



بهینه‌سازی فرمولاسیون پاستیل پوره خرما بر پایه آب پنیر تغلیظ شده، آگار و زانتان با استفاده از روش سطح-پاسخ (RSM)

فرزانه لطفی^۱، سید علی یاسینی اردکانی^{۲*}

۱-دانش آموخته ارشد رشته فناوری مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد یزد.

۲-استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد یزد.

چکیده

اطلاعات مقاله

تاریخ های مقاله :

تاریخ دریافت: ۹۹/۰۷/۲۶

تاریخ پذیرش: ۹۹/۱۰/۱۶

کلمات کلیدی:

آگار،

آب پنیر،

پاستیل،

زانتان،

فعالیت آب.

DOI: 10.52547/fsct.18.03.25

* مسئول مکاتبات:

a.yasini@gmail.com

یکی از تنقالات رایج در عصر امروز پاستیل‌ها هستند که حاوی ژلاتین، اسید، رنگ، اسانس و سایر افزودنی‌های مصنوعی می‌باشند و اثرات سوء بر مصرف کننده دارند. هدف از این پژوهش بررسی امکان تولید پاستیل پوره خرما بر پایه آب پنیر تغلیظ شده و بهینه سازی فرمولاسیون آن به روش سطح پاسخ (RSM) می‌باشد. به همین منظور از پوره خرما، آب پنیر تغلیظ شده (۵-۱۵ درصد)، آگار (۰/۳-۰/۹ درصد) و صمغ زانتا (۰/۱-۰/۵ درصد) استفاده گردید. نتایج نشان داد میزان آب پنیر تغلیظ شده بر تمامی پاسخ‌ها اثر معنی‌داری دارد. با افزایش میزان آب پنیر تغلیظ شده رطوبت و شاخص رنگ کل نمونه‌ها افزایش و فعالیت آبی و pH کاهش می‌یابد ولی پذیرش کلی با افزایش آب پنیر تغلیظ شده تا حدود ۱۰ درصد روند افزایشی و بیشتر از آن روند کاهشی نشان داد. با افزایش میزان صمغ‌های زانتان و آگار رطوبت افزایش ولی فعالیت آبی کاهش یافت همچنین شاخص پذیرش کلی در درصد میانگین دو صمغ بالاترین عدد را نشان داد. با توجه به نتایج به دست آمده از آنالیز آماری داده‌ها، مدل خطی جهت پیش بینی رطوبت، فعالیت آبی، pH و شاخص رنگ کل و مدل چند جمله‌ای برای پذیرش کلی مناسب می‌باشد. شرایط عملیاتی بهینه به دست آمده برای فرایند تولید پاستیل شامل غلظت صمغ زانتان ۰/۳۶ درصد (وزنی/وزنی)، غلظت صمغ آگار ۰/۴۶ درصد (وزنی/وزنی) و میزان آب پنیر تغلیظ شده ۱۳/۹۲ درصد (وزنی/وزنی) و پاسخ‌های پیش بینی شده در این شرایط میزان رطوبت ۳۶/۶۲ درصد، فعالیت آب ۰/۶۶، pH ۳/۲۵، میزان پروتئین ۱/۱۷، پذیرش کلی ۶/۵۶ و شاخص رنگ کل ۴۵/۹۴ به دست آمد. پس از ارزیابی مشخص شد که نتایج واقعی با برآورد مدل بسیار به هم نزدیک بودند که نشان از پیشگویی دقیق مدل می‌باشد.

۱- مقدمه

میوه‌ها، تنقلات و فراورده‌های آنها جزو کالاهای عمده تجارت جهانی هستند و بخشی از شریان حیات اقتصادی اغلب کشورها به ویژه کشورهای در حال توسعه به شمار می‌آیند. امروزه با توجه و آگاهی از فواید مصرف میوه‌ها و اثر معجزه‌آسای آنها بر سلامتی بدن توجه روز افزونی به این نوع محصولات کشاورزی شده است. از جمله بحران‌های موجود در این زمینه عدم وجود تجهیزات مناسب فراوری و انبارداری و نیز فقدان دانش کافی در زمینه تکنولوژی فرایند می‌باشد که این امر لزوم توجه و اهمیت به بخش صنایع تبدیلی و فراوری میوه‌ها را بیان می‌کند. یکی از تنقلات رایج در عصر امروز پاستیل‌های رایج در بازار هستند که حاوی ژلاتین، اسید، رنگ، اسانس و سایر افزودنی‌ها می‌باشند [۱] و ماهیتی کاملاً مصنوعی دارند. این محصولات علاوه بر اینکه فاقد ارزش تغذیه‌ای می‌باشند اثرات سوء بر سلامت مصرف کنندگان نیز دارند [۲].

بر اساس گزارش موسسه بیوتکنولوژی کشاورزی ایران سالانه ضایعات آب پنیر کارخانجات پنیر UF در حدود ۴۵۰ هزار تن است. با توجه به اینکه این ضایعات آلودگی های زیست محیطی ایجاد می‌نمایند بنابراین با انتخاب یک روش مناسب جهت بازیافت، می‌توان از آلوده شدن محیط زیست جلوگیری و مواد مغذی حاصل را مورد استفاده قرار داد از طرفی هزینه‌های تصفیه آب پنیر نیز کاهش می‌یابد [۳]. آب پنیر تغلیظ شده (قره قروت) فراورده محلی ایران است که از تغلیظ آب پنیر یا ماست طی فرآیند حرارتی بدست می‌آید. به طور کلی در اثر فرآیند حرارتی بخش عمده آب پنیر تبخیر و در اثر تغییرات شیمیایی پروتئین‌های آن، یک بافت نسبتاً سفت و الاستیک به نام قره قروت تولید می‌شود [۴]. برای ایجاد بافت مناسب در چنین فراورده‌هایی هیدروکلوئیدهای غذایی می‌توانند گزینه مناسبی باشند. از مخلوط هیدروکلوئیدها معمولاً با هدف بهبود خواص آن‌ها، ایجاد بافت و ویژگی‌های بافتی جدید در فراورده‌های غذایی و کاهش هزینه‌ها استفاده می‌شود. انتخاب هیدروکلوئیدها اصولاً تحت تاثیر خواص عملکردی مورد انتظار در فراورده نهایی و خواص عملکردی ذاتی هر هیدروکلوئید می‌باشد، ولی در این میان مسئله قیمت و میزان اطمینان بازار تامین و عرضه هیدروکلوئیدها را نباید نادیده گرفت [۵]. خرما به لحاظ دارا بودن مواد مغذی متعدد،

طعم و آرومای مطلوب و مورد پسند می‌تواند به عنوان یک ترکیب اصلی در فرمولاسیون این دسته از مواد غذایی مورد استفاده قرار گیرد. هدف از این پژوهش بهینه سازی فرمولاسیون فراورده‌ای نوین بر پایه پوره خرما و آب پنیر تغلیظ شده است، که بتواند جایگزین تنقلات رایج، به ویژه پاستیل‌های متشکل از رنگ و طعم دهنده‌های مصنوعی که علی‌رغم ارزش تغذیه‌ای پایین و ایجاد عوارض گوناگون، مصرف آنها روز به روز در حال افزایش است، گردد. لذا در این تحقیق سعی گردیده که با ترکیب مناسبی از پوره خرما که عملاً دارای مقادیر قابل قبول قند بوده و آب پنیر تغلیظ شده که دارای بخشی از پروتئین‌های شیر می‌باشد و نیز برخی هیدروکلوئیدها (زانتان، آگار) ضمن تولید محصول جدیدی که دارای خواص مفید می‌باشد در راستای این مهم گامی برداشته شود.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- آماده‌سازی پاستیل

خرما شاهانی از بازار محلی یزد، آب پنیر تغلیظ شده با بریکس ۳۷ از شرکت ترشین و هیدروکلوئیدهای زانتان و آگار از شرکت مرک آلمان خریداری گردید. خرما پس از تهیه و شستشو با آب، برش داده شد و پس از جداسازی هسته با استفاده از خرد کن (پارس خزر CP-802P) با سرعت ۲۰۰۰ دور در دقیقه به مدت ۱۰ دقیقه به پوره تبدیل گردید. پوره آماده شده با هیدروکلوئیدها و آب پنیر تغلیظ شده به نسبت‌های مشخص شده توسط نرم افزار (جدول ۱)، در دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد مخلوط شدند. به دلیل نامحلول بودن آگار در آب سرد، هر سطح آگار در آب مقطر ۹۰ درجه سانتی‌گراد حل گردید و به مخلوط مورد نظر اضافه شد [۶]. مخلوط آماده درون قالب‌هایی از جنس استیل با حفره‌هایی به ابعاد ۲×۲×۱/۲ سانتی‌متر ریخته شد و جهت آگیری کامل هیدروکلوئیدها و بستن ژل به مدت ۲ ساعت درون یخچال با دمای ۴ درجه سانتی‌گراد قرار گرفت. سپس ژل حاصل از درون حفره‌های قالب خارج گردید و برای مدت زمان ۳ ساعت در خشک کن دارای فن و با دمای محیط قرار گرفت و بعد از آن پاستیل‌های آماده شده تحت آزمون‌های مختلف قرار گرفت [۷].

استفاده گردید.

(۲)

$$\text{Total colour change}(\Delta E) = \sqrt{(\Delta L)^2 + (\Delta a)^2 + (\Delta b)^2}$$

۲-۶- ارزیابی حسی

جهت بررسی ویژگی‌های حسی نمونه‌ها، در ابتدا با انجام یکسری آزمون‌های اولیه تعداد ۱۰ نفر از پرسنل آموزش دیده (۵ نفر مرد و ۵ نفر زن با محدوده سنی ۲۵-۴۰ سال) شرکت صنایع غذایی ترشین به عنوان ارزیاب جهت انتخاب سطح قابل قبولی از درصد آب پنیر تغلیظ شده و نیز صمغ‌های مورد مطالعه انتخاب گردید. جهت ارزیابی نمونه‌ها از مقیاس ۹ عددی به روش هدونیک استفاده شد که عدد ۱ نشانگر کمترین امتیاز و عدد ۹ نشانگر بیشترین امتیاز است. فاکتورهای حسی مورد بررسی نمونه شامل ۵ فاکتور: رنگ، بو، طعم، آروما و پذیرش کلی بوده که در نهایت پذیرش کلی مبنای ارزیابی حسی برای بهینه سازی در نرم افزار Design Expert قرار گرفت.

۲-۷- آنالیز آماری

طراحی آزمایش، آنالیز نتایج و تعیین شرایط بهینه تولید به روش سطح- پاسخ و با استفاده از نرم افزار Design Expert نسخه 6.0.2 انجام گرفت. متغیرهای مستقل به صورت غلظت آگار (x_1)، غلظت زانتان (x_2) و کنسانتره آب پنیر (x_3) انتخاب گردید و در مجموع ۲۰ تیمار بر اساس طرح مرکب مرکزی متمرکز شده (FCCD) انتخاب شد که در جدول (۱) نمایش داده شده اند. مقادیر پاسخ‌ها (y) شامل درصد رطوبت، pH، تغییرات کلی رنگ، aw و پذیرش کلی با استفاده از یک مدل درجه دوم و بر اساس متغیرهای مستقل مدلسازی شد (فرمول ۳).

۲-۲- اندازه‌گیری رطوبت

به منظور تعیین میزان رطوبت ۵ گرم از هر یک از نمونه‌ها درون پلیت شیشه‌ای قرار گرفت و درون آن تحت خلا با دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد و فشار مطلق ۵۰۰ میلی‌بار تا رسیدن به وزن ثابت قرار داده شد. پس از خارج کردن از درون آن و توزین، میزان رطوبت بر مبنای وزن مرطوب از رابطه (۱) محاسبه شد.

(۱)

= درصد رطوبت

وزن نمونه بعد از خشک کردن- وزن اولیه نمونه

وزن اولیه نمونه

۲-۳- اندازه‌گیری فعالیت آب

به منظور تعیین فعالیت آبی، وزن‌های مساوی از هر نمونه کاملاً خرد و آسیاب شدند و فعالیت آبی آن‌ها توسط دستگاه aw سنج (تستو ۲۰۰، ساخت کشور انگلستان) اندازه‌گیری شد [۷].

۲-۴- pH

pH مخلوط پاستیل آماده شده توسط دستگاه pH متر (هانا مدل HI8424، ساخت کشور پرتغال) اندازه‌گیری شد.

۲-۵- ارزیابی رنگ

میزان رنگ نمونه‌ها با استفاده از دستگاه رنگ سنج (مدل Chroma meter CR410، ساخت ژاپن) اندازه‌گیری شد. قبل از انجام آزمون دستگاه با استفاده از کاشی‌های استاندارد کالیبره گردید. از هر فرمولاسیون پاستیل سه قطعه به طور تصادفی انتخاب و تغییرات رنگ با اندازه‌گیری سه پارامتر، روشنایی (L^*)، سبزی- قرمزی (a^*) و آبی- زردی (b^*) مستقیماً بر روی سطح صاف نمونه انجام شد. برای گزارش تغییرات رنگ از شاخص رنگ کل یا ΔE طبق فرمول (۲)

Table 1 The central composite experimental design employed for optimization of dates puree gummy candy formulation

Run Number	Independent variables			Run Number	Independent variables		
	Agar (w/w)	Xanthan (w/w) gum	Concentrated (w/w) Whey		Agar (w/w)	Xanthan (w/w) gum	Concentrated (w/w) Whey
1	0.9	0.1	15	11	0.6	0.3	15
2	0.6	0.3	10	12	0.6	0.5	10
3	0.9	0.5	15	13	0.3	0.3	10
4	0.9	0.3	10	14	0.6	0.3	10
5	0.6	0.3	10	15	0.3	0.5	5
6	0.6	0.3	10	16	0.6	0.3	10
7	0.9	0.1	5	17	0.6	0.3	10
8	0.3	0.5	15	18	0.6	0.3	5
9	0.6	0.1	10	19	0.3	0.1	5
10	0.9	0.5	5	20	0.3	0.1	15

(۳)

$$y = b_0 + b_1x_1 + b_2x_2 + b_3x_3 + b_{12}x_1x_2 + b_{13}x_1x_3 + b_{23}x_2x_3 + b_{123}x_1x_2x_3 + b_{11}x_1^2 + b_{22}x_2^2 + b_{33}x_3^2$$

۳- نتایج و بحث

۳-۱- تغییرات رطوبت

مقادیر p در جدول ۲ تأثیر معنی دار متغیرهای مستقل (b_1, b_2, b_3) را به صورت خطی بر میزان رطوبت نشان می دهد ($p < 0.001$). تأثیر متغیرهای مستقل بر میزان رطوبت به صورت نمودار سه بعدی سطح- پاسخ در شکل ۱ نشان داده شده است. با توجه به نمودار، میزان رطوبت نمونه ها به شکل معنی داری متأثر از میزان هیدروکلوئیدها می باشد و با افزایش این متغیرها رطوبت نمونه ها افزایش یافته است. رطوبت بیانگر میزان آب آزاد نمونه است که در اثر خشک کردن خارج می شود و صمغ ها به دلیل ساختمان هیدروفیلی خود توانایی حفظ آب بالایی داشته که منجر به افزایش رطوبت نمونه ها شده است. صمغ زانتان و آگار با توجه به خصوصیات عملکردی به عنوان پایدارکننده و جهت حفظ رطوبت موجود در فیبرهای محصول مورد نظر، در فرمولاسیون مواد غذایی

استفاده می شود [۸]. با افزایش درصد آب پنیر تغلیظ شده نیز میزان رطوبت نمونه ها روند افزایشی داشته است (شکل B ۱). ترکیب شیمیایی آب پنیر تغلیظ شده دارای بیش از ۱۰ درصد وزنی پروتئین است. مهمترین خصوصیت فیزیکی پروتئین ها جذب آب می باشد این پدیده نه تنها بر ساختمان فیزیکی و خصوصیات فرایندی ماده غذایی حاوی پروتئین عمیقاً اثر می گذارد بلکه از نقطه نظر فساد ماده غذایی نیز به دلیل تأثیری که بر روی فعالیت آب دارد بسیار حائز اهمیت است [۹]. جذب آب در سطح پروتئین اساساً از طریق پیوندهای هیدروژنی صورت می گیرد. احتمالاً در این فرمولاسیون جذب توسط زنجیره پروتئینی در ناحیه پیوندی صورت می گیرد. خزایی پول و همکاران (۲۰۱۲) نتایج مشابهی را در مورد تأثیر گوار بر رطوبت پاستیل تولید شده بر پایه پوره کبوی گزارش دادند [۱۰]. نتایج خلیلیان و همکاران (۲۰۱۳) نشان دادند با افزایش صمغ زانتان در فرمولاسیون پاستیل طالبی میزان رطوبت نمونه ها روند افزایشی خواهند داشت [۱۱].

Table 2 Regression coefficients, R^2 and p values for four dependent variables for dates puree gummy candy formulation

Regression coefficient	Moisture (%)	pH	aw	ΔE
b_0	36.95	3.47	0.67	36.68
b_1	2.53***	0.029	-0.017***	-0.32
b_2	6.45***	-0.076	-0.030***	1.59
b_3	3.6***	-0.37***	-0.030***	13.53***
R^2	0.91	0.94	0.92	0.89
Lack of Fit	0.091	0.107	0.119	0.088
p	<0.0001	<0.0001	<0.0001	<0.0001

Subscripts: 1= Agar concentration, 2= Xanthan gum concentration, 3=Concentrated whey.

• Significant at 0.05 level, ** Significant at 0.01 level, *** Significant at 0.001 level.

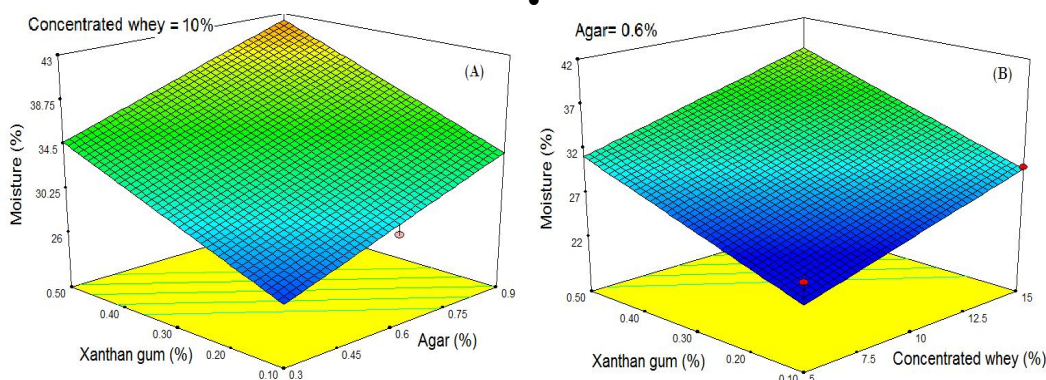


Fig 1 Response surface for moisture of gummy candy as function of (A) Xanthan gum and Agar and (B) Concentrated whey

(شکل ۲). همان طور که ملاحظه می شود با افزایش میزان آب پنیر تغلیظ شده، pH روند کاهشی دارد. دلیل این تغییرات را می توان این گونه بیان کرد، که در اثر تخمیر و همچنین تغلیظ آب پنیر به روش حرارتی لاکتوز موجود در آب پنیر به اسید لاکتیک تبدیل می گردد. در نتیجه اسید لاکتیک موجود در آب پنیر منجر به کاهش pH نمونه ها گردیده است [۷].

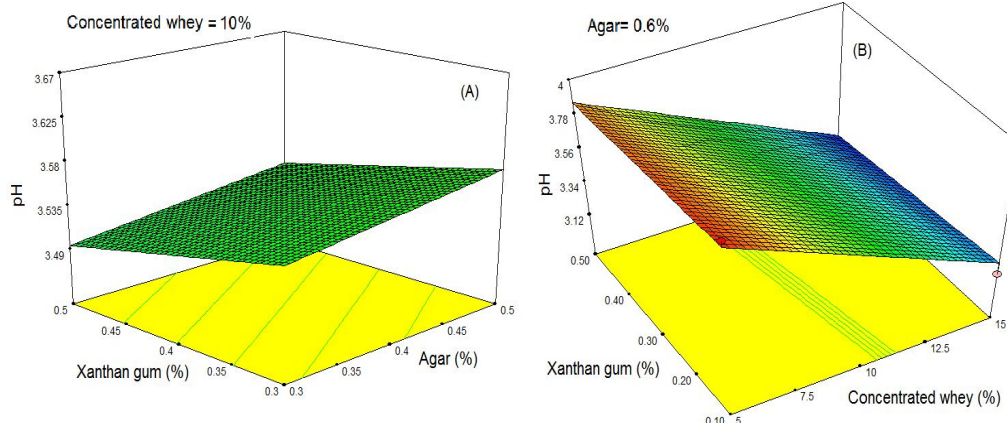


Fig 2 Response surface for pH of gummy candy as function of (A) Xanthan gum and Agar and (B) Concentrated whey

تغلیظ شده روی فعالیت آب نمونه ها معنی دار و معکوس است و با افزایش این فاکتورها فعالیت آب کاهش یافته است. این امر به خاطر کاهش فشار بخار توسط آگار، زانتان و آب پنیر می باشد. آگار و زانتان در گروه های قطبی خود باندهای هیدروژنی تشکیل می دهند و آب قابل انجماد موجود در سیستم را غیرقابل دسترس نموده و به این ترتیب فعالیت آب محصول کاهش می یابد. پیازا و جیگلی (۲۰۰۹) طی پژوهشی که در همین راستا انجام دادند، بیان نمودند با افزایش میزان و غلظت هیدروکلوئیدها، شدت باند هیدروکلوئیدها با مولکول های آب افزایش می یابد و نهایتاً کاهش فعالیت آب نمونه ها را به دنبال خواهد داشت [۱۴]. همچنین نتایج شهدی و همکاران (۲۰۱۱) نشان داد که با افزایش غلظت هیدروکلوئیدهای ژلاتین و نشاسته، فعالیت آب پاستیل میوه ای سیب کاهش می یابد [۱۵]. نتایج خلیلیان و همکاران (۲۰۱۱) نیز نشان داد با افزایش میزان هیدروکلوئید پکتین در فرمولاسیون پاستیل طالبی منجر به کاهش فعالیت آب نمونه ها می گردد [۱۶].

۲-۳- تغییرات pH

اثر متغیرهای مستقل به صورت خطی مقادیر p در جدول ۲ نشان داده شده است. همان طور که مشاهده می شود، تنها اثر میزان آب پنیر تغلیظ شده (b_3) بر pH معنی دار می باشد ($p < 0.001$)، اما درصد آگار (b_1) و زانتان (b_2) با وجود اندکی تغییر در میزان pH تأثیر معنی داری بر این فاکتور ندارند

۳-۳- تغییرات فعالیت آب

آب به عنوان یک جزء غذایی بر ویژگی های فیزیکی مواد غذایی تأثیر دارد که این تأثیر ناشی از برهمکنش بین مولکول های آب و سایر اجزای سازنده غذایی می باشد. وسعت و قدرت برهمکنش ها وابسته به ترکیبات شیمیایی و شرایط آب در ماده غذایی می باشد. بنابراین بسیاری از ویژگی های فیزیکی ماده غذایی در ارتباط با فعالیت آبی می باشد و در محتوی آب پائین برهمکنش بین مولکول های آب و ترکیبات غذایی شدت می یابد [۱۲]. بر اساس نتایج تحقیق لابی و گویی چارد (۲۰۰۳) زمانی که فعالیت آبی بالاتر باشد به دلیل حلالیت بیشتر ماده طعم زا در آب ورود به فاز بخار کاهش یافته و رهاسازی طعم کمتر صورت می پذیرد [۱۳]. همانطور که در جدول ۲ مشاهده می شود متغیرهای مستقل b_1 , b_2 , (b_3) به صورت خطی تأثیر معنی دار بر میزان فعالیت آب نشان می دهند ($p < 0.001$). تأثیر متغیرهای مستقل بر فعالیت آب به صورت نمودار سه بعدی سطح- پاسخ در شکل ۳ نشان داده شده است. با توجه به این نمودار، اثر آگار و زانتان و آب پنیر

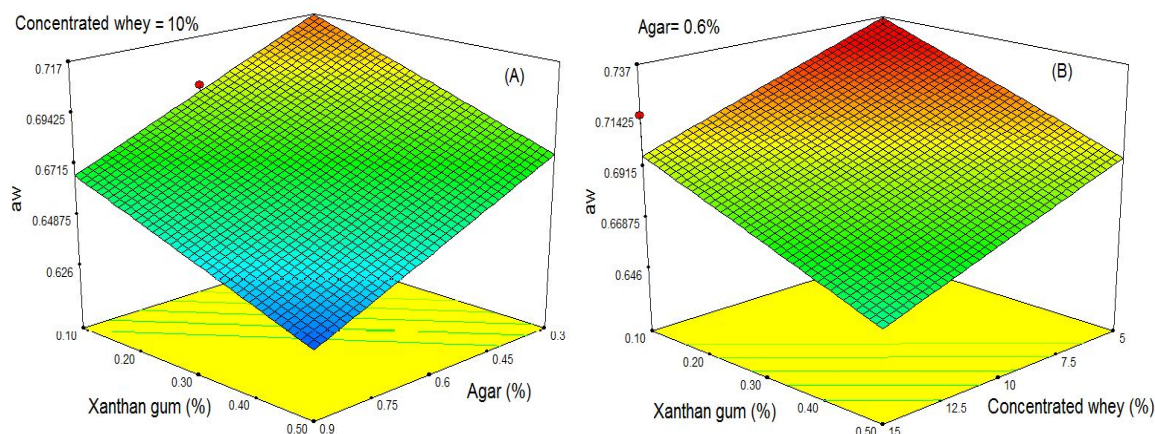


Fig 3 Response surface for aw of gummy candy as function of (A) Xanthan gum and Agar and (B) Concentrated whey

است. با توجه به نمودار، میزان رنگ کل نمونه‌ها متأثر از میزان آب پنیر تغلیظ شده می‌باشد و با افزایش این متغیر شاخص رنگ کل افزایش یافته است. از آنجایی که رنگ آب پنیر تغلیظ شده روشن و متمایل به سفید می‌باشد افزایش شاخص رنگ کل در اثر اضافه کردن آن به فرمولاسیون به دلیل افزایش شاخص L^* قابل توجه می‌باشد. یافته‌های پژوهش‌های دیگر حاکی از آن است افزایش غلظت هیدروکلوئیدهای آگار، پکتین، ژلان، کاراگینان و ژلاتین در نسبت‌های متفاوت سبب کاهش شدت رنگ و شفافیت ژل‌ها می‌شود [۱۸-۱۹]. از طرفی نتایج خزایی و همکاران (۲۰۱۲)، نشان داد که افزایش غلظت آگار و گوار در فرمولاسیون پاستیل کیوی هیچ تاثیری بر پارامترهای رنگی نداشته است [۱۰].

۳-۴- تغییرات شاخص رنگ کل

رنگ عامل مؤثر در جلب نظر و انتخاب ماده غذایی است و وجود آن در تشخیص سریع پذیرش نهایی هر فراورده غذایی مؤثر می‌باشد، زیرا رنگ باعث جذابیت ماده غذایی می‌گردد [۱۷]. در این تحقیق شاخص‌های رنگی پوره خرما بدین صورت بود ($b^* = ۱۲/۹۶۳$, $a^* = ۳/۴۷۷$, $L^* = ۱۸/۲۱۶$) که از آن‌ها به عنوان رنگ شاخص در محاسبه ΔE استفاده شد. مقادیر p در جدول ۲ تأثیر معنی‌دار آب پنیر تغلیظ شده را به صورت خطی بر رنگ کل نشان می‌دهند ($p < ۰/۰۰۱$) ولی تأثیر هیدروکلوئیدهای زانتان و آگار بر شاخص رنگ معنی‌دار نبود. همچنین تأثیر متغیرهای مستقل بر میزان رنگ کل به صورت نمودار سه بعدی سطح- پاسخ در شکل ۴ نشان داده شده

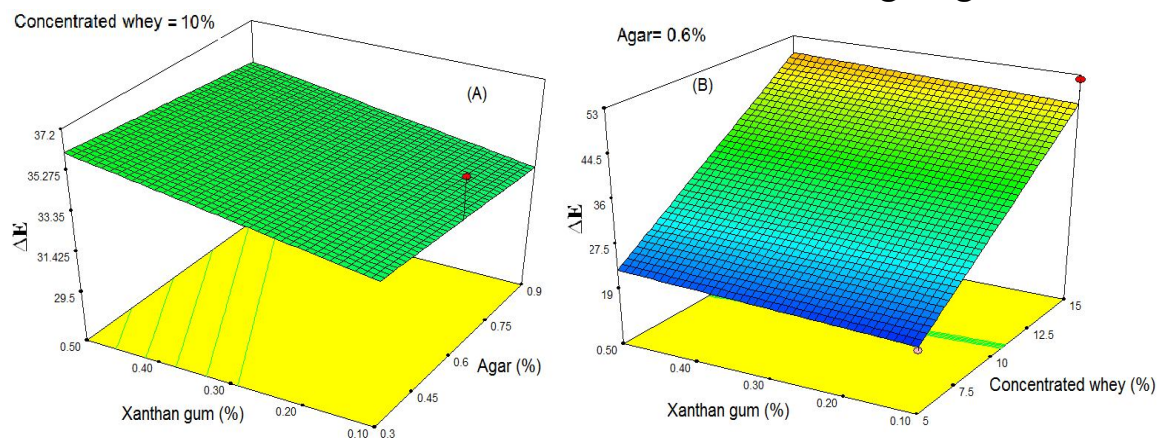


Fig 4 Response surface for ΔE of gummy candy as function of (A) Xanthan gum and Agar and (B) Concentrated whey.

توسط حواس انسان از مواد غذایی بدست آید [۲۰]. در جدول ۳ اثر متغیرهای مستقل به صورت خطی، عبارت درجه دوم و برهم کنش آنها بر پذیرش کلی نشان داده شده است. همان‌طور که مشاهده می‌شود، پذیرش کلی به صورت خطی تحت تأثیر

۳-۵- ارزیابی حسی

آنالیز حسی اغلب در مراحل فرمولاسیون فراورده‌های جدید یا بهینه‌سازی فراورده‌های موجود به کار می‌رود و این فرصت را فراهم می‌آورد که تجزیه کاملی از ویژگی‌های بافتی قابل درک

پذیرش کلی را داشتند. در سطوح پایین احتمالا طعم شیرین خرما خیلی غالب است و در سطوح بالا به دلیل اسیدیته بالای آب پنیر طعم و آرومای ترش غالب شده که برای ارزیابان خوشایند نبوده است، اما سطوح نزدیک به میانه بیشترین امتیاز را کسب کردند.

Table 3 Regression coefficients, R^2 and p values for overall acceptability of dates puree gummy candy formulation

Regression coefficient	Overall acceptability
b_0	7.22
b_1	-0.15
b_2	-0.70
b_3	-0.074***
b_{12}	-0.64***
b_{13}	0.0083
b_{23}	0.17***
b_{123}	-0.23**
b_{123}	-0.82*
b_{123}	-1.06***
R^2	0.97
Lack of Fit	0.511
p	<0.0001

Subscripts: 1= Agar concentration, 2= Xanthan gum concentration, 3=Concentrated whey.

* Significant at 0.05 level, ** Significant at 0.01 level, *** Significant at 0.001 level.

درصد آب پنیر تغلیظ شده و برهمکنش درصد آگار- زانتان و زانتان-آب پنیر تغلیظ شده و درجه دوم هر سه متغیر مستقل قرار دارد ($p < 0.001$). در شکل ۵ می توان روند تأثیرگذاری متغیرهای مستقل بر میزان پذیرش کلی را مشاهده نمود. همان طور که ملاحظه می شود به طور کلی در سطوح بالا و پایین متغیرهای زانتان و آگار میزان پذیرش کلی نسبت به سطوح میانه کمتر شده است، که نشان دهنده این می باشد که سطوح پایین هیدروکلوئیدها به احتمال زیاد نتوانسته اند ویژگی بافتی و ژلی مناسبی فراهم کنند همچنین در درصدهای بالا احتمالا به دلیل باند شدن عوامل ایجاد کننده طعم و آروما بوسیله هیدروکلوئیدها و سفتی بافت این امتیاز کاهش یافته است. هیدروکلوئیدها نه تنها ویسکوزیته و قوام را اصلاح می کنند، اغلب بر شدت بو، طعم و آروما نیز تأثیر می گذارند [۲۱]. بولاند و همکاران (۲۰۰۶)، طی پژوهشی بر روی ژل های ژلاتین و پکتین اظهار داشتند که رهاسازی طعم به طور معنی داری با بافت ژل در ارتباط است [۲۲]. در مجموع این وقایع می تواند باعث کاهش امتیاز پذیرش کلی در نمونه های حاوی مقادیر بالای هیدروکلوئید گردد. در مورد میزان آب پنیر تغلیظ شده نیز به همین صورت بود و حدود میانه بهترین امتیاز

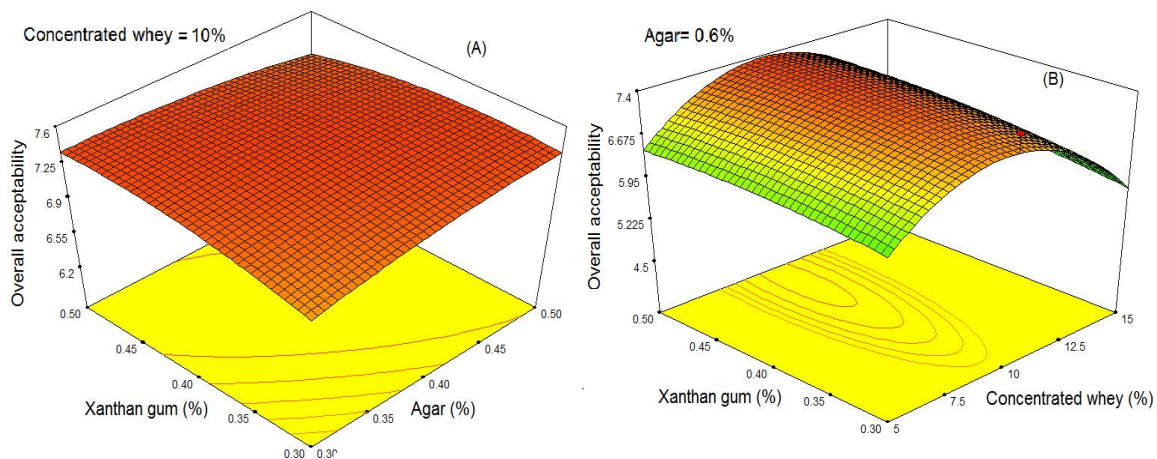


Fig 5 Response surface for overall acceptability of gummy candy as function of (A) Xanthan gum and Agar and (B) Concentrated whey.

و همچنین میزان آب پنیر تغلیظ شده) برای دستیابی به حداکثر میزان پروتئین و پذیرش کلی و شاخص رنگ کل بهینه سازی شد. همچنین سایر پاسخ ها در داخل محدوده بدست آمده در آزمایش جهت بهینه سازی در نظر گرفته شدند. با توجه به نتایج به دست آمده از آنالیز آماری داده ها، مدل خطی برای رطوبت، فعالیت آب، pH و شاخص رنگ کل و مدل چند جمله ای برای پذیرش کلی انتخاب گردید. نتایج نشان داد

۳-۶- نتیجه گیری نهایی

در این تحقیق به منظور بهینه سازی شرایط تولید پاستیل بر پایه خرما و آب پنیر تغلیظ شده، از روش سطح- پاسخ استفاده شد، بدین منظور از فاکتورهای فیزیکوشیمیایی (رطوبت، فعالیت آب، pH، حسی (پذیرش کلی) و شاخص رنگ کل به عنوان پاسخ (متغیرهای وابسته) استفاده گردید. در این پژوهش، شرایط تولید پاستیل (غلظت صمغ های زانتان و آگار

- [7] Fiuzy, B., Khazaiy, P. E., Mazaheri, T. M. 2016. Formulation of Dates Gel and Condensed whey and Analysis of its Sensory and Chemical Properties.
- [8] Goldstein, A. M., Alter, E. N., Seaman, J. K. 1973. Guar gum. In: whistler RL, editor, Industrial gums, 2nd edition. New York: Academic Press, 303 – 321.
- [9] Fatemi, H. 2008. Food Chemistry, Tehran Publishing Company.
- [10] Khazaei Pool, A., Shahidi, F., Mortazavi, S.A. 2012. Investigation of the effect of *Spirulina platensis*, agar and guar microalgae on physicochemical and sensory properties of kiwi pastilles. Master Thesis of Ferdowsi University of Mashhad.
- [11] Khalilian, P. Shahidi, F. Elahi, M. Mohebbi, M. 2013. Investigation of tissue properties and acceptance of fruit pastilles based on cantaloupe puree and the relationships between them using response level methods and principal component analysis. Journal of Innovation In Food Science and Technology. 25: 94-99.
- [12] Pieter, P. Lewicki. 2004. Water as the determinant of food engineering properties. A review. Journal of Food Engineering. 61: 483-495.
- [13] Lubbers, S and Guichard, E. 2003. The effects of sugars and pectin flavour release from a fruit pastille model system. Journal of Food Chemistry, 81: 269-273.
- [14] Piazza, L., Gigli, J. 2009. Multi-scale estimation of water soluble diffusivity in polysaccharide gels. Università di milano, Italy.
- [15] Shahidi, F., Khalilian, S., Mohebbi, M., Fathi, M. 2011. Investigation of the possibility of producing fruit pastilles based on apple puree based on sensory factors and water activity, Iranian Journal of Food Science and Industry Research, Ferdowsi University of Mashhad, 7: 136-129.
- [16] Khalilian, S., Shahidi, F., Elahi, M., Mohebbi, M., Bright, M. 2011. The effect of different concentrations of pectin and xanthan on sensory properties and activity of fruit lozenges based on cantaloupe puree, Iranian Journal of Food Science and Technology Research, Ferdowsi University of Mashhad, 7: 209-200.
- [17] Dziezak, J. D. 1987. Application of food colorants. Food Technology, 41: 78-88.
- [18] Schrieber, R., Gareis, H. 2007. Gelatin Handbook: Theory and Industrial practice.

میزان آب پنیر تغلیظ شده بر تمامی پاسخ ها اثر معنی داری دارد. افزایش میزان آب پنیر تغلیظ شده اثر مثبتی بر رطوبت و شاخص رنگ کل نمونه‌ها و تاثیر معکوس بر فعالیت آب و pH داشت. شاخص پذیرش کلی روند ثابتی نشان نداد و تا حدود ۱۰ درصد افزایش آب پنیر تغلیظ شده روند افزایشی و سپس روند کاهشی نشان داد. با افزایش میزان صمغ‌های زانتان و آگار رطوبت افزایش یافت اما فعالیت آبی کاهش یافت. شرایط عملیاتی بهینه به دست آمده برای فرایند تولید پاستیل شامل غلظت صمغ زانتان ۰/۳۶ درصد (وزنی/وزنی)، غلظت صمغ آگار ۰/۴۶ درصد (وزنی/وزنی) و میزان آب پنیر تغلیظ شده ۱۳/۹۲ درصد (وزنی/وزنی) و پاسخ های پیش بینی شده در این شرایط میزان رطوبت ۳۶/۶۲ درصد، فعالیت آب ۰/۶۶، pH ۳/۲۵، میزان پروتئین ۱/۱۷، امتیاز پذیرش کلی ۶/۵۶ و شاخص رنگ کل ۴۵/۹۴ بود. پس از ارزیابی مشخص شد که نتایج واقعی با برآورد مدل بسیار به هم نزدیک بودند که نشان از پیشگویی دقیق مدل می‌باشد.

۴- منابع

- [1] Maghsoudi, Sh. 2009. Confectionery industries. First Edition. Agricultural Science Publishing, Tehran.
- [2] Royer, G., Madieta, E., Symoneaux, R., Jourjonm, F. 2006. Preliminary study of the production of apple pomace and quince jelly. LWT – Food Science and Technology, 39: 1022-1025.
- [3] Sinday, S., Xia, W. 2005. Nutritional evaluation of coseins and whey proteins and their hydrolysates from protamex. Journal of Zhejian University 7(2): 90-98.
- [4] Maghsoudi, S. 2006. Industrial Method of Production of Processed Lavashka and Plums, Tamarhandi, Qaraqaroot, Marz Danesh Publications.
- [5] Farahnaki, A., Majzoobi, M., Mesbahi, Gh. 2009. Properties and applications of hydrocolloids in food and medicine: gelatin, tragacanth, gum arabic, starch, modified starch and pectin. Iran Science and Agriculture Publishing, Tehran.
- [6] Ben-zion, O and Nussinovitch. 1997. A prediction of the compressive deformabilities of multilayered gels and texturized fruit, glued together by three different adhesion techniques. Food Hydrocolloids. Vol. 11 no. 3 PP. 253-260.

- [21] Royer, G., Madieta, E., Symoneaux, R., Jourjonm, F. 2006. Preliminary study of the production of apple pomace and quince jelly. *LWT – Food Science and Technology*, 39: 1022-1025.
- Boland A. B., Delahunty C. M., Van Ruth S. M. 2006. Influence of the texture of gelatin gels and pectin gels on strawberry flavor release and perception. *Food Chemistry*, 96: 452-460.
- WLLEY- VCH: Germany, pp.1-220.
- [19] Demars, L., Ziegler, G. 2001. Texture and structure of gelatin- pectin based gummy confections. *Food Hydrocolloid*, 15: 643-653.
- [20] Barrangon, L. M., Drake, M. A., Daubert, C, R., Foegeding E. A. 2006. Sensory texture related to large-strain rheological properties of agarglycerol gels as model food. *Journal of Taxture Studies*, 37: 241-262.



Optimization of Dates Puree Pastilles Formulation Based on Concentrated Whey, Agar and Xanthan Hydrocolloids Using Response-Surface Methodology (RSM)

Lotfi, F.¹, Yassini Ardakani, S. A.^{2*}

1. Graduate of Food Technology, Faculty of Agriculture, Yazd Azad University.

2. Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Yazd Azad University.

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Article History: Received 16 November 2020 Accepted 05 January 2021	One of the most popular snacks today are pastilles that contain gelatin, acid, dye, essential oil and other synthetic additives and have adverse effects on the consumer. The aim of this study was to investigate the feasibility of producing a pastilles based on dates puree and concentrated whey and optimizing its formulation. In order to optimize the production conditions of pastilles based dates and concentrated whey, response-surface methodology was used. In this study, the conditions of production of pastilles product (concentration of xanthan gum (0.1-0.5%) and agar (0.3-0.9%) as well as concentration of whey (5-15%)) were optimized to achieve maximum protein and total acceptability and total color index. According to the results of the statistical analysis of the data, a linear model for moisture, water activity, pH and total color index and a quadratic model for total acceptability were selected. The results showed that the concentration of whey had a significant effect on all responses. Increased concentration of whey had a positive effect on moisture of the samples and had a reverse effect on water activity, pH and total color index. The overall acceptability index did not show a steady trend, with a 10% increase in concentrated whey increasing and then decreasing. As the xanthan gum and agar gum content increased, the moisture content of the samples increased, but water activity decreased. The overall acceptability index also showed the highest value in average percentages for the two gums (as was the case for whey). The optimum operating conditions obtained for the jelly production process included xanthan gum concentration of 0.36% (w / w), agar gum concentration of 0.46% (w / w) and concentrated whey 13.92% (w / w). The predicted responses under these conditions were 36.62% moisture content, 0.66% water activity, 3.25 pH, 1.17 protein content, overall acceptability score of 6.56 and total color index of 45.94%. After the evaluation, it was found that the actual results were very close to the model estimates, indicating accurate model prediction.
Keywords: Agar, Whey, Pastilles, Xanthan, Water activity	
DOI: 10.52547/fsct.18.03.25	
*Corresponding Author E-Mail: a.yasini@gmail.com	