



بهینه‌سازی فرمولاسیون نوشیدنی فراسودمند سین بیوتیک بر پایهٔ جوانهٔ ترکیبی چاودار و ماش

پریسا شمسایی^۱، ابراهیم حسینی^{۱*}، غلام حسن اسدی^۱، انوشه شریفان^۱

۱- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

اطلاعات مقاله	چکیده
<p>تاریخ های مقاله :</p> <p>تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۱۲/۱۵</p> <p>تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۰۳/۳۰</p>	<p>به دلیل محدودیت های پروبیوتیک های لبنی، تقاضای فزاینده ای برای مواد غذایی پروبیوتیک غیرلبنی وجود دارد. در این مطالعه، نوشیدنی سینبیوتیک از مخلوط ماش و جوانه چاودار تلقیح شده با <i>Lactobacillus plantarum</i> و <i>Lactobacillus casei</i> کازئی به میزان $108 \times 3/1$ CFU.ml-1 تهیه شد. در این راستا، تأثیر پری بیوتیکهای افزوده شده (اینولین و اولیگوفروکتوز) و کشت استارتر بر روی زنده ماننی پروبیوتیک در طول نگهداری در دمای دیخچال بررسی شد. علاوه بر این، اسیدیته قابل تیتراسیون، pH، محتوای فنلی، فعالیت آنتی اکسیدانی و ویژگی های حسی در طی ۲۸ روز مورد ارزیابی قرارگرفت. محصول به دست آمده زنده ماندنی خوبی را برای <i>L. casei</i> با مقدار 107 CFU.ml-1 و <i>L. plantarum</i> با مقدار 106 CFU.ml-1 پس از ۴ هفته نگهداری در شرایط یخچال نشان داد و هیچ گونه تغییری در کیفیت آن مشاهده نشد. پریبیوتیکهای اضافه شده به نوشیدنی منجر به کاهش قابل توجهی در محتوای فنلی شد ($p < 0.05$)، و این احتمالاً به دلیل تعامل بین فیبرهای غذایی و ترکیبات فنلی بوده است. الیگوفروکتوز و اینولین امتیازات حسی را بهبود بخشیدند. تیمار حاوی هر دو پروبیوتیک و پری بیوتیک ها بالاترین امتیازات حسی را در طول مدت نگهداری نشان دادند ($p < 0.05$). این نوشیدنی میتواند جایگزین خوبی برای نوشیدنیهای حاوی لبنیات و مواد آلرژی زا به لاکتوز و پروتئین باشد.</p>
<p>کلمات کلیدی:</p> <p>ماش،</p> <p>پری بیوتیک،</p> <p>پروبیوتیک، چاودار،</p> <p>آنتی اکسیدان.</p> <p>DOI: 10.22034/FSCT.19.127.31</p> <p>DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.127.4.7</p>	
<p>* مسئول مکاتبات:</p> <p>ebhoseini@srbiau.ac.ir</p>	

۱- مقدمه

مصرف مواد غذایی رقیق‌شده و انواع مختلف مواد غذایی تخمیرشده توسط انسان‌ها در کل تاریخ وجود داشته است و جزئی از تمدن بشری می‌باشد. امروزه فرهنگ مصرف غذایی جوامع تغییر پیدا کرده و در پی آن نیاز به تولید فرآورده‌های متنوع و نوین بیشتر شده است. علاوه بر این در بسیاری از جوامع، نقش غذا در سلامت و تغذیه‌ی انسان از اهمیت بسیاری برخوردار است. به‌طوریکه نقش اولیه‌ی غذا به‌عنوان منبع انرژی و رشد به نقش بیولوژیک اجزای آن بر سلامت انسان تغییر یافته و بازار تولید و مصرف مواد غذایی به سوی فرآورده‌های غذایی فراسودمند رهنمون شده است. غذاهای فراسودمند یا عملگرا^۱ در واقع غذاها و نوشیدنی‌هایی هستند که علاوه بر دارا بودن ارزش غذایی، دارای ویژگی سلامت بخش برای مصرف‌کننده هستند و فراتر از ارزش تغذیه‌ای، دارای ارزش دارویی بوده و در کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های مزمن تاثیرگذار هستند^[۱]. غذاهای فراسودمند مجموعه متنوعی از مکمل‌های غذایی، غذاهای اختصاصی برای کودکان، غذاهای غنی‌شده با ویتامین‌ها و مواد معدنی، مواد غذایی حاوی آنتی‌اکسیدان، فیبر، پروتئین و سویا را شامل می‌شود. پروبیوتیک‌ها^۲، پری‌بیوتیک‌ها^۳ و سین‌بیوتیک‌ها^۴ بیشترین اهمیت را در بخش غذاهای فراسودمند دارند و می‌توانند باعث بهبود عملکرد دستگاه گوارش شوند^[۲]. سین‌بیوتیک‌ها نوعی مکمل تغذیه‌ای حاوی ترکیبی از باکتری‌های پروبیوتیک و اجزاء غذایی پری‌بیوتیک هستند و زنده‌مانی پروبیوتیک را از طریق تحریک رشد در روده افزایش می‌دهند و موجب تعامل بهتر میکروب‌ها با یکدیگر می‌شوند^[۳]. نتایج مطالعات نشان داده است که پس از مصرف پروبیوتیک یا سین‌بیوتیک‌ها، افزایش سطح و تعادل لاکتوباسیل و بیفیدوباکتریوم و میکروب بیوتین روده، پیشگیری از انتقال باکتری و کاهش موارد عفونت‌های بیمارستانی و کاهش سطح قندخون بالا مشاهده شده است. استفاده از غذاهای سین‌بیوتیک با فواید

اضافه‌تری که علاوه بر مواد معدنی طبیعی و ویتامین‌ها به ماده‌ی غذایی می‌دهد، انگیزه خوبی برای مصرف این دسته از محصولات ایجاد می‌کند. امروزه گرایش به استفاده از ترکیبات سین‌بیوتیک در فرآورده‌های غیرلبنی، همچون آبمیوه‌ها و سبزی‌ها و سایر نوشیدنی‌های غیرلبنی به ویژه نوشیدنی‌های بر پایه غلات، توسط محققان و تولیدکنندگان، در سراسر جهان به طور چشمگیری رو به افزایش است. دانه‌ی چاودار *Secale cereale* یکی از مقاوم‌ترین غلات در برابر سرما و سازگار با شرایط آب و هوایی نامساعد، است. این دانه در مقایسه با گندم نسبتاً کثیف، قسمت فوقانی آن کمی پهن‌تر و انتهای آن قدری تیزتر است. چاودار نسبت به گندم پروتئین کمتری داشته و مقدار املاح آنزیم بیشتر است^[۴]. چاودار منبع فیبر، منیزیم، اسید فولیک، تیامین و نیاسین است و فیبر آن کاهش وزن را تسهیل می‌کند. این ماده با اتصال به سموم، به دفع آن‌ها از طریق دستگاه گوارش کمک کرده و با کاهش آسیب به سلول‌های روده، از ایجاد سرطان روده بزرگ جلوگیری می‌نماید. منیزیم موجود در آن فشار خون را کنترل می‌کند و برای سلامت قلب مفید است. یکی از بهترین منابع پروتئین گیاهی، ماش *Vigna radiata* می‌باشد. پروتئین‌های گلوبولین و آلبومین حدود ۸۵ درصد از مجموع اسیدآمین‌های موجود در ماش را تشکیل می‌دهند. ماش شامل ویتامین‌ها و مواد معدنی است که برای حفظ سلامت بدن ضروری هستند. فولات موجود در این دانه نقش مهمی در سنتز ماده ژنتیکی، تعادل هورمونی، عملکردهای شناسایی بدن و تولید مثل دارد. همچنین منیزیم موجود در آن به ترمیم بافت‌های عضلانی و سلامت دستگاه گوارش کمک می‌کند. ماش به شکل جوانه، خواص دارویی و مفید بیشتری از دانه‌های معمولی دارد. جوانه ماش دارای کالری کمتر و اسید آمینه‌های آزاد و آنتی‌اکسیدان بیشتری است^[۵]. همچنین مطالعات نشان داده‌اند که ماش به فعالیت‌های بیولوژیکی از جمله آنتی‌اکسیدان، ضد میکروبی، ضد التهاب و اثرات ضد فشار خون و تومور کمک فراوان می‌کند. ماش به دلیل داشتن فیبر بالا، می‌تواند به بهبود فرآیند هضم کمک کند. ارزیابی نوشیدنی‌های سین‌بیوتیک گندم بر پایه شیر گندم تقویت شده با توت‌فرنگی، انبه، شکلات و تخمیر شده با پروبیوتیک‌های لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم انیمالیس، بیفیدوباکتر مشاهده شد. این نوشیدنی

1. Functional food
2. Probiotics
3. Prebiotics
4. Synbiotics

دلیل استفاده از غلات، افزایش قابلیت زیستی پروبیوتیک‌ها و دلیل احیاکننده بودن قند و ترکیبات آناست و رشد پروبیوتیک‌ها را به خوبی تشدید می‌کند [۳]. اگرچه در مطالعات قبلی، کارهای مختلفی انجام شده است، اما استفاده از جوانه چاودار و ماش به عنوان پایه‌ای جدید و ارزان برای نوشیدنی سین‌بیوتیک با استفاده از پری‌بیوتیک‌های اینولین و الیگوفروکتوز و باکتری‌های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس پلاتاروم^۱ و کازئی^۲ جهت تولید یک نوشیدنی فراسودمند رویکردی نو می‌باشد. با توجه به موارد گفته شده و ضرورت این پژوهش، هدف از مطالعه حاضر بررسی بهینه‌سازی فرمولاسیون نوشیدنی فراسودمند سین‌بیوتیک برپایه جوانه ترکیبی ماش و چاودار می‌باشد.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- آماده‌سازی کشت پروبیوتیکی

سویه‌های باکتری‌های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس پلاتاروم (PTCC 1058) و لاکتوباسیلوس کازئی (PTCC 1058) با شماره دسته‌ی مشخص از مرکز تک‌ژن و محیط‌های MRS broth و MRS agar نیز از ایبرسکو تهیه شدند. جهت تهیه‌ی میزان تلقیح باکتریایی از کشت استوک، سویه‌های باکتری‌های پروبیوتیک در محیط کشت MRS broth در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت فعال گردیدند و مجدداً کشت دوم از محیط کشت MRS broth بر روی براث دیگر به مدت ۲۴ ساعت و ۳۷ درجه‌ی سانتی‌گراد صورت گرفت. سپس لوله‌های استریل تهیه شده و به آن‌ها ۵ میلی‌لیتر از محیط مایع استریل اضافه شد و از کشت دوم مقادیر مختلفی به داخل کووت منتقل و با استفاده از اسپکتروفتومتری جذب نوری در طول موج ۶۰۰ نانومتر که طول موج مخصوص باکتری‌ها و منحنی رشد است، خوانده شد. سپس از این لوله‌های کووت جهت شمارش تعداد باکتری‌ها استفاده شد و در نهایت لوله‌ی کووت که دارای نیم مک فارلند، معادل 1.3×10^8 باکتری در هر میلی‌لیتر بود، جهت تهیه دوز تلقیح انتخاب شد. همچنین یک قطره از محتوای محیط کشت MRS broth در سطح محیط جامد MRS agar جهت گرفتن تک کلنی خالص کشت شد.

نیز از خصوصیات فیزیکی، شیمیایی، میکروبیولوژیکی و حسی خاصی برخوردار است [۵]. اغلب مواد غذایی تخمیری در جهان بر پایه لبنیات بوده و تلاش‌های بسیار کمی در راستای توسعه و تولید غذاهای پروبیوتیک با سایر سوبستراها، نظیر غلات انجام شده است. موفقیت نوشیدنی‌های لبنی پروبیوتیک اغلب به دلیل چربی زیاد، کلسترول بالا و نگرانی ناشی از آلودگی یا زنده‌مانی کم سویه‌ها در حین ذخیره‌سازی محدود می‌شود. همچنین به دلیل گرایش مصرف‌کننده به طعم‌های متفاوت و جدید، حساسیت برخی افراد به محصولات لبنی و همچنین افزایش رژیم‌های گیاه‌خواری بین مصرف‌کننده‌ها، تقاضای مصرف فرآورده‌های پروبیوتیکی گیاهی روز به روز افزایش می‌یابد [۲]. استفاده از میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک برای تخمیر نوشیدنی‌های بر پایه غلات می‌تواند باعث بهبود ارزش غذایی و خواص حسی این نوشیدنی‌ها شود. باکتری‌های پروبیوتیک به دلیل حساسیت به شرایط سخت و دشوار موجود در محصولات غذایی و همچنین شرایط نامساعد دستگاه گوارش قابلیت زنده‌مانی کمی دارند که از مهم‌ترین چالش‌های موجود در زمینه تولید و فرآوری محصولات پروبیوتیکی به حساب می‌آید. در این راستا استفاده از مواد پری‌بیوتیک که تحریک‌کننده رشد پروبیوتیک‌ها در روده هستند و می‌تواند به زنده‌مانی بهتر آن‌ها در طی نگهداری محصول کمک کند، در تولید غذاهای پروبیوتیکی ضروری به نظر می‌رسند و برای تولید انبوه و اقتصادی محصولات پروبیوتیکی بسیار مناسب می‌باشند. از جمله این ترکیبات می‌توان به اینولین و الیگوفروکتوز اشاره کرد [۳]. بسیاری از محصولات تجاری حاوی دانه کامل غلات منبعی از مواد مغذی از جمله آنتی‌اکسیدان، ویتامین‌ها، مواد معدنی و فیبر است که بسیاری از این ترکیبات تحت تاثیر فرآیند جوانه‌زنی قرار می‌گیرند. بنابراین جوانه‌ها بستر مناسبی جهت رشد پروبیوتیک‌ها می‌باشند و تخمیر سبب بهبود خواص محافظتی، غذایی و سلامت بخشی خواهد شد. ماش، چاودار، شبدر، یونجه، ذرت، برنج، گندم، جو، ذرت خوشه‌ای، جو دوسر و ارزن از جمله غلات‌هایی می‌باشند که از لحاظ اقتصادی در جهان مهم بشمار می‌آیند [۴]. غلات برخلاف فرآورده‌های لبنی، فاقد لاکتوز، ترکیبات حساسیت‌زا و کلسترول حیوانی بوده، همچنین در مقایسه با شیر دارای ویتامین‌های ضروری و فیبر رژیمی است.

۲-۲- آماده‌سازی جوانه غلات (چاودار، ماش)

ماش و چاودار از بازار تهیه شدند. ۲۰۰ گرم از بذر هر یک از غلات در ۱۰۰۰ میلی‌گرم از هیپوکلریت سدیم ۷٪ به مدت ۳۰ دقیقه خیسانده و سپس بذرها تا زمانیکه pH آنها خنثی گردد توسط آب مقطر شست و شو و آبکشی شدند. سپس نمونه‌ها به مدت ۵ ساعت در ۱۰۰۰ میلی‌لیتر آب مقطر تحت فرآیند خیساندن قرار گرفتند و به آرامی هر نیم ساعت در آب مقطر هم‌زده شدند تا رطوبت به تمامی بخش‌ها برسد. در مرحله‌ی بعد، دانه‌های خیسانده شده پس از آبکشی تا زمان ظاهر شدن جوانه‌ها درون ظرف‌های مخصوص بر روی پارچه‌ی نظیف قرار گرفته و به دستگاه ژرمیناتور منتقل شدند و جهت جوانه‌زنی ۵ روز در دمای ۲۰ درجه سانتی‌گراد قرار گرفتند و هر ۲۴ ساعت نمونه‌ها بررسی شدند. برای مرحله‌ی خشک کردن، جوانه‌ها در دمای ۵۰ درجه سانتی‌گراد در آون قرار گرفتند. سپس در مرحله‌ی نقره‌ای رنگ شدن و قبل از پدیدار شدن رنگ سبز برگ جوانه، دانه‌های جوانه زده توسط آسیاب آزمایشگاهی (perten3100) ساخت کشور آلمان) آسیاب و از الک با مش ۱۰۰ عبور داده شدند و عصاره‌ی حاصل جدا گردید و مورد استفاده قرار گرفت [۴].

۳-۲- آماده‌سازی نوشیدنی سین‌بیوتیک

به منظور تهیه‌ی نوشیدنی سین‌بیوتیک، ابتدا عصاره‌ی چاودار و ماش، آب موجود در فرمولاسیون نوشیدنی با یک‌دیگر مخلوط شده و حدود ۲۰-۱۵ دقیقه هم‌زده شدند. مخلوط در دمای ۸۰ درجه سلسیوس به مدت ۱۰ دقیقه پاستوریزه شده و پس از سرد کردن و تنظیم pH، نیم مک فارلند معادل $10^8 \times 10^3$ CFU/ml از باکتری‌های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس پلانتروم و لاکتوباسیلوس کازئی (۱ درصد) تحت شرایط استریل مطابق (جدول ۱) به تیمارهای ۱ تا ۱۲ تلقیح شد. پس از افزودن میکروارگانسیم‌های پروبیوتیک، نوشیدنی‌های تهیه شده در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد (دمای مناسب جهت رشد باکتری‌های لاکتیکی) به مدت یک ماه گرمخانه‌گذاری شدند. سپس در روزهای ۰ (۲۴ ساعت) ۱۴ و ۲۸ تعداد کل باکتری‌های پروبیوتیک و خصوصیات حسی نوشیدنی سین‌بیوتیک مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. اینولین و لیگو فروکتوز از مرکز آوا سلامت تهیه گردید و در غلظت‌های ۱/۵ و ۳٪ در فرمولاسیون نوشیدنی‌های پروبیوتیک برای بهبود قابلیت زیستی باکتری‌های پروبیوتیک و جلوگیری از دو فازه شدن طی دوره نگهداری در یخچال، مورد استفاده قرار گرفتند [۵].

Table 1 Formulation of beverages

Probiotic	Treatment Label	Rye sprout (% w/v)	Mung sprouts (% w/v)	Inulin (% w/v)	Oligofructose (% w/v)
<i>L. plantarum</i>	PL-Control	%50	%49	%0	%0
<i>L. plantarum</i>	PL-IN	%50	%46	%3	%0
<i>L. plantarum</i>	PL-OL	%50	%46	%0	%3
<i>L. plantarum</i>	PL-IN-OL	%50	%46	%5.1	%5.1
<i>L. casei</i>	CA-Control	%50	%49	%0	%0
<i>L. casei</i>	CA-IN	%50	%46	%3	%0
<i>L. casei</i>	CA-OL	%50	%46	%0	%3
<i>L. casei</i>	CA-IN-OL	%50	%46	%5.1	%5.1
<i>L. plantarum /L. casei</i>	PL-CA-Control	%50	%49	%0	%0
<i>L. plantarum /L. casei</i>	PL-CA-IN	%50	%46	%3	%0
<i>L. plantarum /L. casei</i>	PL-CA-OL	%50	%46	%0	%3
<i>L. plantarum /L. casei</i>	PL-CA-IN-OL	%50	%46	%5.1	%5.1
No probiotic	Control	%50	%50	%0	%0
No probiotic	IN	%50	%47	%3	%0
No probiotic	OL	%50	%47	%0	%3
No probiotic	IN-OL	%50	%47	%5.1	%5.1

۲-۴- شمارش باکتری‌های پروبیوتیک

ارزیابی جمعیت پروبیوتیکی در مورد یک محصول سین‌بیوتیک از ضرورت‌های همیشگی محسوب می‌شود تا مشخص گردد جمعیت پروبیوتیکی کل به واسطه وجود دو نوع باکتری پروبیوتیک در طول نگهداری چه تغییری می‌کند. آیا در پایان دوره نگهداری در حد استاندارد باقی مانده است یا خیر. بدین منظور برای بررسی زنده‌مانی میکروارگانیسم‌های مورد استفاده از روش شمارش اختصاصی استفاده شد [۲].

۲-۵- شمارش باکتری لاکتوباسیلوس پلاتناروم

برای شمارش سلول‌های زنده، از روش رقت‌سازی دهگانی و روش کشت پورپلیت^۵ استفاده شد. برای تهیه رقت، مقدار ۱۰ سی‌سی از نمونه تولیدی همگن شده در کیسه‌های زیپ‌دار استریل حاوی ۹۰ میلی‌لیتر تری سدیم سیترات (۲ گرم در ۱۰۰ گرم) استریل توزین شدند و به مدت ۲ دقیقه توسط دستگاه استومکر همگن گردید. توسط سمپلر ۱۰۰-۱۰۰۰ میکرولیتری مقدار ۱ میلی‌لیتر جهت تهیه رقت‌های ۱۰ تایی متوالی در لوله‌های شیشه‌ای محتوای ۹ میلی‌لیتر محلول استریل آب پیتونه ۰/۱٪ ریخته شد و سری رقت‌ها با افزایش ۱ میلی‌لیتر از هر رقت به ۹ میلی‌لیتر آب پیتون استریل تهیه شد. سپس از محتویات هر یک از لوله‌های تهیه رقت ۰/۱ میلی‌لیتر با سمپلر استریل برداشته و در سطح پلیت MRS agar جامد کشت داده شد. پلیت‌ها به مدت ۷۲ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد گرمخانه‌گذاری شدند و شمارش تعداد کلنی‌های لاکتوباسیلوس پلاتناروم در نمونه‌های نوشیدنی پس از ۱، ۱۴، ۲۸ روز پس از نگهداری در یخچال انجام شد. پلیت‌های دارای تعداد قابل شمارش از کلنی‌ها و به طور معمول پلیت‌های دارای ۳۰ الی ۳۰۰ کلنی انتخاب و کلنی‌های کروی شکل، مقعر با قطر ۱-۱/۵ سانتی‌متر با لبه‌های صاف و واضح و یا بدون هاله در اطراف کلنی، شمارش شدند و تعداد کلنی‌های هر پلیت بعد از تعیین تعداد در هر میلی‌لیتر ثبت شد. محاسبه‌ی تعداد کلنی‌های رشد کرده روی آگار به شرح زیر انجام گرفت [۵]. رابطه (۱):

$$\text{رقت فاکتور} / ۱ \times \text{تعداد کلنی} = \text{لیتر/کلنی}$$

5. SPC

۲-۶- شمارش باکتری لاکتوباسیلوس کازئی

شمارش باکتری لاکتوباسیلوس کازئی به روش پورپلیت و استاندارد صفحه‌ای بر روی محیط MRS agar انجام گرفت. ابتدا رقت‌های مناسب تهیه و بعد از کشت بر روی محیط MRS agar، محیط کشت به مدت ۷۲ ساعت در ۳۷ درجه سانتی‌گراد گرماگذاری شد و شمارش کلنی صورت‌گرفت [۵].

۲-۷- خواص فیزیکوشیمیایی

۲-۷-۱- اندازه‌گیری اسیدیته

به منظور ثبات طعم محصول در طول نگهداری به طوری که محصول در روز اول که توسط مصرف‌کننده خریداری می‌شود و روز پنجم طعمی مشابه داشته باشد، باید تغییرات pH و اسیدیته مورد ارزیابی قرار گیرد و نمونه‌ای انتخاب گردد که کمترین میزان تغییرات را داشته باشد. برای اندازه‌گیری اسیدیته، ابتدا دستگاه pH متر به ترتیب با محلول بافرهای استاندارد pH ۴ و ۷ کالیبره شد. سپس ۵۰ میلی‌لیتر آب مقطر تازه جوشیده و سرد شده را در یک بشر ریخته و ۲۰ گرم از نمونه نوشیدنی به آن اضافه شد. یک عدد مگنت داخل بشر قرار داده و سپس بشر روی هم زن مغناطیسی گذاشته شد. الکتروود pH متر به آرامی درون نمونه قرار گرفت. سپس با اضافه کردن محلول سود ۰/۱ نرمال تا رسیدن به pH= ۸/۱ تیترا گردید و نتیجه بر حسب اسیدسیتریک در ۱۰۰ گرم نمونه بیان شد. اسیدیته طبق رابطه زیر محاسبه گردید [۶].

رابطه (۲):

$$\text{اسیدیته} = \frac{N \times 0.0064 \times 100}{S} \times \pi r^2$$

N: سود مصرفی بر حسب میلی‌لیتر

S: مقدار نمونه برداشت شده

۲-۷-۲- اندازه‌گیری pH

برای اندازه‌گیری pH از روش پتانسیومتری (pH متر) استفاده شد. ابتدا pH متر به ترتیب با محلول بافرهای استاندارد pH ۴ و pH ۷ کالیبره شد. سپس نمونه در یک بشر خشک و تمیز ریخته شد و الکتروود pH متر به طول کامل در داخل نمونه قرار گرفت. دمای pH متر را با توجه به دمای نمونه تنظیم کرده پس از ثابت شدن عدد pH متر، pH نمونه قرائت گردید [۷].

۲-۸- ارزیابی فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH^۶ (دی فنیل پیکریل هیدرازیل)

قدرت مهارکنندگی رادیکال آزاد DPPH تیمارها با استفاده از روش سانچز و همکاران توسط دستگاه اسپکتروفتومتر در ۵۱۷ نانومتر تعیین شد. DPPH رادیکال چربی دوستی است که دارای جذب بیشینه در طول موج ۵۱۷ نانومتر است. در آزمون DPPH گروه‌های هیدروکسیل ترکیبات آنتی‌اکسیدانی با دادن H به رادیکال‌های آزاد DPPH منجر به کاهش مولکول‌های DPPH می‌گردند که با تغییر رنگ محلول واکنش از رنگ بنفش تیره به زرد روشن همراه است. در نتیجه جذب کاهش می‌یابد. جذب در طول موج ۵۱۷ نانومتر بیانگر مقدار DPPH باقیمانده است. برای این منظور، ۲۳/۵ میلی‌گرم DPPH در ۱۰۰ میلی‌لیتر متانول حل شد، سپس با متانول به نسبت ۱ به ۱۰ رقیق گردید. ۰/۱ میلی‌لیتر از عصاره‌ها با غلظت‌های مختلف با ۳/۹ میلی‌لیتر از محلول متانولی ۰/۱ میلی‌مولار DPPH برای رسیدن به حجم ۴ میلی‌لیتر مخلوط و به مدت ۳۰ ثانیه با ورتکس (Stuart مدل SA7) هم زده شد. مخلوط حاصل به مدت ۳۰ دقیقه به منظور انجام واکنش در دمای اتاق در مکان تاریک قرار گرفت، سپس جذب نوری نمونه‌ها در طول موج ۵۱۷ نانومتر با استفاده از اسپکتروفتومتر در برابر بلانک حاوی متانول خوانده شد. درصد مهار رادیکال‌های آزاد با استفاده از فرمول زیر محاسبه شد [۷].

رابطه (۳):

$$\%IP = (A_{\text{control}} - A_{\text{sample}} / A_{\text{control}}) \times 100$$

IP درصد مهار رادیکال‌های آزاد. A_{control} جذب کنترل (حاوی همه اجزا واکنشگر بدون نمونه) و A_{sample} جذب نمونه (حاوی حجم‌های مختلف عصاره گیاهی، متانول و محلول DPPH) است.

۲-۹- اندازه‌گیری ترکیبات فنلی

تعیین کمی فنول کل با استفاده از روش طیف‌سنجی براساس واکنش با معرف فولین-سیوکالتیو^۷ انجام شد. روش فولین-سیوکالتیو از متداول‌ترین روش‌های اندازه‌گیری ترکیبات فنولی است. اساس کار در این روش، احیاء معرف فولین توسط

ترکیبات فنولی در محیط قلیایی و ایجاد کمپلکس آبی رنگ است که حداکثر جذب را در طول موج ۷۶۰ نانومتر نشان می‌دهد. در این روش، ۰/۵ میلی‌لیتر نمونه نوشیدنی با ۲/۵ میلی‌لیتر معرف فولین-سیوکالتیو ۰/۲ نرمال درون لوله‌ی آزمایش مخلوط شدند. پس از گذشت ۵ دقیقه، ۲ میلی‌لیتر محلول ۷۵ گرم بر لیتر سدیم کربنات به محتوای لوله‌ی آزمایش افزوده شد. سپس میزان جذب رنگ نمونه‌ها بعد ۲ ساعت، توسط اسپکتروفتومتر در طول موج ۷۶۰ نانومتر اندازه‌گیری شد و میزان کل ترکیبات فنولی با استفاده از منحنی استاندارد اسیدگالیک ($R^2=0.9912$) به دست آمد. برای رسم نمودار اسیدگالیک، از غلظت‌های ۴۰۰، ۳۵۰، ۳۰۰، ۲۵۰، ۲۰۰، ۱۵۰، ۱۰۰، ۵۰، ۲۵ میلی‌گرم بر لیتر از این ماده استفاده شد و در نهایت نتایج به صورت میلی‌گرم اسیدگالیک به ازای ۱۰۰ میلی‌گرم نمونه گزارش گردید [۸].

۲-۱۰- ارزیابی حسی نمونه‌ها

اثرات حسی ناشی از افزودن نسبت‌های مختلف باکتری‌های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس پلانتروم و لاکتوباسیلوس کازئی به نمونه‌ی نوشیدنی با استفاده از آزمایش قابلیت پذیرش حسی مورد ارزیابی قرار گرفت. هر نمونه نوشیدنی دارای نسبت‌های مشخصی از هر دو باکتری بود که در ظروف شیشه‌ای ۱۰ میلی‌لیتری قرار داده شد و جهت جلوگیری از مخدوش شدن نتایج، ظروف به طور تصادفی کدگذاری شدند. ارزیابی حسی نمونه‌ها بعد از ۱ شب ذخیره‌سازی در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد توسط ۱۲ داور چشایی با استفاده از آزمون هدونیک^۸ پنج امتیازی، انجام شد. از هر یک از اعضای ارزیاب‌ها خواسته شد که ارزیابی رنگ، طعم، بو، احساس دهانی و پذیرش کلی نوشیدنی سین‌بیوتیک را برای هر نمونه با تعدادی عبارات متناسب (۱) خیلی بد، (۲) بد، (۳) متوسط، (۴) خوب و (۵) خیلی خوب ارائه دهند [۸].

۲-۱۱- تجزیه و تحلیل آماری

طراحی آزمایش‌ها با استفاده از آزمایش فاکتوریل در قالب طرح تصادفی در سه تکرار انجام شد. یافتن تفاوت معنی‌دار میان میانگین داده‌های حاصل، با استفاده از آزمون نتایج آنالیز واریانس (ANOVA)، تست چند دامنه‌ای دانکن^۹ با استفاده از نرم

افزار SPSS22 صورت گرفت. در تمامی آنالیزهای آماری سطح معنی‌داری ($p < 0.05$) در نظر گرفته شد.

۳- نتایج و بحث

۳-۱- اسیدیته و pH

طبق جدول ۲ با مقایسه میانگین، بین تیمارهای مختلف تفاوت معنی‌دار مشاهده شد ($p \leq 0.05$). با افزایش میزان اینولین و الیگوفروکتوز در نوشیدنی میزان اسیدیته به صورت معنی‌داری افزایش پیدا کرد و pH به صورت معنی‌داری کاهش پیدا کرد ($p \leq 0.05$). همچنین با گذشت زمان اسیدیته به صورت

معناداری افزایش و pH به صورت معنی‌داری کاهش یافت ($p \leq 0.05$). پایین‌ترین میزان اسیدیته و بالاترین میزان pH مربوط به تیمارهای فاقد اینولین و الیگوفروکتوز (تیمارهای شاهد) و بالاترین میزان اسیدیته و پایین‌ترین میزان pH در نوشیدنی مربوط به تیمار ۱۱ (۶۶٪ جوانه ماش + ۰٪ اینولین + ۳٪ الیگوفروکتوز + ۱٪ لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس پلانتروم) بود. جدول ۲ میزان اسیدیته و pH در نوشیدنی‌های مختلف بر پایه پودر جوانه ماش و جوانه چاودار حاوی اینولین و الیگوفروکتوز را نشان می‌دهد. به طور کلی می‌توان گفت با افزودن اینولین و الیگوفروکتوز در نوشیدنی‌ها، میزان اسیدیته و pH در نوشیدنی‌ها تغییر پیدا کرده است.

Table 2 pH and titratable acidity in samples during refrigeration

acidity (%)			pH			Treatment
28 th day	14 th day	1 st day	28 th day	14 th day	1 st day	
0/1±0/ ^g A06	0/07±0/ ^f B01	0/01±0/ ^b C2	3/71±0/ ^{bc} C004	4/2±0/ ^{ab} A004	4/5±0/ ^a A016	PL-Control
0/48±0/ ^f A04	0/13±0/ ^c B005	0/023±0/ ^a C01	3/58±0/ ^{bc} C005	3/91±0/ ^{cb} AB005	4/1±0/ ^{cb} A002	PL-IN
1/22±0/ ^c A025	0/85±0/ ^c B015	0/024±0/ ^a C01	2/9±0/ ^d C005	3/51±0/ ^{cd} B004	4/13±0/ ^b A005	PL-OL
0/92±0/ ^d A051	0/45±0/ ^d B055	0/02±0/ ^a C015	3/23±0/ ^{cd} C001	3/68±0/ ^{cd} B005	4/12±0/ ^b A001	PL-IN-OL
0/12±0/ ^g A025	0/08±0/ ^c B025	0/01±0/ ^b C032	3/71±0/ ^{bc} C004	4/2±0/ ^{ab} A05	4/51±0/ ^a A004	CA-Control
0/43±0/ ^e A032	0/15±0/ ^g B032	0/024±0/ ^a C02	2/72±0/ ^d C001	3/91±0/ ^{bc} A002	4/12±0/ ^b A002	CA-IN
1/25±0/ ^c A005	0/92±0/ ^b B005	0/025±0/ ^a C04	2/9±0/ ^d C004	3/51±0/ ^d B01	4/14±0/ ^b A002	CA-OL
1±0/ ^{cd} A02	0/43±0/ ^d B02	0/025±0/ ^a C015	3/23±0/ ^{cd} C003	3/68±0/ ^{cd} B002	4/12±0/ ^b A0032	CA-IN-OL
0/87±0/ ^d A015	0/15±0/ ^l B015	0/012±0/ ^b C01	3/54±0/ ^{bc} C003	4±0/ ^{ab} B001	4/49±0/ ^a A0025	PL-CA-Control
1/39±0/ ^{bc} A064	0/45±0/ ^d B64	0/021±0/ ^a C005	3/31±0/ ^{cd} C008	3/62±0/ ^{cd} B004	4/15±0/ ^b A004	PL-CA-IN
2/2±0/ ^a A01	1/32±0/ ^a B01	0/023±0/ ^a C01	2/56±0/ ^e C003	3/23±0/ ^{de} B002	4/11±0/ ^b A002	PL-CA-OL
1/89±0/ ^b A005	0/85±0/ ^c B005	0/026±0/ ^a C15	3±0/ ^{cd} B003	3/5±0/ ^d B004	4/13±0/ ^{cb} A004	PL-CA-IN-OL
0/014±0/ ^h A01	0/013±0/ ^g B01	0/011±0/ ^b C02	4/31±0/ ^a A003	4/4±0/ ^a A006	4/31±0/ ^{cb} A007	Control
0/024±0/ ^h A025	0/025±0/ ^g B025	0/02±0/ ^a C032	4±0/ ^{ab} A001	4/1±0/ ^{ab} A005	4±0/ ^b A001	IN
0/03±0/ ^h A032	0/031±0/ ^g B032	0/024±0/ ^a C02	4/11±0/ ^{ab} A004	4/13±0/ ^{ab} A005	4/11±0/ ^{cb} A004	OL
0/021±0/ ^h A005	0/02±0/ ^g B005	0/022±0/ ^a C04	4±0/ ^{ab} A001	4/12±0/ ^{ab} A002	4±0/ ^d A002	IN-OL

Numbers are expressed as means±standard deviation. Different lowercase letters indicate significance in the column ($p < 0.05$). Different capital letters indicate significance in the row ($p < 0.05$).

نتیجه سبب افزایش ثبات پروبیوتیک‌ها می‌گردد علاوه بر این از رشد میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا جلوگیری می‌کند [۹]. با توجه به نتایج بدست آمده با تغییر در میزان جوانه‌های پایه مانند ماش و چاودار میزان اسیدیته افزایش می‌یابد که به دلیل امکان تخمیر بیشتر و تولید بالاتر اسید لاکتیک می‌باشد [۱۰].

در اثر افزودن سویه‌های مختلف پروبیوتیک، از pH نمونه‌ها کاسته شده و اسیدیته نمونه‌ها افزایش یافته است که می‌تواند به

با توجه به نتایج به دست آمده در طی تخمیر، در نتیجه فعالیت سلولهای میکروبی، اسیدیته افزایش یافته است. باکتری لاکتوباسیلوس پلانتروم کازئی، اسید لاکتیک و مجموعه‌ای از اسیدهای آلی مانند استیک‌اسید تولید می‌کند. کاهش pH و افزایش اسیدیته، با تولید اسیدهای آلی مرتبط است. طبق مطالعات گزارش شده است که pH در حدود ۳/۵-۴/۵ در فرمولاسیون غذا می‌تواند به کاهش pH دستگاه گوارش کمک می‌کند و در

پروبیوتیک‌ها، محتوای فنلی کل بالاتری را نشان دادند. نوشیدنی پروبیوتیک حاوی *L. plantarum* کمترین فعالیت TPC^۴ را نشان داد ($p < 0.05$).

اجزای فعال زیستی پس از ذخیره سازی به طور قابل توجهی کاهش یافت ($p < 0.05$)، با این حال، این کاهش برای نوشیدنی های تخمیری در مقایسه با نوشیدنی های غیر تخمیری شدیدتر بود. نتایج مشابهی نیز در طول ذخیره سازی نوشیدنی های تخمیری (لاکتوباسیلوس پلانتاروم) و غیر تخمیری به مدت ۲۸ روز مشاهده شد [۱۴]. بنابراین، نتیجه فوق نشان می‌دهد که تخمیر نوشیدنی‌ها توسط LAB، جزء فعال زیستی نوشیدنی سین‌بیوتیک را حفظ می‌کند [۱۵]. علاوه بر این، نتایج نشان داد که نوشیدنی های تخمیر نشده حاوی اینولین و الیگو فروکتوز کمترین TPC را داشتند. اگرچه یک رژیم غذایی غنی از فیبر غذایی و پلی فنول ها اثرات مثبتی بر سلامت انسان دارد، اما فعالیت های زیستی آنها می تواند تحت تأثیر فعل و انفعالات مولکولی بین یکدیگر قرار گیرد [۱۶]. مطالعات قبلی کاهش محتوای فنلی کل (۱۶-۳۸٪) و ظرفیت آنتی اکسیدانی (۳۰-۴۸٪) عصاره رژیم غذایی میوه را با افزودن فیبر غذایی گندم گزارش کردند [۱۷].

فعالیت آنتی اکسیدانی روند مشابهی را نشان داد. محتوای فنلی کل نوشیدنی عملکردی با فعالیت آنتی اکسیدانی مطابق با جدول ۳ همبستگی مثبت داشت. کاهش در هر دو مورد در آب میوه تخمیر نشده بیشتر از آبمیوه تخمیری بود. نتیجه ارائه شده مطابق با Pereira و همکاران، ۲۰۱۲ است که تأثیر تخمیر اسید لاکتیک را بر روی آب سیب بادام هندی ارزیابی کردند [۱۸]. کاهش شدیدتر در نوشیدنی تخمیر شده می تواند به دلیل افزایش غلظت ترکیبات آنتی اکسیدانی مانند پلی فنل، فلاونوئید و بتا کاروتن در طی تخمیر توسط باکتری های اسید لاکتیک باشد [۱۹].

دلیل تخمیر قندها در نوشیدنی فراسودمند حاوی اینولین و الیگوفروکتوز باشد. تفاوت در مقدار اسید لاکتیک تولید شده توسط باکتریهای لاکتیک به تفاوت آنها در توانایی تخمیر قند بستگی دارد که این توانایی تخمیر، نه تنها در گونه های مختلف، بلکه در سویه های مختلف یکگونه نیز با یکدیگر متفاوت است. ثابت شده است که باکتری های اسید لاکتیک میتواند در دماهای یخچالی و در pH های پایین محصولات لبنی تخمیری، با سرعت بسیار بیشتری از سایر گونه ها باعث تخمیر قندها و تولید اسیدهای آلی در محیط شود [۱۰].

علت اصلی کاهش pH و افزایش اسیدیته طی دوره ماندگاری، تخمیر مداوم لاکتوز به وسیله باکتری های اسیدلاکتیک می باشد. همچنین افزایش اسیدیته ممکن است در اثر تجزیه اسیدهای آلی و تولید اسیدهای چرب کوتاه زنجیر باشد [۱۹]. در بررسی Shah و همکاران (۲۰۰۱) تأثیر پری بیوتیکهای لاکتولوز، اینولین و اولیگوفروکتوز درمات پروبیوتیک به نتایج مشابهی در خصوص اسیدیته و pH اشاره کردند [۱۱]. به طور مشابه، Irigoyen و همکاران (۲۰۰۲) نیز در بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی کفیر، به افزایش اسیدیته و کاهش pH طی دوره نگهداری اشاره نمودند [۱۲].

۳-۲- ترکیبات فنولیکو خاصیت آنتی اکسیدانی

تغییر در محتوای فنل کل و فعالیت آنتی اکسیدانی در نوشیدنی های تخمیر شده و شاهد که در دمای ۴ درجه به مدت ۲۸ روز ذخیره شده اند در جدول ۳ نشان داده شده است. اجزای زیست فعال در نوشیدنی های تخمیر شده پس از ۲۴ ساعت ذخیره سازی به طور قابل توجهی بیشتر بود ($p < 0.05$). این می تواند به دلیل هیدرولیز ترکیبات فنلی گلیکوزیدیک و تولید ترکیبات فنلی آزاد از طریق تخمیر باشد [۱۳]. نمونه‌های نوشیدنی حاوی *L. casei* در مقایسه با تیمارهای حاوی ترکیبی از

Table 3 Total phenolic content and percentage of DPPH measured for 28 days at 4 °C

DPPH (%)			Total phenol (mg GAE/ 100 mL)			Treatment
28 th day	14 th day	1 st day	28 th day	14 th day	1 st day	
34/12±0/ ^{aA} 12	32/1±0/ ^{aA} 52	30±0/ ^{bA} 52	27/12±0/ ^{aA} 81	25/4±0/ ^{aA} 66	23/98±0/ ^{bA} 66	PL-Control
30/8±0/ ^{cdA} 77	28/35±0/ ^{deA} 84	26±0/ ^{dA} 58	23±0/ ^{cdA} 52	21/54±0/ ^{deA} 57	19/51±0/ ^{dA} 42	PL-IN
31/78±0/ ^{deA} 71	28/06±0/ ^{efA} 28	25/58±0/ ^{dA} 27	22±0/ ^{deA} 51	19/32±0/ ^{efA} 57	19/9±0/ ^{dA} 52	PL-OL
31±0/ ^{deA} 5	27/6±0/ ^{eA} 82	25/14±0/ ^{dA} 85	22/98±1/ ^{deA} 35	20/12±0/ ^{eA} 59	19/8±0/ ^{dA} 85	PL-IN-OL
34/42±0/ ^{aA} 83	32±0/ ^{aA} 62	31/4±0/ ^{bA} 59	28/1±0/ ^{aA} 7	25/75±0/ ^{aA} 8	23/39±0/ ^{bA} 59	CA-Control
30/96±0/ ^{deA} 46	28/47±0/ ^{deA} 79	25/8±0/ ^{cdA} 43	23/1±1/ ^{deA} 12	21/98±0/ ^{deA} 62	20/51±1/ ^{cdA} 03	CA-IN
31/54±0/ ^{cdA} 93	28/04±0/ ^{efA} 28	26/83±0/ ^{dA} 38	23/1±0/ ^{cdA} 435	19/89±0/ ^{efA} 29	19/18±0/ ^{dA} 87	CA-OL
31/4±0/ ^{cdB} 51	28/666±0/ ^{cdA} 21	25/36±0/ ^{cdA} 61	23/48±1/ ^{cdB} 005	21/12±0/ ^{cdA} 52	20/71±0/ ^{cdA} 63	CA-IN-OL
34/21±0/ ^{aB} 9	32/05±0/ ^{bcA} 89	32/45±0/ ^{aA} 86	27/5±0/ ^{aB} 9	24/65±0/ ^{bcA} 14	23±1/ ^{aA} 38	PL-CA-Control
30/12±0/ ^{CB} 62	27/54±0/ ^{cdA} 52	25/84±0/ ^{bcA} 12	24/12±0/ ^{CB} 509	22/12±1/ ^{cdA} 08	22/1±0/ ^{bcA} 63	PL-CA-IN
30/72±0/ ^{cdC} 65	28/08±0/ ^{efA} 92	25/05±0/ ^{dA} 51	23/65±0/ ^{cdC} 87	19/23±0/ ^{efA} 91	19/32±1/ ^{dA} 15	PL-CA-OL
30/2±0/ ^{aB} 83	28/61±0/ ^{deA} 21	26/95±0/ ^{cdA} 33	23/48±1/ ^{aB} 14	21/12±1/ ^{deA} 16	20/19±0/ ^{cdA} 75	PL-CA-IN-OL
34/94±0/ ^{BB} 38	32/4±0/ ^{aA} 82	31/04±0/ ^{aA} 81	25/77±0/ ^{BB} 53	25/1±0/ ^{aA} 98	25/4±1/ ^{aA} 21	Control
31/43±0/ ^{cdB} 78	27/1±0/ ^{cdA} 89	25/99±0/ ^{bcA} 85	23/1±1/ ^{cdB} 35	22/76±0/ ^{cdA} 59	22/32±0/ ^{bcA} 85	IN
31/61±0/ ^{efB} 7	28/33±0/ ^{deA} 21	26/13±0/ ^{cA} 42	21/22±0/ ^{efB} 7	21/54±0/ ^{deA} 8	21/34±0/ ^{cA} 59	OL
31±0/ ^{cdB} 62	28/43±0/ ^{cA} 82	25/11±0/ ^{bA} 43	23/2±1/ ^{cdB} 12	23/41±0/ ^{cA} 62	23/1±1/ ^{bA} 03	IN-OL

Numbers are expressed as means±standard deviation. Different lowercase letters indicate significance in the column ($p < 0.05$). Different capital letters indicate significance in the row ($p < 0.05$).

آزاد نسبت داده شده است. میکروارگانسیم های یادشده توانایی افزایش فنول را در طی فرآیند تخمیر دارند. با این حال، در نمونه کنترل، میزان ترکیبات فنولی در طی زمان تغییر قابل ملاحظه‌ای را از خود نشان نداده است که میتواند به دلیل عدم انجام تخمیر در آن‌ها و در نتیجه آن عدم انجام هیدرولیز ترکیبات فنولی باشد. در پژوهشی مشابه، محققین بیان داشتند که محتوای فنول کل آب زغال اخته، انگور و توت فرنگی بعد از تخمیر با سراتیا واکسینی [۲۱]، افزایش معنیداری داشته، به طوری که پس از تخمیر توت فرنگی به مدت ۵ روز، مقدار فنل کل از ۳۸۵ به ۷۷۱ میلی‌گرم اسید گالیک، به ازای هر لیتر رسیده است [۲۲]. محققین دیگر نیز میزان ترکیبات فنولیک در نوشیدنی مالت را برابر با ۰/۶۲ میلی‌گرم اسید در ۱۰۰ گرم نمونه عنوان نموده‌اند که بیانگر این موضوع میباشد که میزان ترکیبات فنولیک در نمونه‌های سین بیوتیک تولیدی در مطالعه حاضر افزایش داشته است [۲۳].

ترکیبات فنولی در نمونه های حاوی پری بیوتیک ها و باکتری های پروبیوتیک در ابتدا به مدت ۲ هفته افزایش معنی داری نداشت اما تا پایان دوره ی نگهداری افزایش معنی داری نشان داد. سایر نمونه های فاقد این ۲ ترکیب تا پایان دوره نگهداری در تمامی هفته های نگهداری افزایش معناداری داشتند اما نمونه های فاقد باکتری نیز تا پایان دوره ی نگهداری تغییرات معناداری نداشتند ($p < 0.05$). Siah و همکاران (۲۰۱۱) در مطالعه اثر بستهبندی و زمان بروی ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی نوشیدنی سنتلا آسیاتیکاو کلیمچاک و همکاران (۲۰۰۷) در بررسی اثر دما و زمان بر محتوای ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی دو آب پرتقال تجاری طی نگهداری، نیز نتایج مشابهی را اعلام کردند [۲۰].

افزایش فنول کل طی فرآیند تخمیر و در نتیجه بهبود خاصیت آنتیاکسیدانی توسط بسیاری از محققین به اثبات رسیده است و علت آن به هیدرولیز ترکیبات فنولی گلیکوزیل و ایجاد فنول

مطالعات قبلی افزایش بقای سایر سویه های باکتری لاکتوباسیلوس را به دلیل وجود کربوهیدرات در آن گزارش کردند [۲۵].

افزودن پری بیوتیک ها (اینولین و اولیگو فروکتوز) زنده ماندن *L. plantarum* و *L. casei* را به طور قابل توجهی ($P < 0.05$) در نوشیدنی های سین بیوتیک افزایش داد. اینولین و الیگو فروکتوز رشد و زنده ماندن *L. casei* و *L. plantarum* را در نوشیدنی تحریک کردند که می تواند سلامت روده را ارتقا دهد. اثر تحریک کننده پری بیوتیک ها در محصول با مطالعات مشابه مطابقت داشت [۲۶]. نمونه های نوشیدنی حاوی کشت مخلوط سویه ها در مقایسه با تیمارهای تک سویه، سلول های زنده به طور قابل توجهی بالاتری داشتند. این می تواند به اثر همزیستی تولید باکتری های پروبیوتیک ترکیبات مورد نیاز و ویتامین های B در محیط در حضور یکدیگر مرتبط باشد [۲۷]. نوری و همکاران (۲۰۱۷) گزارش داد که عصاره جوانه چاودار فعالیت پری بیوتیکی را نشان داد و رشد و بقای باکتری های پروبیوتیک را افزایش داد [۲۸].

۳-۳- شمارش باکتری های لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس پلانتروم

شکل ۱، زنده مانی پروبیوتیک ها را در طی نگهداری سرد به مدت ۲۸ روز نشان می دهد. نتایج نشان دهنده ی بقای خوب *L. casei* در طول ذخیره سازی با شمارش 10^7 CFU. ml⁻¹ * ۹,۵ بود. با این حال در روز ۲۸، *L. plantarum* در طول نگهداری تا 10^7 CFU. ml⁻¹ * ۴,۵ کاهش یافته است. این موضوع می تواند به کاهش pH محیط و تجمع اسید آلی در نتیجه رشد و تخمیر باکتری ها مربوط باشد. در این راستا، Jayamanne و Adams (۲۰۰۹) کاهش قابل توجهی در تعداد زنده مانی *Bifidobacterium lactis* در محصولات در طول نگهداری سرد گزارش کردند [۱۳]. طبق نتایج، میزان پروبیوتیک ها در نوشیدنی تخمیر شده حاوی اینولین و آب الیگو فروکتوز در پایان هفته چهارم به حدود 10^6 CFU.mL⁻¹ رسیده است که مطابق با حد استاندارد های بین المللی (10^6) برای باکتری های پروبیوتیک زنده در هر میلی لیتر از محصول در زمان مصرف است [۲۴].

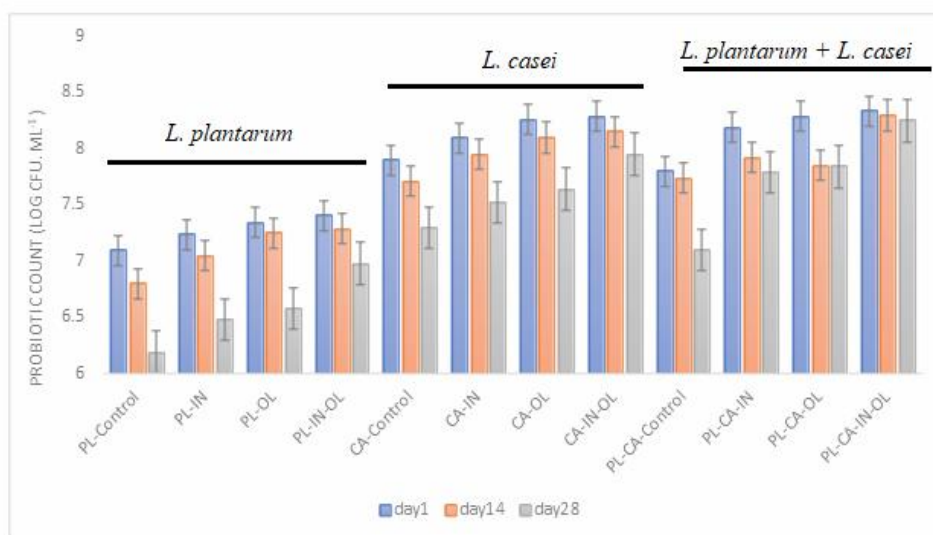


Fig 1 Survival of probiotic bacteria in beverages during storage

۳-۴- ویژگی های حسی

افزایش پیدا کرد ($p \leq 0.05$). همچنین با گذشت زمان امتیاز طعم به صورت معناداری کاهش یافت ($p \leq 0.05$). مطالعات قبلی اثر پرکننده‌ها را در بهتر کردن حس شنی نوشیدنی تخمیر شده با پروبیوتیک‌ها گزارش کرده‌اند [۲۹]. نمرات حسی برای بو در مقایسه با طعم کمتر بود که می‌تواند به دلیل بوی اسیدینمونه‌ها باشد. استفاده از افزودنی‌ها به عنوان طعم دهنده به طور قابل توجهی خواص حسی نوشیدنی‌ها را ارتقا می‌دهد.

شکل ۲ امتیازات ارزیابی حسی نمونه‌های نوشیدنی را در طول مدت نگهداری نشان می‌دهد. ارزیاب‌ها تغییر حسی قابل توجهی را در نمونه‌های مختلف طی ۲۸ روز گزارش کردند. نمونه‌های نوشیدنی حاوی اینولین و اولیگوفروکتوز علاوه بر تلفیق با *L. plantarum* و *L. casei* امتیازهای حسی بالاتر و در نتیجه پذیرش بالاتری داشتند. با افزایش افزودن اینولین و الیگوفروکتوز در نوشیدنی امتیاز طعم به صورت معنی‌داری

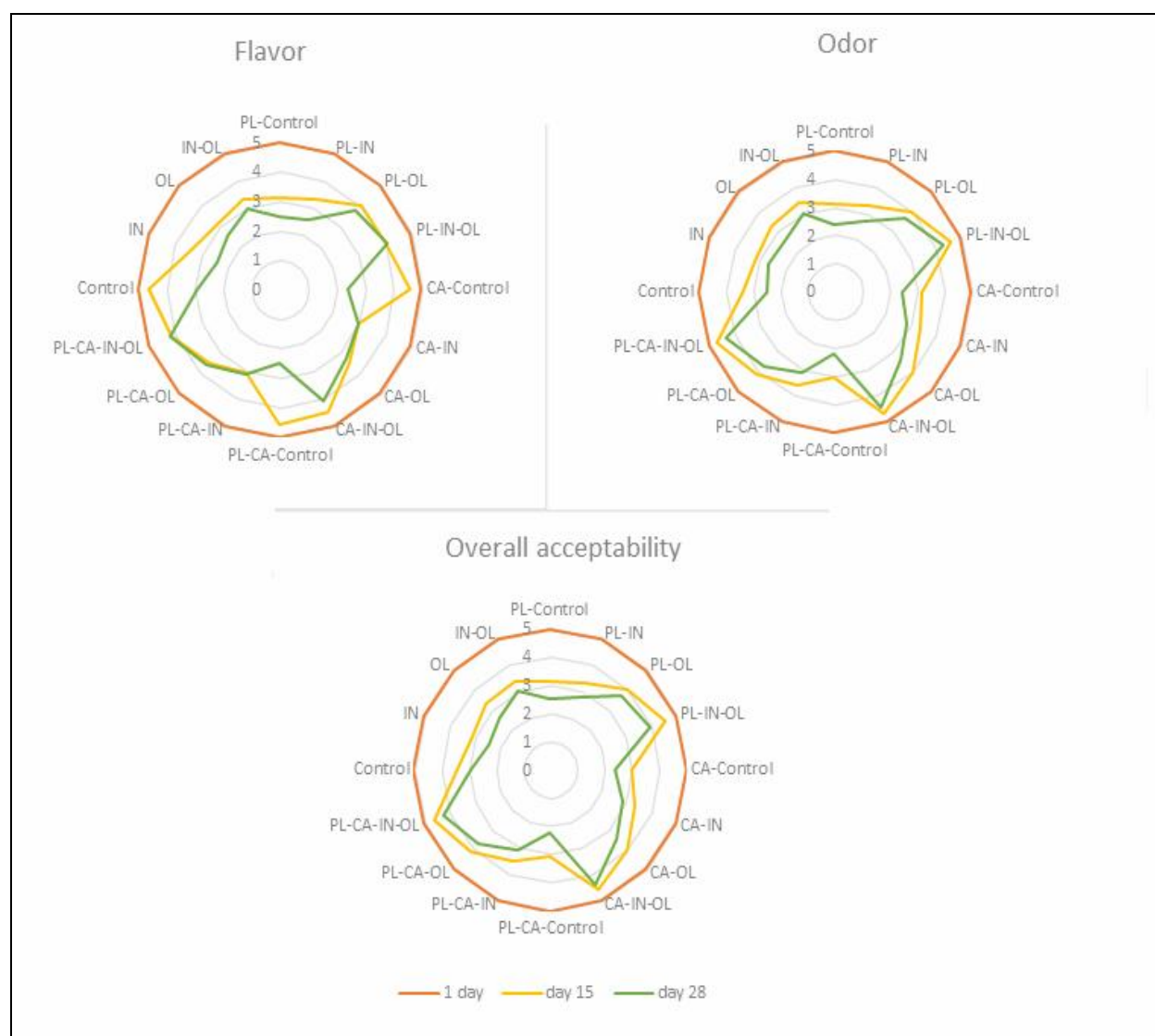


Fig 2 Average sensory test scores during storage

- A.M., 2021. Development of a functional synbiotic beverage fortified with different cereal sprouts and prebiotics. *Journal of food science and technology*, 58(11), pp.4185-4193.
- [5] Chaturvedi, S. and Chakraborty, S., 2022. Optimization of extraction process for legume-based synbiotic beverages, followed by their characterization and impact on antinutrients. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, p.100506.
- [6] Dhewa, T., Pant, S. and Mishra, V., 2014. Development of freeze dried synbiotic formulation using a probiotic strain of *Lactobacillus plantarum*. *Journal of food science and technology*, 51(1), pp.83-89.
- [7] Sánchez-Moreno, C., Larrauri, J.A. and Saura - Calixto, F., 1998. A procedure to measure the antiradical efficiency of polyphenols. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 76(2), pp.270-276.
- [8] Filannino, P., Bai, Y., Di Cagno, R., Gobbetti, M. and Gänzle, M.G., 2015. Metabolism of phenolic compounds by *Lactobacillus* spp. during fermentation of cherry juice and broccoli puree. *Food microbiology*, 46, pp.272-279.
- [9] Garro, M.S., de Valdez, G.F., Oliver, G. and de Giori, G.S., 1998. Growth characteristics and fermentation products of *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, *Lactobacillus casei* and *L. fermentum* in soymilk. *Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und-Forschung A*, 206(1), pp.72-75.
- [10] Hernández, T., Estrella, I., Pérez-Gordo, M., Alegría, E.G., Tenorio, C., Ruiz-Larrea, F. and Moreno-Arribas, M.V., 2007. Contribution of malolactic fermentation by *Oenococcus oeni* and *Lactobacillus plantarum* to the changes in the nonanthocyanin polyphenolic composition of red wine. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(13), pp.5260-5266
- [11] Shah, N., 2001. Functional foods from probiotics and prebiotics. *Food*

۴- نتیجه گیری

یک نوشیدنی سین‌بیوتیک جدید برپایه ی ماش و جوانه چاودار برای ارزیابی فواید ترکیبی پروبیوتیک‌های *L. casei* و *L. plantarum* و خاصیت پری بیوتیکی اینولین و الیگوفروکتوز علاوه بر فواید تغذیه‌ای ماش و جوانه چاودار تولید شد. *L. casei* بقای خوبی (10^7 -CFU.ml) در طول ذخیره‌سازی ارائه کرد و *L. plantarum* در سطوح کافی تا روز ۲۸ زنده ماند. اینولین و اولیگوفروکتوز به طور مثبت بر زنده‌مانی و خواص حسی نوشیدنی در طول ذخیره‌سازی تأثیر گذاشتند. علاوه بر این، محصول به دست آمده دارای خواص حسی قابل قبولی بود. بنابراین، نوشیدنی سین‌بیوتیک فرموله شده می‌تواند به عنوان یک محصول آماده بعنوان نوشیدنی فراسودمند استاندارد استفاده شود.

۵- منابع

- [1] Setta, M.C., Matem, A. and Mbega, E.R., 2020. Potential of probiotics from fermented cereal-based beverages in improving health of poor people in Africa. *Journal of Food Science and Technology*, 57(11), pp.3935-3946.
- [2] Yeap, S.K., Beh, B.K., Ho, W.Y., Mohd Yusof, H., Mohamad, N.E., Ali, N.M., Jaganath, I.B., Alitheen, N.B., Koh, S.P. and Long, K., 2015. In vivo antioxidant and hypolipidemic effects of fermented mung bean on hypercholesterolemic mice. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2015.
- [3] Meyer, D., 2007. Inulin for product development of low GI products to support weight management. *Dietary fibre components and functions. The Netherlands: Wageningen Academic Publishers*, pp.257-269.
- [4] Mohammadi, M., Nouri, L. and Mortazavian,

- bowel. *Journal of Zhejiang University SCIENCE B*, 10(4), pp.258-263.
- [20] Siah, W.M., Faridah, H., Rahimah, M.Z., Tahir, S.M. and Zain, D.M., 2011. Effects of packaging materials and storage on total phenolic content and antioxidant activity of Centella asiatica drinks. *J. Trop. Agric. and Fd. Sc*, 39(1), pp.1-7.
- [21] Quirós-Sauceda, A.E., Ayala-Zavala, J.F., Sáyago-Ayerdi, S.G., Vélez-de La Rocha, R., Sañudo-Barajas, A. and González-Aguilar, G.A., 2014. Added dietary fiber reduces the antioxidant capacity of phenolic compounds extracted from tropical fruit. *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 87.
- [22] Shakerian, M., Razavi, S.H., Ziai, S.A., Khodaiyan, F., Yarmand, M.S. and Moayedi, A., 2015. Proteolytic and ACE-inhibitory activities of probiotic yogurt containing non-viable bacteria as affected by different levels of fat, inulin and starter culture. *Journal of Food Science and Technology*, 52(4), pp.2428-2433.
- [23] Sharma, M., Mridula, D. and Gupta, R.K., 2014. Development of sprouted wheat based probiotic beverage. *Journal of food science and technology*, 51(12), pp.3926-3933.
- [24] Tewari, S., Dubey, K.K. and Singhal, R.S., 2018. Evaluation and application of prebiotic and probiotic ingredients for development of ready to drink tea beverage. *Journal of food science and technology*, 55(4), pp.1525-1534.
- [25] Towo, E., Matuschek, E. and Svanberg, U., 2006. Fermentation and enzyme treatment of tannin sorghum gruels: effects on phenolic compounds, phytate and in vitro accessible iron. *Food Chemistry*, 94(3), pp.369-376.
- [26] Wu, S.C., Su, Y.S. and Cheng, H.Y., 2011. Antioxidant properties of Lactobacillus-fermented and non-fermented Graptopetalum paraguayense E. Walther at different stages of maturity. *Food Chemistry*, 129(3), pp.804-809.
- [27] Mirzaei, D., Pedram Nia, A. and Jalali, M., Technology.55.46-53.
- [12] Irigoyen, A., Arana, I., Castiella, M., Torre, P. and Ibanez, F.C., 2005. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage. *Food chemistry*, 90(4), pp.613-620.
- [13] Jayamanne, V.S. and Adams, M.R., 2009. Modelling the effects of pH, storage temperature and redox potential (Eh) on the survival of bifidobacteria in fermented milk. *International journal of food science & technology*, 44(6), pp.1131-1138.
- [14] Kalpa, R.E., Sreejit, V., Preetha, R. and Nagamani, G., 2021. Synbiotic microencapsulation of Lactobacillus brevis and Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis using oats/oats brans as prebiotic for enhanced storage stability. *Journal of Food Science and Technology*, pp.1-10.
- [15] Khalil, R., El-Halafawy, K., Mahrous, H., Kamaly, K., Frank, J. and El Soda, M., 2007. Evaluation of the probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from faeces of breast-fed infants in Egypt. *African Journal of Biotechnology*, 6(7).
- [16] Kumar, A. and Kumar, D., 2016. Development of antioxidant rich fruit supplemented probiotic yogurts using free and microencapsulated Lactobacillus rhamnosus culture. *Journal of food science and technology*, 53(1), pp.667-675.
- [17] Markowiak, P. and Ślizewska, K., 2018. The role of probiotics, prebiotics and synbiotics in animal nutrition. *Gut pathogens*, 10(1), pp.1-20.
- [18] Pereira ALF, Maciel TC, Rodrigues S. Probiotic beverage from cashew apple juice fermented with Lactobacillus casei. *Food Res Int* 2011; 44: 1276– 1283.
- [19] Pan, X.D., Chen, F.Q., Wu, T.X., Tang, H.G. and Zhao, Z.Y., 2009. Prebiotic oligosaccharides change the concentrations of short-chain fatty acids and the microbial population of mouse

- [28] Noori, N., Hamed, H., Kargozari, M. and Shotorbani, P.M., 2017. Investigation of potential prebiotic activity of rye sprout extract. *Food bioscience*, 19, pp.121-127.
- [29] Rouhi, M., Mohammadi, R., Mortazavian, A.M. and Sarlak, Z., 2015. Combined effects of replacement of sucrose with d-tagatose and addition of different probiotic strains on quality characteristics of chocolate milk. *Dairy Science & Technology*, 95(2), pp.115-133.
2021. Effect of inulin and date syrup from Kaluteh variety on the qualitative and microbial properties of prebiotic ketchup. *Journal of food science and technology*, 58(11), pp.4127-4138.
- [27] Soni, R., Jain, N.K., Shah, V., Soni, J., Suthar, D. and Gohel, P., 2020. Development of probiotic yogurt: Effect of strain combination on nutritional, rheological, organoleptic and probiotic properties. *Journal of Food Science and Technology*, 57(6), pp.2038-2050.



Optimizing the formulation of a beneficial symbiotic drink based on the combined sprout of rye and mung bean

Shamsaie, P. ¹, Hoseini, E. ^{2*}, Asadi, Gh. ², Sharifan, A. ²

1. Ph.D student of Food Science & Technology, Islamic Azad University, Science and Research Branch, Tehran, Iran.
2. Department of Food Science & Technology, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran.

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Article History:

Received 2022/ 03/ 06
Accepted 2022/ 06/ 20

Keywords:

Mung bean,
Prebiotic,
Probiotic,
Rye,
Symbiotic,
Antioxidant

DOI: 10.22034/FSCT.19.127.31
DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.127.4.7

*Corresponding Author E-Mail:
Ebhoseini@srbiau.ac.ir

There is an increasing demand for nondairy probiotic food due to the constraints associated with dairy probiotics. In this study, symbiotic drink was prepared from a mixture of mung bean, and rye sprouts inoculated with 1.3×10^8 CFU.ml⁻¹ of *Lactobacillus plantarum*, and a *Lactobacillus casei*. In this regard, the effect of added prebiotics (inulin and oligofructose), and starter culture investigated on the probiotic viability during cold storage. Furthermore, titrable acidity, pH, phenolic content, antioxidant activity and sensory attributes were assessed during 28 days. Resultant product showed good viability for *L.casei* (107 CFU.ml⁻¹), and *L.plantarum* (106 CFU.ml⁻¹) after 4 weeks under refrigerated conditions without any compromise in the quality. Prebiotics added to beverage resulted in the significant decrease in phenolic content ($p < 0.05$), probably because of the interaction between dietary fibers and phenolic compounds. Oligofructose and inulin improved the sensory scores. Treatments containing both probiotics and prebiotics showed the highest sensory scores during storage ($p < 0.05$). This drink could be a nutritious alternative to the existing lactose-intolerant and protein allergic, dairy-based beverages.