d_i^- = \sqrt{\sum_{j=1}^n (v_{ij} - v_j^-)^2}; i = 1, 2, \dots, m \quad (6)$$

گام ششم: محاسبه میزان نزدیکی هر کدام از عوامل به عامل ایده آل مثبت و ایده آل منفی: در این مرحله میزان نزدیکی هر یک از تیمارها به ایده آل مثبت و ایده آل منفی (CL) که مقدار عددی بین 0 تا 1 دارد، طبق رابطه 7 به دست می‌آید.

$$CL_i = \frac{d_i^-}{d_i^- + d_i^+} \quad (7)$$

گام هفتم: رتبه‌بندی گزینه‌ها: در این مرحله گزینه‌ها بر اساس مقدار CL رتبه‌بندی می‌شوند؛ به عبارتی هر گزینه‌ای که CL بالاتری داشته باشد رتبه بهتری کسب خواهد کرد [19].

**Table 4** Physicochemical properties of different cocoa milk treatments

Treatment code	viscosity (Cp)	Total dry matter (%)	pH
2300	6.59±0.01 <sup>c</sup>	17.99±0.10 <sup>d</sup>	6.82±0.01 <sup>bc</sup>
1100	4.63±0.03 <sup>b</sup>	16.76±0.10 <sup>a</sup>	6.83±0.01 <sup>c</sup>
1200	4.57±0.01 <sup>a</sup>	16.80±0.10 <sup>a</sup>	6.82±0.01 <sup>bc</sup>
2200	6.63±0.03 <sup>d</sup>	17.89±0.04 <sup>c</sup>	6.82±0.01 <sup>bc</sup>
3100	10.33±0.01 <sup>g</sup>	18.45±0.10 <sup>e</sup>	6.81±0.01 <sup>ab</sup>
3200	10.29±0.02 <sup>g</sup>	18.46±0.03 <sup>e</sup>	6.81±0.01 <sup>ab</sup>
2210	6.97±0.01 <sup>f</sup>	17.89±0.04 <sup>c</sup>	6.82±0.01 <sup>bc</sup>
2100	6.95±0.01 <sup>f</sup>	17.57±0.03 <sup>b</sup>	6.83±0.01 <sup>c</sup>
2120	6.57±0.02 <sup>c</sup>	17.58±0.03 <sup>b</sup>	6.80±0.01 <sup>a</sup>
2201	6.91±0.01 <sup>e</sup>	17.90±0.10 <sup>c</sup>	6.88±0.01 <sup>f</sup>
2122	6.90±0.01 <sup>e</sup>	17.55±0.10 <sup>b</sup>	6.87±0.01 <sup>ef</sup>
2211	6.94±0.02 <sup>f</sup>	17.87±0.04 <sup>c</sup>	6.86±0.01 <sup>de</sup>
2102	6.94±0.02 <sup>f</sup>	17.58±0.10 <sup>b</sup>	6.85±0.01 <sup>d</sup>
3122	10.31±0.02 <sup>g</sup>	18.36±0.04 <sup>e</sup>	6.87±0.01 <sup>ef</sup>
3211	10.32±0.01 <sup>g</sup>	18.44±0.04 <sup>e</sup>	6.87±0.01 <sup>ef</sup>
1122	4.64±0.02 <sup>b</sup>	16.76±0.10 <sup>a</sup>	6.86±0.01 <sup>de</sup>
1211	4.59±0.01 <sup>a</sup>	16.74±0.10 <sup>a</sup>	6.85±0.01 <sup>d</sup>

The 4-digit treatment code (ABCD) represents the amount of stabilizer (A), sugar (B), vanilla (C) and caramel (D) left to right, respectively. The number from 0 to 3 represents the lowest and the highest value, respectively.

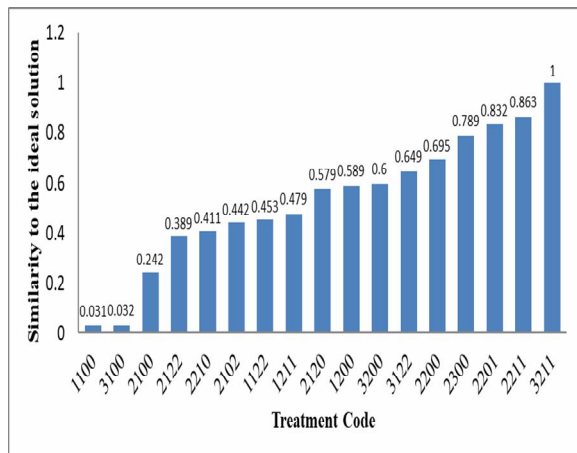
در کارخانه به عنوان فرمولاسیون تهیه شیر کاکائو تولید می‌شود، بهتر ارزیابی شدند. مقایسه تیمارهای 1100، 2100 و 3100 که فاقد طعم دهنده و کاهش 40% شکر را داشته‌اند، نسبت به تیمارهای مشابه‌شان 1122، 2122 و 3122 که فقط طعم‌دهنده کارامل و وانیل اضافه گردید، نشان داد افزودن مقدار مختلف طعم‌دهنده کارامل و وانیل موجب مطلوبیت بیشتر آن‌ها نزد ارزیابان گردید.

از نظر پایدارکننده نیز در مقایسه تیمارهای 2100 با 3100 و 2200 با 3200 مشاهده می‌شود که تأثیر بافت نیز مثبت بوده و تیماری که پایدارکننده بیشتری داشته است، بهتر از تیمار مشابه آن ارزیابی شده است. می‌توان گفت این غلظت، غلظت بحرانی بوده بدین معنی که اگر غلظتی بالاتر از این غلظت استفاده می‌شد نتیجه‌ای عکس داشت. در مقایسه تیمارهای 2122 و 3122 که حاوی طعم دهنده نیز می‌باشند، تأثیر پایدار کننده بر درک شیرینی مثبت ارزیابی شد. بنابراین با افزایش پایدارکننده نه تنها باعث اثر منفی در درک شیرینی نمی‌شود بلکه باعث درک بیشتر طعم‌دهنده شده و در احساس طعم شیرینی محصول اثر مثبت دارد.

ضرایب اهمیت سه شاخص طعم، بافت و شیرینی در روش AHP به ترتیب 0/5، 0/25 و 0/25 به دست آمد. سپس با توجه به وزن شاخص‌ها، ابتدا ماتریس نرمال موزون و سپس فاصله ایده آل مثبت و منفی برای تیمارهای مختلف شیر طعم دار به دست آمد که در شکل 1 تا 3 نشان داده شده است. همان‌طور که گفته شد هرچه مقدار CL به یک نزدیک‌تر باشد فرمولاسیون تیمار شیر طعم دار به حالت ایده آلتزیدیک‌تر و مطلوب‌تر است.

با توجه به نتایج نشان داده شده در شکل 1، از نظر ارزیابی‌های نیمه آموزش دیده، دو تیمار 2211 و 3211 که در واقع کاهش 20% شکر را نسبت به تیمار شاهد اصلی (2300) داشته‌اند از نظر نزدیک بودن به گزینه ایده‌آل، بالاترین اولویت را کسب کردند. مشاهده می‌شود تیمارهای 2211 و 3211 که حاوی ترکیبات طعم‌دهنده هستند نسبت به دو تیمار مشابه خود (کدهای 2200 و 3200) که فاقد مواد طعم‌دهنده می‌باشند، با اینکه از لحاظ مقدار شکر و مقدار پایدارکننده یکسان بودند، تفاوت زیادی از نظر نزدیکی به گزینه ایده‌آل، داشتند؛ بنابراین طعم‌دهنده‌های کارامل و وانیل در مقدار کم (0/025 و 0/002 درصد) و در ترکیب با یکدیگر توانستند کاهش 20% شکر را جبران کنند و حتی از لحاظ طعم، بافت و شیرینی نیز نسبت به تیمار 2300 که

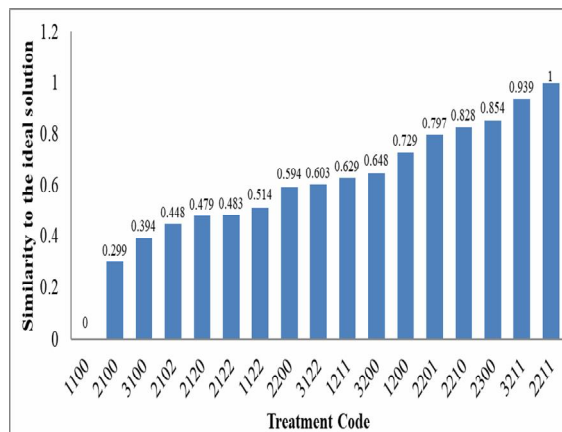
گردید. اما مقایسه تیمارهای 2122 با 3122 که در فرمولاسیون آن ها از طعم دهنده استفاده شده بود، نتیجه معکوسی را نشان داد. بنابراین تاثیر افزایش پایدارکننده به تنهایی، فقط تا غلظت بحرانی تاثیری بر درک شیرینی ندارد و بالاتر از غلظت بحرانی، تاثیر آن منفی خواهد بود؛ اما هنگامی که از طعم دهنده کارامل و وانیل استفاده گردید نه تنها اثر منفی در درک شیرینی نداشته بلکه موجب درک بیشتر طعم دهنده شده و در درک شیرینی محصول اثر مثبت دارد.



**Fig 2** Similarity of different treatments to the ideal solution for trained evaluators

The 4-digit treatment code (ABCD) represents the amount of stabilizer (A), sugar (B), vanilla (C) and caramel (D) left to right, respectively. The number from 0 to 3 represents the lowest and the highest value, respectively.

پس از محاسبه میانگین هندسی امتیازات کسب شده تیمارها توسط ارزیابان نیمه آموزش دیده و ارزیابان آموزش دیده، نزدیکی تا گزینه ایده آل تعیین گردید (شکل 3). مقایسه تیمارهای 3211 و 2211 که کاهش 20 درصد شکر را داشتند با تیمار شاهد اصلی (کد 2300) نشان داد از نظر نزدیک بودن به گزینه ایده آل این تیمارها بالاترین اولویت را داشته‌اند. این دو تیمار (کدهای 3211 و 2211) در مقایسه با تیمار مشابه خود (از نظر میزان پایدارکننده و شکر) که فاقد طعم دهنده بودند، درک شیرینی بالاتری داشتند که نشان دهنده تاثیر طعم دهنده های کارامل و وانیل در مقادیر کم (0/025 و 0/002 درصد) بر درک شیرینی و جبران کاهش 20 درصد شکر می باشد. این تیمارها نسبت به تیمار 2300 که در خانه تولید می گردید، بهتر ارزیابی گردید. همچنین درک شیرینی در تیمارهای 1100، 2100 و 3100 که 40 درصد کاهش شکر داشتند نسبت به تیمارهای



**Fig 1** Similarity of different treatments to the ideal solution for semi-trained evaluators

The 4-digit treatment code (ABCD) represents the amount of stabilizer (A), sugar (B), vanilla (C) and caramel (D) left to right, respectively. The number from 0 to 3 represents the lowest and the highest value, respectively.

شکل 2 نشان می دهد از نظر ارزیاب های آموزش دیده، تیمارهای 3211، 2211، 2201 که در آن ها میزان شکر نسبت به تیمار شاهد اصلی (کد 2300)، 20 درصد کاهش یافته بود، بیشترین نزدیکی را به گزینه ایده آل داشتند. تیمار 3211 در مقایسه با تیمار مشابه خود (کد 3200) و تیمارهای 2211 و 2201 در مقایسه با تیمار مشابه خود (کد 2200) که از نظر مقدار پایدارکننده و شکر یکسان بودند، نزدیکی بیشتری به گزینه ایده آل داشتند. بنابراین تاثیر طعم دهنده های کارامل و وانیل در مقدار کم (0/025 و 0/002 درصد)، کاهش 20 درصد شکر را در فرمولاسیون شیرکاکائو جبران کردند و حتی از لحاظ طعم، بافت و شیرینی نیز نسبت به تیمار 2300 (فرمولاسیون تولید شیرطعم دار در کارخانه)، بهتر ارزیابی شدند. همچنین اثر طعم دهنده های کارامل و وانیل موجب شد تا تیمارهای 1122، 2122، 2120 و 3122 که 40 درصد کاهش مصرف شکر داشتند در مقایسه با تیمارهای مشابه 1100، 2100 و 3100 فاقد طعم دهنده به گزینه ایده آل نزدیک تر و مطلوب تر شناخته شوند. اما تاثیر طعم دهنده ها در تیمارهایی که 40 درصد کاهش شکر داشتند در مقایسه با تیمارهایی که کاهش 20 درصد شکر داشتند، کمتر محسوس بود. بنابراین مقدار طعم دهنده نیز تا یک میزان مشخص، حداکثر تاثیر مثبت خود را دارد.

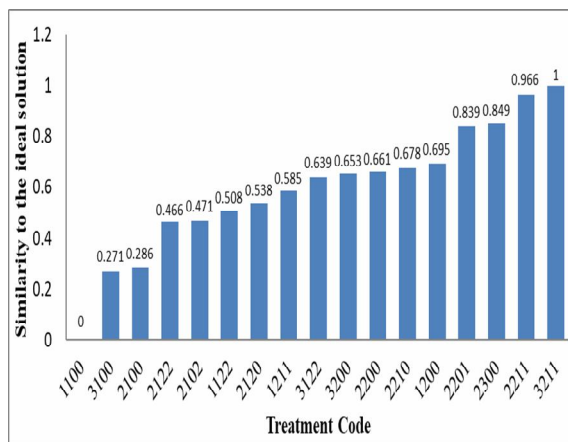
مقایسه نزدیکی به گزینه ایده آل در تیمارهای 2100 با 3100 و 2200 با 3200 نشان می دهد از نظر ارزیابان آموزش دیده تاثیر افزایش پایدارکننده منفی بوده و موجب کاهش درک شیرینی

حاضر نشان داده شد کاهش شکر تا میزان 20 درصد در نمونه شیر کاکائو که در آن از مقادیر کم طعم دهنده های کارامل و وانیل (به ترتیب 0/025 و 0/002 درصد) استفاده شده بود، نسبت به تیمارهای مشابه که فاقد طعم دهنده بودند، مطلوب تر می باشند. چرا که طعم دهنده ها توانستند موجب افزایش درک شیرینی در شیر گردند. Lavin و Lawless (1998) نیز گزارش دادند که عطر و طعم وانیل باعث افزایش درک شیرینی در شیر می گردد [28]. نتایج مطالعه Oliveira و همکاران (2015) نیز تاثیر وانیل را در بهبود درک شیرینی در شیرطعم دار شکلاتی با کاهش 40-60 درصد کاهش شکر تایید کرد [25]. این امر این ایده را تقویت می کند که بهره‌وری از تعاملات متقابل عطر و طعم برای افزایش ادراک شیرینی وابسته به نوع ترکیبات و ماتریکس ماده غذایی است [29 و 25]. همچنین نتیجه گرفته شد تاثیر افزودن طعم دهنده ها در تیمارهایی که 40 درصد کاهش شکر داشتند در مقایسه با تیمارهایی که کاهش 20 درصد شکر داشتند، کمتر محسوس می باشد. بنابراین با وجود اینکه یکی از استراتژی های کاهش شکر و افزایش درک شیرینی در شیرکاکائو، استفاده از طعم دهنده های کارامل و وانیل می باشد اما باید تاکید کرد که طعم دهنده های کارامل و وانیل تا مقدار مشخص قادر به جبران کاهش شکر می باشند.

تاثیر افزودن پایدار کننده نیز در احساس طعم شیرینی مثبت ارزیابی شد و تیمارهایی که از نظر میزان کاهش شکر یکسان اما پایدار کننده بیشتری داشتند نزدیکی تا گزینه ایده آل بیشتر بود. در مطالعه González-Tomás و همکارانش (2007) نیز گزارش گردید که افزایش پایدارکننده در شیرهای طعم دار باعث افزایش میزان درک طعم دهنده های وانیل و کارامل می شود؛ زیرا افزایش رهایش طعم دهنده وانیل و کارامل از شیر طعم دار با غلظت بالاتر پایدارکننده می تواند درک طعم وانیل و کارامل را افزایش دهد. ثانیاً افزایش غلظت پایدارکننده می تواند با تعدیل کردن پردازش مزه و سیگنال های عطر به واسطه افزایش گرانروی و یا تغییر در بزاق، باعث افزایش درک طعم شود [30]-Saint-Eve و همکاران (2004) بیان کردند کاهش ویسکوزیته اثر مستقیم بر درک شیرینی ماست با چربی 4 درصد دارد [31]. مشاهده گردید اثر عامل پایدارکننده یا تغلیظ کننده بر شدت طعم درک شده، یک پدیده خطی نمی باشد. در واقع افزودن ترکیبات قوام دهنده در غلظتی بالاتر از غلظت بحرانی با کاهش قابل توجهی در درک عطر و طعم همراه بود. شدت طعم و عطر

مشابه 1122، 2122، 2120 و 3122 که دارای طعم دهنده بودند، بهتر شناخته شدند.

بررسی تاثیر پایدارکننده در تیمارهای 2100 در مقایسه با 3100 و 2200 در مقایسه با 3200 نشان داد، تاثیر پایدارکننده بر درک شیرینی منفی می باشد. به طوری که در تیمارهای حاوی پایدارکننده کمتر، نزدیکی تا گزینه ایده آل بیشتر بود. مقایسه تیمارهای 2122 با 3122 نشان داد افزایش میزان پایدارکننده هنگامی که با طعم دهنده کارامل و وانیل همراه باشد نه تنها تاثیر منفی بر احساس شیرینی نداشته بلکه موجب درک بیشتر طعم دهنده نیز می گردد.



**Fig 3** Similarity of different treatments to the ideal solution for Geometric mean of two evaluator groups. The 4-digit treatment code (ABCD) represents the amount of stabilizer (A), sugar (B), vanilla (C) and caramel (D) left to right, respectively. The number from 0 to 3 represents the lowest and the highest value, respectively.

#### 4- بحث

در پژوهش حاضر به بررسی اثر متقابل آروما/بافت در شیرطعم دار پرداخته شد. در ارزیابی شیر طعم دار از دو گروه ارزیابان آموزش دیده و ارزیابان نیمه آموزش دیده استفاده گردید و نتایج ارزیابی در دو گروه تقریباً مشابه بود. مشاهده گردید تغییر در میزان شکر شیر کاکائو به شدت بر احساس طعم شیرینی آن تاثیر دارد به طوری که تیمارهای 3100، 2100، 1100 کمترین نزدیکی را تا گزینه ایده آل داشتند. کاهش میزان شکر باعث افزایش طعم تلخی کاکائو و طعم شیر می شود و ویژگی های بافتی محصول را نیز تحت تاثیر قرار می دهد [25]. در مطالعات مختلفی کاهش تمایل مصرف کنندگان به فرآورده های لبنی با کاهش میزان شیرینی گزارش شده است [25-27]. اما در مطالعه



عنوان بهترین فرمولاسیون شیر کاکائو بدون تاثیر بر پذیرش فراورده، پیشنهاد می گردد.

## 6- سپاسگزاری

نویسندگان این مقاله مراتب سپاس خود را از همکاری شرکت شیر پاستوریزه پگاه کرمان به دلیل قرار دادن امکانات آزمایشگاهی اعلام می دارند.

## 7- منابع

- [1] Jothylingam, S., & Pugazhenth, T. R. (2013). Development of dietetic herbal flavoured milk and analysis for its physicochemical properties. *International Journal of Food, Agriculture and veterinary sciences*, 3, 54-57.
- [2] Dadgostar, P., Jariteh, R., Nateghi, L., & Yousefi, M. (2013). Evaluation and comparison the physicochemical properties of different commercial milk product. *European Journal of Experimental Biology*, 3(5), 102-105.
- [3] Salimian, S., Khosroshahi Asl, A., & Zomardi, Sh. (2012). Influence of type and amount of stabilizers on stability and rheological and sensory properties of Shirakacao. *Journal of Food Industry Research*, 22(2), 165-173.
- [4] Fung, T. T., Malik, V., Rexrode, K. M., Manson, J. E., Willett, W. C., & Hu, F. B. (2009). Sweetened beverage consumption and risk of coronary heart disease in women. *The American journal of clinical nutrition*, 89(4), 1037-1042.
- [5] Te Morenga, L., Mallard, S., & Mann, J. (2013). Dietary sugars and body weight: systematic review and meta-analyses of randomised controlled trials and cohort studies. *Bmj*, 346, e7492.
- [6] Lustig, R. H., Schmidt, L. A., & Brindis, C. D. (2012). Public health: The toxic truth about sugar. *Nature*, 482(7383), 27.
- [7] Reedy, J., & Krebs-Smith, S. M. (2010). Dietary sources of energy, solid fats, and added sugars among children and adolescents in the United States. *Journal of the American Dietetic Association*, 110(10), 1477-1484.
- [8] de Oliveira Pineli, L. D. L., de Aguiar, L. A., Fiusa, A., de Assuncao Botelho, R. B., Zandonadi, R. P., & Melo, L. (2016). Sensory impact of lowering sugar content in orange nectars to design healthier, low-sugar

درک شده در محلول‌های حاوی مواد پایدارکننده تنها زمانی که مقدار این ترکیب در غلظتی بالاتر از غلظت بحرانی باشد، تغییر می‌کند؛ زیرا در غلظت‌های کمتر از غلظت بحرانی حضور ماکرومولکول‌ها بر درک طعم تأثیر نمی‌گذارند [12]. در سیستم‌های ژلی، تأثیر عوامل ژل‌کننده<sup>1</sup> بر روی درک عطر مشابه نتایج به دست آمده برای محلول‌های غلیظ است. به‌عنوان مثال، Lundgren و همکاران بر روی ژل پکتین حاوی ساکارز، اسید سیتریک و عطر<sup>2</sup> پرتقال بیان کردند هنگامی که محتوای پکتین از 1/48 به 2/77 (w / w) افزایش یافت، ساختار ژل قوی‌تر<sup>3</sup> ولی درک ترشی، شیرینی و عطر کمتر شد [32].

## 5- نتیجه‌گیری

نتایج این پژوهش نشان داد در صورت کاهش شکر به میزان 20% در شیرکاکائو، طعم دهنده‌های کارامل و وانیل چه به تنهایی و چه بصورت ترکیبی، با افزایش درک شیرینی قادر به جبران شیرینی کاهش یافته خواهند بود اما در صورت کاهش بیشتر در محتوای شکر این قابلیت نیز کاهش خواهد یافت. این بدین معناست که ترکیبات طعم‌دهنده فقط تا یک میزان مشخص، حداکثر تأثیر مثبت خود را بر درک شیرینی دارند. افزودن پایدارکننده و افزایش ویسکوزیته نیز تا حد مشخصی دارای تأثیر مثبت بر درک شیرینی است ولی در صورت عبور از این حد بحرانی منجر به کاهش درک شیرینی می‌گردد اما چنانچه به همراه وانیل یا کارامل استفاده شود نه تنها بر کاهش درک شیرینی اثر نداشته بلکه با افزایش درک مواد طعم‌دهنده موجب درک بیشتر شیرینی در شیر کاکائو می‌گردد. احساس لذت ناشی از مصرف شیرکاکائو در مصرف‌کنندگان به شدت مربوط به درک شیرینی بود و تیمارهایی که در شدت شیرینی تفاوت معنی‌داری نداشتند، در امتیاز علاقه کلی نیز متفاوت نبودند. بنابراین شیرینی به‌عنوان یک عامل اصلی در میزان علاقه‌مندی به بسیاری از فراورده‌های لبنی طعم دارشناخته شده است و تفاوت‌های جزئی در فرمولاسیون محصول می‌تواند تا حد زیادی کارایی خود را برای کاهش تأثیر کاهش شکر بر خصوصیات حسی محصولات تغییر دهد. با توجه به نتایج این مطالعه، کاهش شکر تا 20% و استفاده از طعم دهنده‌های کارامل و وانیل به ترتیب به میزان 0/025 و 0/002 درصد به همراه 0/20 درصد پایدارکننده به

1. Gelling agent
2. Aroma
3. Firmer

- stabilizers. *Food Hydrocolloids*, 19(3), 371-377.
- [23] Syrbe, A., Bauer, W. J., & Klostermeyer, H. (1998). Polymer science concepts in dairy systems—an overview of milk protein and food hydrocolloid interaction. *International Dairy Journal*, 8(3), 179-193.
- [24] Ghasempour, Z., Alizadeh, M., & Rezazad, M. (2010). Optimizing the production of probiotic yogurt containing gum, *Electronic Journal of Food Processing and Preservation*, 2(3), 70-57.
- [25] Oliveira, D., Antúnez, L., Giménez, A., Castura, J. C., Deliza, R., & Ares, G. (2015). Sugar reduction in probiotic chocolate-flavored milk: Impact on dynamic sensory profile and liking. *Food Research International*, 75, 148-156.
- [26] Ares, G., Barreiro, C., Deliza, R., Giménez, A. N. A., & Gambaro, A. (2010). Application of a check all that apply question to the development of chocolate milk desserts. *Journal of Sensory Studies*, 25, 67-86.
- [27] Bayarri, S., Carbonell, I., Barrios, E. X., & Costell, E. (2011). Impact of sensory differences on consumer acceptability of yoghurt and yoghurt-like products. *International Dairy Journal*, 21(2), 111-118.
- [28] Lavin, J. G., & Lawless, H. T. (1998). Effects of color and odor on judgments of sweetness among children and adults. *Food Quality and Preference*, 9(4), 283-289.
- [29] Poinot, P., Arvisenet, G., Ledauphin, J., Gaillard, J. L., & Prost, C. (2013). How can aroma-related cross-modal interactions be analysed? A review of current methodologies. *Food Quality and Preference*, 28(1), 304-316.
- [30] Gonzalez-Tomas, L., Bayarri, S., Taylor, A. J., & Costell, E. (2007). Flavour release and perception from model dairy custards. *Food Research International*, 40(4), 520-528.
- [31] Saint-Eve, A., Kora, E. P., & Martin, N. (2004). Impact of the olfactory quality and chemical complexity of the flavouring agent on the texture of low fat stirred yogurts assessed by three different sensory methodologies. *Food quality and preference*, 15(7-8), 655-668.
- [32] Lundgren, B., Pangbom, R. M., Daget, N., Yoshida, M., Laing, D. G., & McBride, R. L. (1986). An interlaboratory study of firmness, aroma, and taste of pectin gels. *Lebensmittel-Wissenschaft+ Technologie*, 19(1), 66-76.
- industrialized beverages. *Appetite*, 96, 239-244.
- [9] Hu, F. B., & Malik, V. S. (2010). Sugar-sweetened beverages and risk of obesity and type 2 diabetes: epidemiologic evidence. *Physiology & behavior*, 100(1), 47-54.
- [10] Lives, H. (2011). *Healthy People: A call to action on obesity in England*. Department of Health.
- [11] Alcaire, F., Antúnez, L., Vidal, L., Giménez, A., & Ares, G. (2017). Aroma-related cross-modal interactions for sugar reduction in milk desserts: Influence on consumer perception. *Food research international*, 97, 45-50.
- [12] Tournier, C., Sulmont-Rossé, C., & Guichard, E. (2007). Flavour perception: aroma, taste and texture interactions. *Food*, 1(2), 246-257.
- [13] Taylor, A. J., & Roberts, D. D. (Eds.). (2004). *Flavor perception*. Oxford, UK: Blackwell.
- [14] Boakes, R. A., & Hemberger, H. (2012). Odour-modulation of taste ratings by chefs. *Food quality and preference*, 25(2), 81-86.
- [15] Lubbers, S. (2006). Texture–aroma interactions. In *Flavour in food* (pp. 327-344). Woodhead Publishing.
- [16] Iranian National Standard, No. 2852. (2006). *Milk and its products, determination of acidity and pH*.
- [17] National Iranian Standard, No. 637 (1970). *Determination of milk dry matter*.
- [18] Kazemizadeh, R., & Fadaei Noghani, V. (2016). The determination of some physicochemical properties and overall acceptability of functional flavored milk containing pomegranate peel extract and date palm syrup during cold storage. *Journal of Food Science and Technology*, 54(13), 15-24.
- [19] Habibi, A., Izadyar, P., & Sarafrazi, A. (2014). *Fuzzy Multi-Criteria Decision Making*. Gill Inscription Publications.
- [20] Danehy, J. P. (1986). Maillard reactions: nonenzymatic browning in food systems with special reference to the development of flavor. In *Advances in food research* (Vol. 30, pp. 77-138). Academic Press.
- [21] Azarikia, F., & Abbasi, S. (2010). On the stabilization mechanism of Doogh (Iranian yoghurt drink) by gum tragacanth. *Food Hydrocolloids*, 24(4), 358-363.
- [22] Spagnuolo, P. A., Dalgleish, D. G., Goff, H. D., & Morris, E. R. (2005). Kappa-carrageenan interactions in systems containing casein micelles and polysaccharide

## Aroma and texture related cross-modal interactions for sugar reduction in chocolate milk

Alipoor, A.<sup>1</sup>, Daneshi, M.<sup>2,3\*</sup>, Sadeghian, A.<sup>4</sup>

1. M. Sc. graduated, Department of Food Science and Technology, Yazd Branch, Islamic Azad University, Yazd, Iran
2. Assistant Professor, PhD, Department of Food Science and Technology, Yazd Branch, Islamic Azad University, Yazd, Iran
3. Food and confectionary Research Center, Yazd Branch, Islamic Azad University, Yazd, Iran
4. Assistant Professor, PhD, Department of Industrial Management, Yazd Branch, Islamic Azad University, Yazd, Iran

(Received: 2019/11/14 Accepted: 2020/06/29)

Reducing sugar consumption in food product formulation is one of the strategies for achieving healthy food, but this has a detrimental effect on the texture and sensory properties of the product. The taste perception has been proven to be influenced by the structure and composition of the foods. In this study, the aroma and texture related cross-modal interactions on perceived sweetness of flavored milk and sugar reduction were investigated. Different treatments of chocolate milk included control treatments with different sugar content (4.5, 6 and 7.5%) and 14 treatments containing different amounts of stabilizer (0.10, 0.15 and 0.20%), vanilla (0, 0.002 and 0.004%) and caramel (0, 0.025 and 0.05%). pH, dry matter and viscosity of all treatments were determined and then all treatments were evaluated by a trained evaluator group and a semi-trained evaluator group. Data analysis was performed using TOPSIS and AHP methods to select the best product. Results showed that with decreasing sugar, pH decreased and with increasing stabilizer dry matter and viscosity increased ( $P < 0.05$ ). Samples containing the combination of vanilla and caramel flavors with reduced sugar by 20% had the best sensory properties. Treatments containing stabilizers also increased the perception of sweetness in the presence of flavors. Overall, this study showed that the sugar content in cocoa milk formulation can be successfully reduced until 20% by the simultaneous use of stabilizers and vanilla and caramel flavors.

**Key words:** Flavored milk, Sugar reduction, cross-modal interactions, Sensory evaluation, Sweetness perception.

---

\*Corresponding Author E-Mail Address: mdaneshi@iauyazd.ac.ir