

# تولید بیومولسیفایر (امولسان) از باکتری *Acinetobacter calcoaceticus* و بررسی تأثیر آن در فرایند بیاتی و کیفیت نان بربری

هانیه صادقی<sup>۱\*</sup>، مهناز مظاهری اسدی<sup>۲</sup>، عاطفه صادقی<sup>۳</sup>

۱- دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

۲- دانشیار گروه بیوتکنولوژی سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران

۳- کارشناس زیست شناسی، میکروبیولوژی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

(تاریخ دریافت: ۸۹/۱/۲۳ تاریخ پذیرش: ۸۹/۳/۲۷)

## چکیده

در این پژوهش بررسی تأثیر بیومولسیفایر (امولسان) بر فرایند بیاتی و کیفیت نان بربری و همچنین بدست آوردن میزان درصد بهینه آن مورد بررسی قرار گرفت.

بیومولسیفایر (امولسان) از باکتری *Acinetobacter calcoaceticus* به میزان ۱/۴۹ گرم در هر لیتر محیط کشت تولید شد. پس از استخراج و خلص سازی، درسطوح ۰/۰۵، ۰/۲، ۰/۵، ۰/۷۵، ۱، به فرمولاسیون نان بربری افزوده شد و با نان شاهد مورد مقایسه و بررسی قرار گرفت. سختی نانها در روزهای ۱، ۳ و ۳۰ پس از پخت اندازه گیری شدند. آزمونهای حسی بعد از پخت روی نانهای تهیه شده صورت گرفت. در این تحقیق ایجاد اثر مطلوب در به تأخیر انداختن فرایند بیاتی با استفاده از ۰/۵ درصد امولسان حاصل شد. نتایج آزمون اینستران نشان داد که میزان ۰/۵ درصد امولسان به طور معنی داری ماندگاری نان را افزایش می دهد. طوریکه میانگین میزان نیروی لازم جهت برش نمونه ها از ۲۴۳/۹ در نمونه شاهد به ۵/۲۰۶، ۱۸۶، ۶/۱۸۰، ۱۵۴/۵ به ترتیب در نمونه های ۰/۰۵، ۰/۲، ۰/۵، ۰/۷۵ و ۱ درصد بیومولسیفایر کاهش یافته است. بنابراین در طول دوره نگهداری (۳روز) نان حاوی بیومولسیفایر در روزهای دوم و سوم بعد از پخت نسبت به نمونه شاهد نرمتر باقی می ماند. در نتیجه بیومولسیفایر می تواند در کاهش بیاتی نان در روزهای دوم و سوم بعد از پخت مؤثر باشد. نتایج ارزیابی حسی با نتایج بدست آمده از آزمون اینستران منطبق بود. علاوه بر این طبق نتایج ارزیابیهای حسی مشخص شد که امولسان تفاوت آماری معنی داری در خصوصیات کیفی نان بربری از لحاظ فرم و شکل، خصوصیات سطح زیرین، ویژگیهای سطح رویی، سختی و نرمی، قابلیت جویدن و عطر و طعم ایجاد نمی کند.

کلید واژگان: بیومولسیفایر، امولسان، *Acinetobacter calcoaceticus* بیاتی، نان بربری

## ۱- مقدمه

ویتامینهای گروه B مورد نیاز آنها را تأمین می نماید. در حدود ۶۵-۶۰ درصد پروتئین و کالری و حدود ۳-۲ گرم املاح معدنی و قسمت اعظم نمک طعام مورد نیاز، روزانه از خوردن نان تأمین می گردد [۱]. هر چند که آمار دقیقی در

از آغاز خلقت انسان، غلات و به ویژه گندم و نان نقش مهمی را در زندگی او داشته است. بطوریکه نان غذای اصلی و پایه بسیاری از کشورهای جهان را تشکیل داده و روزانه قسمت اعظم از انرژی، پروتئین، املاح معدنی و

\* مسئول مکاتبات: hani19s@yahoo.com

گیرند. بنابراین افزایش آگاهی در میان مصرف کنندگان عامل مؤثری در افزایش درخواست برای ترکیبات غذایی و افزودنیهای طبیعی است. برخی از مشتقات گیاهی مانند لستین و صمغ عربی مولسیفایرهای غذایی می باشند که تا کنون در بازار موجود بوده اند [۶]. لستین کاربرد بسیار محدودی در مواد غذایی مورد استفاده در فرایندهای نوین غذایی دارد و تهیه صمغ عربی نیز وابسته به شرایط آب و هوایی و مسائل سیاسی است [۷]. در عصر جدید و با توسعه فناوری بیوتکنولوژی، مولسیفایرهای طبیعی با منشأ میکروبی تحت عنوان بیومولسیفایر مطرح می شود. این ترکیبات توسط میکروارگانیسیمهای مختلف و با ساختارهای متنوع تولید می شوند. تولید مولسیفایرهای غذایی توسط کشت میکروبیها می تواند جایگزین بسیاری از محدودیتهای مربوط به مولسیفایرهای طبیعی مشتق شده از گیاهان شود [۸].

Kosaric در سال ۲۰۰۱ اعلام کرد که بیومولسیفایرها می توانند در فرمولاسیون محصولات نانویی در به تأخیر انداختن فرایند بیاتی نقش مهمی ایفا کنند [۹]. از میان بیومولسیفایرهای تنهاریا مولسیفایرها مورد بررسی قرار گرفته اند [۷]. یکی دیگر از انواع بیومولسیفایرهای غذایی امولسانها می باشند. امولسان یک بیومولسیفایر خارج سلولی با وزن مولکولی ۱۰۰۰ کیلو دالتون است که از باکتری *Acinetobacter calcoaceticus* تولید می شود. ساختمان این پلیمر از دو قسمت هیدروفیلیک و هیدروفوبیک تشکیل شده است [۱۰]. بنابراین انتظار می رود که افزودن بیومولسیفایر (امولسان) به فرمولاسیون نان بتواند بیاتی را به تأخیر انداخته و ویژگیهای کیفی نان را ارتقاء بخشد.

در این تحقیق بررسی تأثیر افزودن بیومولسیفایر (امولسان) بر روی بیاتی و کیفیت نان بربری مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور در فرمولاسیون نان سطوح ۰/۰۵، ۰/۲، ۰/۵، ۰/۷۵ و ۱٪ w/w از این مولسیفایر استفاده شد که ضمن بررسی تأثیر آن بر بیاتی و کیفیت نان بربری میزان درصد بهینه آن نیز از اهداف این تحقیق می باشد.

## ۲- مواد و روشها

### ۲-۱- میکروارگانسیم مورد استفاده

میکروارگانسیم استفاده شده برای تولید امولسان *Acinetobacter calcoaceticus* RAG-1 بود که از

مورد ضایعات گندم، آرد و نان وجود ندارد اما اکثر صاحبان مقدار ضایعات نان در دنیا را حدوداً ۱/۲ بیلیون دلار برآورد کرده اند [۲]. در کشور ما نیز ضایعات نان در اثر پدیده بیات شدن به صورت امری روزمره در زندگی درآمده است، به نحوی که میزان آن تا حدود ۲۵-۲۰٪ برآورد می شود [۱].

بیات شدن نان عبارت است از یک سلسله تغییرات شیمیایی که در سطح و مرکز نان اتفاق افتاده و به صورت چرمی شدن پوسته نان، سفت شدن مغز نان، کاهش رطوبت و طعم و کاهش قابل ملاحظه ای در تازگی محصول مشخص می شود [۳]. نشاسته ترکیب اصلی در ساختار آرد است که بر ویژگیهای بیاتی و کیفیت محصول نهایی تأثیر می گذارد. نشاسته از دو نوع مولکول پلیمری به نامهای آمیلوز و آمیلوپکتین تشکیل شده است. تغییرات ساختمانی که موقع کهنه و بیات شدن نشاسته بوجود می آید اصطلاحاً رتروگراداسیون نامیده می شود [۳]. در ترکیبات حاوی نشاسته، رتروگراداسیون باعث تخریب بافت و طعم می شود.

به منظور به تأخیر انداختن فرایند بیاتی روشهای مختلفی استفاده می شود که از آن جمله می توان به استفاده از افزودنیهای چون هیدروکلئیدها (لوکاست بین، کربوکسی متیل سلولوز) و یا مولسیفایرها (دی استیل تارتاریک اسید استر منوگلیسرید، استارویل لاکتیلات) اشاره داشت. آمارهای جدید نشان می دهند که سالانه حدود ۱۸۰ هزار تن انواع مولسیفایر در صنعت غذا استفاده می شود که حدود ۵۰٪ کل این مقدار مربوط به محصولات نانویی است [۴]. اغلب مولسیفایرهای موجود از نوع سنتتیک و شیمیایی می باشند [۴]. مولسیفایرها قادرند در فرایند پخت با دانه های نشاسته متورم شده ایجاد کمپلکس کنند و باعث ثبات آمیلوز خارج شده از نشاسته شوند. در این حالت آمیلوز قادر نخواهد بود تأثیر خود را در سفت شدن ساختمان نان بصورت کامل بگذارد، در نتیجه به تازه ماندن بیشتر بافت داخلی نان کمک می شود [۵]. مولسیفایرها عمدتاً از طریق ایجاد کمپلکس با نشاسته سرعت رتروگراداسیون را کاهش می دهند و در به تأخیر افتادن بیاتی نان از طریق ترکیب با گلوتن نیز مؤثر می باشند و به این ترتیب مانع خارج شدن آب گلوتن می شوند. افزایش فشار توسط مصرف کنندگان به منظور کاهش استفاده از افزودنیهای شیمیایی یا مصنوعی در مواد غذایی باعث می شود که این ترکیبات به تدریج به مقدار کمتری مورد توجه قرار

شد. سپس به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۴ درجه قرار داده شد. با افزودن سولفات آمونیوم، امولسان رسوب کرده از طریق سانتریفیوژ جدا شد. رسوب حاصل در ۲ میلی لیتر محلول بافر فسفات قرار گرفت. پس از این مدت رسوب حاصل مجدداً از طریق سانتریفیوژ (۸۰۰۰ rpm به مدت ۴۰ دقیقه) جدا شده و با روش لیوفیلیزاسیون خشک شد [۱۲].

## ۲-۵- خالص سازی امولسان

پودر امولسان در دستگاه سوکسله با دی اتیل اتر به صورت خالص درآمد. [۱۲]

## ۲-۶- پخت نان

با استفاده از آرد ستاره (درجه استخراج ۸۰) پخت نان بربری به صورت شاهد (فاقد امولسان) و نمونه های حاوی امولسان با درصدهای ۰/۰۵، ۰/۲، ۰/۵، ۰/۷۵، ۱ و (w/w وزن آرد) طبق آئین کار مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران انجام شد [۱۳].

## ۲-۷- آزمون اینستران

این آزمون مطابق با روش AACC به شماره ۰۹-۷۴ انجام شد [۱۴].

## ۲-۸- ارزیابی حسی

جهت ارزیابی حسی از آزمون های حسی نان های تهیه شده با تیمارهای مختلف بر اساس اصول ارزشیابی حسی با روش پژوهشکده غله و نان سازمان غله کشور انجام شد. در این آزمایش ها با توجه به برخی خصوصیات و ویژگیهای مؤثر در آن توسط گروه داوران که شامل ۵ نفر آموزش دیده می باشند انجام شدند [۱۴].

## ۲-۹- تجزیه و تحلیل آماری

طرح آماری در قالب فاکتوریل با طرح پایه کاملاً تصادفی در دو تکرار انجام گرفت. جهت مقایسه میانگینها و بررسی اثرات ساده و متقابل تیمارها از آزمون دانکن استفاده شد و نرم افزار SPSS در این آزمونها بکار برده شد و برای رسم نمودارها از نرم افزار Excel استفاده شد.

مرکز کلکسیون میکروارگانیسمهای عفونی و صنعتی ایران دریافت شد. باکتری در محیط Nutrient Agar در لوله به صورت اسلنت کشت داده شد. سپس اسلنتها به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۰ درجه سانتیگراد گرمخانه گذاری شدند.

## ۲-۲- تهیه کشت اولیه (پری کالچر)

برای تهیه پری کالچر ابتدا در ارلنهای ۵۰۰ سی سی به مقدار ۱۰۰ سی سی از محیط کشت نوترینت پراث تهیه شده به مدت ۱۵ دقیقه در دمای ۱۲۱ درجه سانتیگراد و فشار ۱ اتمسفر درون اتوکلاو استریل شدند. سپس از محیط کشت استریل و خنک شده تحت شرایط استریل لام تهیه شد و پس از اطمینان از غیر آلوده بودن آن با ۹۰ میلی لیتر سرم فیزیولوژی استریل سطح اسلنت را شسته و سپس ۳ میلی لیتر از سوسپانسیون را به درون لوله کوت دستگاه اسپکتروفتومتر کالیبر شده ریخته و وقتی که جذب نوری آن در طول موج ۶۰۰ nm به ارسید ادرصد به محیط پری کالچر تلقیح گردید. سپس پری کالچرها را روی شیکر انکوباتور با دور rpm ۱۸۰ در دمای ۳۰ درجه سانتیگراد قرار داده و هر چند ساعت (معمولاً ۲ ساعت) OD در ۶۰۰nm اندازه گیری شد. بعد از ۱۷ ساعت در ۶۰۰ nm OD = ۱ شد [۱۱].

## ۲-۳- تهیه کشت

هنگامیکه در ۶۰۰ nm OD = ۱ شد، به محیط کشت نمکهای معدنی از قبل آماده شده استریل که هر کدام ۱۰۰۰ میلی لیتر بوده و در ارلنهای ۵۰۰۰ میلی لیتر ریخته شده بودند از روغن سویای استریل و ۵٪ از محیط پری کالچر تحت شرایط استریل تلقیح شد. سپس ارلنها در شیکر انکوباتور با دور rpm ۲۰۰ در دمای ۳۰ درجه به مدت ۷۲ ساعت قرار داده شدند [۱۱].

## ۲-۴- استخراج فراورده

پس از اتمام زمان اتوگذاری جهت جداسازی باکتریها، محیط کشت با دور rpm ۸۰۰۰ در ۴ درجه سانتیگراد سانتریفیوژ شد. سپس به منظور بررسی تولید امولسان در محیط، سوپرناتانت مورد آزمونهای همولیز اریتروسیتهای خون گوسفند و بررسی توانایی امولسیفیکاسیون قرار گرفت. پس از ایجاد نتایج مطلوب در آزمونهای تشخیصی فوق، جهت استخراج امولسان از روش سولفات آمونیوم استفاده شد. برای این منظور حدود ۵۰ درصد سولفات آمونیوم اشباع به سوپرناتانت افزوده

### ۳- نتایج و بحث

#### ۳-۱- نتایج مورفولوژی و خلوص باکتری

پس از گرفتن باکتری *Acinetobacter calcoaceticus* از مرکز کلکسیون میکروارگانیسمهای عفونی و صنعتی ایران، سویه کشت داده شده بر روی اسلنت مورد بررسی مورفولوژیکی قرار گرفت و صحت خالص بودن باکتری فوق تأیید گردید.

#### ۳-۲- نتایج تولید امولسان

به منظور بررسی تولید امولسان در محیط کشت، سوپرناتانت مورد آزمونهای همولیز اریتروسیت‌های خون گوسفند و بررسی توانایی امولسیفیکاسیون و کشش سطحی قرار گرفت. نتایج نشان دهنده تولید امولسان می باشند.

#### ۳-۳- همولیز اریتروسیت‌های خون گوسفند

در این تحقیق از روش چاهک آغشته به محیط کشت حاوی امولسان استفاده شد. در پلیتهای Blood Agar حاوی خون دفیبرینه گوسفند چاهک‌هایی ایجاد شد. سپس محیط کشت حاوی امولسان در آن ریخته شد و در حرارت ۳۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۴-۴۸ ساعت گرمخانه گذاری شد وجود هاله بی رنگ در اطراف چاهک به عنوان فعالیت همولیتیک مثبت در نظر گرفته شد. قطر هاله ۲/۴ اندازه گیری شد.

#### ۳-۴- نتایج کشش سطحی

با توجه به نتایج حاصل از آزمون کشش سطحی، *Acinetobacter calcoaceticus* قادر به کم کردن کشش سطحی تا مقادیر کمتر از ۴۰ mN/m بوده که نشان دهنده تولید بیوامولسیفایر (امولسان) است.

#### ۳-۵- نتایج امولسیفیکاسیون

توانایی امولسیفیکاسیون مقیاسی است که توانایی بیوسورفکتانت در امولسیونه کردن هیدروکربنهای مختلف (روغن سویا) را نشان می دهد. علاوه بر دو فاکتور کشش سطحی و همولیز اریتروسیت‌های خون گوسفند، بررسی توانایی بیوسورفکتانت در پایدار نمودن امولسیونهای آب نیز یک اندیکاتور متداول از فعالیت سطحی بیوسورفکتانت محسوب می شود برای این منظور ۲ mm سوپرناتانت (محیط کشت فاقد باکتری) و ۲mm از محیط کشت باکتری که PH آن روی ۷ تنظیم شده است را درون لوله های یک اندازه به طور

جداگانه ریخته و به هر کدام مقادیر ۰/۵، ۱، ۱/۵ و ۲ میلی لیتر روغن (سویا) به آن اضافه شد سپس لوله ها به مدت ۱ دقیقه به شدت همگن کرده و به مدت ۲۴ ساعت در حرارت ۳۰ درجه سانتیگراد قرار داده شد.

نتایج حاصل در جدول آورده شده است.

جدول ۱ نتایج فعالیت امولسیفیکاسیون

روغن سویا (میلی لیتر)	۰/۵	۱	۱/۵	۲
درصد فعالیت امولسیفیکاسیون محیط	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰
کشت حاوی بیوسورفکتانت				

فعالیت امولسیفیکاسیون به طور هماهنگ با رشد باکتری و بیوماس افزایش پیدا کرده و با گذشت ۶۴-۴۸ ساعت از رشد باکتری در زمان ۷۲ ساعت به حداکثر میزان خود (۱۰۰٪) رسیده و از این نقطه به بعد در اندازه ثابتی باقی می ماند. این نتایج نشان می دهد که بیوسورفکتانت در سویه مورد نظر (RAG-1) یک متابولیت اولیه است که تولید آن نیز همراه با تولید و افزایش بیوماس سلولی افزایش می یابد.

#### ۳-۶- نتیجه استخراج

از آنجا که قبل از پرورش استخراج، تولید امولسان از طریق روشهای فوق به اثبات رسید لذا در این مرحله استخراج به روش سولفات آمونیوم انجام شد [۱]. و از هر لیتر محیط کشت ۱/۴۹ گرم امولسان استخراج شد.

#### ۳-۷- آزمون اینستران

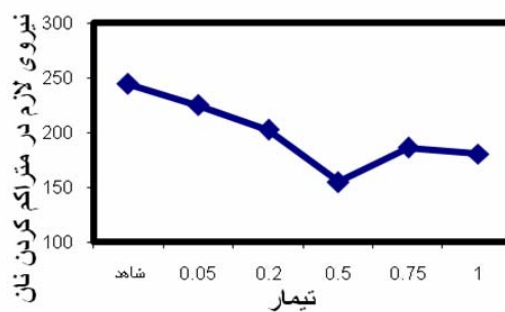
به منظور سنجش بافت نانهای بربری از آزمون برش توسط دستگاه اینستران استفاده شد. نتایج این دستگاه بر اساس بالاترین نقطه بر روی منحنی (پیک منحنی) حاصل خوانده شد که نشان دهنده حداکثر نیروی برشی (بر حسب واحد نیوتن) لازم جهت متراکم کردن نانهای تولیدی در طی روزهای ۱، ۲ و ۳ نگهداری می باشد.

بر طبق داده های ارائه شده در شکل (۱) سفتی در نمونه های نان در طول دوره نگهداری با بکار بردن بیوامولسیفایر (امولسان) با تفاوت آماری معنی داری کاهش می یابد ( $P < 0/05$ ) و نمونه ۰/۵ درصد کمترین سفتی را نشان می دهد. با توجه به شکل ۲ و جدول (۲) در روز اول نگهداری، در میزان سفتی نمونه شاهد نسبت به نمونه های حاوی امولسان تفاوت قابل ملاحظه ای مشاهده نمی شود ( $P > 0/05$ ).

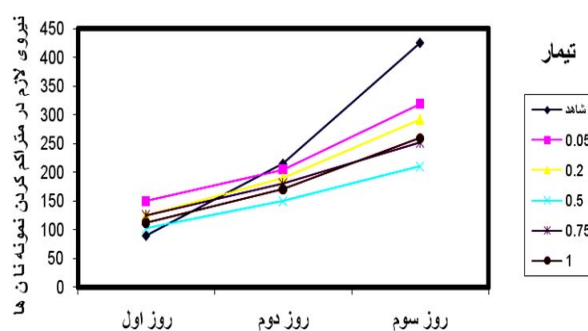
نمونه‌ها بیشترین میزان سفتی و نمونه ۰/۵ کمترین سفتی و یا به عبارتی کمترین میزان بیاتی را نشان می‌دهد. با افزایش زمان نگهداری در روز سوم، نمونه‌های حاوی بیومولسیفایر نسبت به نمونه شاهد به طور معنی‌داری از لحاظ آماری نرم‌تر باقی می‌مانند. ( $P < 0.05$ ) که به دلیل تأثیر بیومولسیفایر در به تأخیر انداختن فرایند بیاتی در نان می‌باشد. این نتایج در تطابق با یافته‌های سایر پژوهشگران در رابطه با استفاده از امولسیفایرها بوده و نشان می‌دهد که افزودن مقادیر کم ( $< 1\%$ ) امولسیفایر سبب بهبود در نرمی بافت محصولات صنایع پخت خواهد شد [۵ و ۴]. نتایج نشان می‌دهد که افزایش سفتی در نان با گذشت زمان اجتناب‌ناپذیر خواهد بود اما افزودن بیومولسیفایر سبب می‌شود که فرایند سفتی به میزان قابل ملاحظه‌ای به تأخیر بیافتد. با توجه به پژوهش‌های انجام شده در سال ۲۰۰۴، افزودن ۰/۲ تا ۰/۵ (w/w)٪ رامنولید (از انواع بیومولسیفایرها) به آرد باعث بهبود بافت و افزایش پایداری در محصول می‌گردد که در تطابق با تحقیق حاضر می‌باشد. همچنین طبق نتایج بدست آمده و مقایسه آن با گزارشات اعلام شده در رابطه با امولسیفایرهای سنتتیک (DATEM) می‌توان نتیجه گرفت که بیومولسیفایرها نسبت به امولسیفایرهای سنتتیک (DATEM) دارای عملکرد بهتری می‌باشند زیرا با توجه به پژوهش‌های اعلام شده استفاده از ۰/۷۵٪ DATEM به عنوان عامل نرم‌کننده مغز نان سرعت بیاتی کاهش می‌یابد [۱۵] در حالیکه طبق نتایج این تحقیق استفاده از ۰/۵٪ امولسان بیاتی را به تأخیر می‌اندازد.

### ۳-۸- نتایج ارزیابی حسی

نانهای بربری تهیه شده بعد از پخت با کدهای سه رقمی همراه با پرسشنامه در اختیار ۵ ارزیاب آموزش دیده قرار گرفت و از آنها خواسته شد تا با در نظر گرفتن کیفیت تام شامل فرم و شکل، ویژگیهای پوسته و سطح رویی، خصوصیات سطح زیرین، قابلیت جویدن، بو، طعم و مزه به نانها امتیازهای ۱ تا ۶ بدهند به طوری که به بهترین نان از نظر کیفیت امتیاز ۶ و به نان دارای نازلترین کیفیت امتیاز ۱ تعلق گیرد. با توجه به میانگین امتیازات آزمون حسی بیاتی نانهای بربری در روزهای اول، دوم و سوم نگهداری، تیمار ۰/۵ درصد نسبت به سایر تیمارها کمترین میزان بیاتی و بیشترین امتیاز را به خود اختصاص داد (شکل ۴). در روز اول نگهداری بین تیمارها و نمونه شاهد اختلاف آماری معنی‌داری وجود



شکل ۱ ارتباط بیومولسیفایر و نیروی لازم در ممتراکم کردن نمونه نانها در مجموع ۳ روز



شکل ۲ نتایج حاصل از آزمون بافت سنجی نمونه‌های نان بربری در هر ۳ روز نگهداری

جدول ۲ میانگین نتایج حاصل از آزمون بافت سنجی نمونه‌های نان بربری در روزهای ۲، ۱ و ۳

نمونه نان	روزهای نگهداری	۳	۲	۱
شاهد		۴۲۵/۷b	۲۱۵/۶a	۹۰/۴۵a
تیمار ۰/۰۵		۳۱۹/۳a	۲۰۵/۳a	۱۵۰/۴۵a
تیمار ۰/۲		۲۹۲/۰۵a	۱۹۰/۴a	۱۲۵/۴a
تیمار ۰/۵		۲۱۰/۲۵a	۱۵۰/۵a	۱۰۲/۸a
تیمار ۰/۷۵		۲۵۱/۸۵a	۱۸۰/۶a	۱۲۵/۳۵a
تیمار ۱		۲۵۹/۴a	۱۷۰/۳a	۱۱۲a

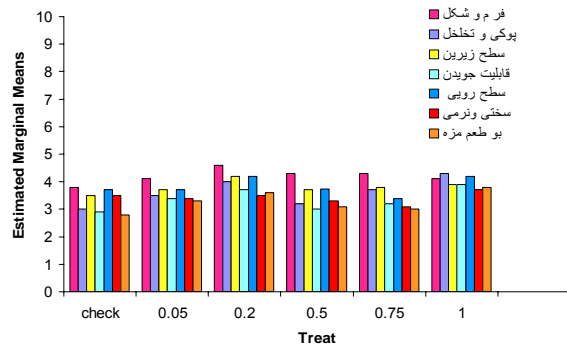
با افزایش زمان نگهداری در روز دوم، افزایش در میزان سفتی در تمام نمونه‌های نان مشاهده می‌شود، در حالیکه نمونه شاهد بدون اختلاف آماری معنی‌داری نسبت به سایر

زیرین، پوکی و تخلخل، قابلیت جویدن، سفتی و نرمی و عطر و طعم، بین گروه شاهد و نمونه حاوی امولسان ایجاد نشده است. بنابراین بیوامولسیفایر (امولسان) می تواند به عنوان یک ماده افزودنی بیولوژیک و جدید ضمن حفظ ویژگیهای حسی و داشتن قدرت عمل بالاتر نسبت به امولسیفایرهای سنتتیک (DATEM) در جهت به تأخیر انداختن فرایند بیاتی در نان بربری مورد توجه قرار گیرد.

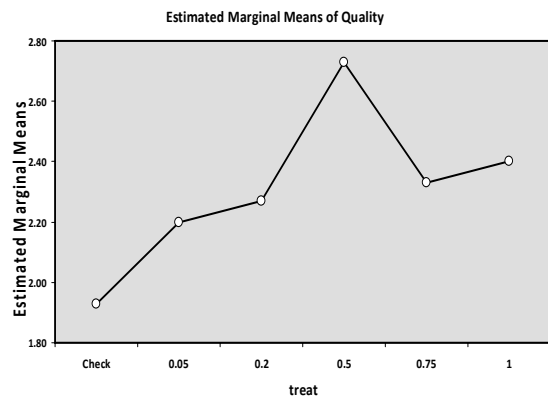
## ۵- منابع

- [1] Rajabzade N. (1995). Bread Technology. University of Tehran.:4, 144, 148, 325, 375, 394.
- [2] Cauvain, S.P. (2003). Bread making, Woodhead publishing in Food Science and Technology, England, pp: 562-570, 147-160.
- [3] Gray, J. A., and Bemiller, J. N. (2003). Bread Staling: Molecular Basis and Control. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 2, 1-21.
- [4] Brandt L. (1996). Emulsifiers in bread goods, Food Product Design, Feb: 64-76.
- [5] Gerard Hissen Hatel R. (2001). Food emulsifiers and their application. Translator by Ziaeean M.: 18, 20, 350, 281, 277.
- [6] Shepherd R., Rockey, J., Sutherland, I. W., & Roller, S. (1995). Novel bioemulsifiers from microorganisms for use in foods. *Journal of Biotechnology*, 40, 207-217.
- [7] Van Haesendonck, I. P. H., & Vanzeveren, E. C. A. (2004). Rhamnolipids in bakery products. W.O. 2004/040984, *International application patent (PCT)*.
- [8] Shete, A. M., G, Wadhawa., I.M, Banat & B.A, Chopade. 2006. Mapping of patents on bioemulsifier and biosurfactant: a review. *Journal of Scientific and Industrial Research*, 65(2): 91-115.
- [9] Kosaric, N. (2001). Biosurfactants and their application for soil bioremediation. *Food Technology and Biotechnology*, 39(4), 295-304.
- [10] Goldman. S, shabti Y, Rubinovitz. C, Rosenbery. E, 1982, Emulsan in *Acinetobacter calcoaceticus RAG-I*: Distribution of Cell-Free and Cell-Associated Cross-Associated Cross-Reacting Material, *Appl. Environ. Microbiol*, Vol: 44(1), P: 165-170

نداشت در حالیکه در روز سوم این اختلاف معنی دار می باشد. این نتیجه منطبق با نتایج بدست آمده از آزمون اینستران می باشد. در حالیکه طبق نتایج شکل (۳) ارزیابی کیفی تفاوت معنی داری بین نمونه شاهد با نمونه های حاوی بیوامولسیفایر مشاهده نشد. بر طبق نتایج بدست آمده از پژوهش هازندانک و همکارانش در سال ۲۰۰۴، استفاده از بیوامولسیفایر (رامنولپید) تأثیری در قابلیت پذیرش حسی در محصولات نانویی ایجاد نمی کند.



شکل ۳ ارزیابی کیفی نمونه ها پس از پخت



شکل ۴ نتایج حاصل از ارزیابی حسی بیاتی در مجموع ۳ روز

## ۴- نتیجه گیری کلی

روند تحقیقات انجام شده حاکی از بهبود کلی آزمایشات بیاتی نان دارد. نتایج این آزمون نشان دادند که نان تهیه شده با بیوامولسیفایر (امولسان) نسبت به نمونه شاهد تازگی خود را در روزهای دوم و سوم بعد از پخت بیشتر حفظ کرده است و از میان درصدهای مختلف استفاده شده، نمونه حاوی ۰/۵ درصد امولسان نسبت به سایر نمونه ها نرمترین نان بوده و کمتر بیات شده اند. ارزیابی حسی نشان داد که تفاوت آماری معنی داری در خصوصیات فرم و شکل، سطح رویی، ویژگیهای سطح

- [13] The Institute for Standards and Industrial Research of Iran.(2004).Cereals and their products-Barbari Bread-Methods production.
- [14] AACC International. 1995. *Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists*.Methods 74-09.The Association:ST.Paul,Minnesota,USA.
- [15] Shepherd ,R., Rockey, J., Sutherland, I. W., & Roller , S. (1995).Novel bioemulsifiers from microorganisms for use in foods. *Journal of Biotechnology*, 40,207-217.
- [11] Chamanrokh, P.,Mazaheriassadi, M.,Noohi, A.,Yahyani, S.(2008).Emulsan analysis produced by locally isolated bacteria and *Acinetobacter calcoaceticus* RAG1.Iran.J.Environ.Health.Sci.Eng.,5(2):101-108
- [12] Gutnick, D.,Moshav ,S.H,IL., 1989. Bioemulsifier production by *Acinetobacter calcoaceticus* strains. *United States Patent* 4883757.

## Production of bioemulsifier (Emulsan) from *Acinetobacter calcoaceticus* and effect on staling and quality of Barbary bread

Sadeghi, H. <sup>1\*</sup>, Mazaheri Assadi, M. <sup>2</sup>, Sadeghi, A. <sup>3</sup>

1-Master of Science of Food Science & Technology, Islamic Azad University, Science and Research Branch, Tehran, Iran

2- Environmental Biotechnology Group, Biotechnology Department, Iranian Research Organization for Science and Technology

3- Graduate College of the Basic Sciences, Islamic Azad University, Sanandaj Branch

(Received:89/1/23 Accepted:89/3/27)

In this research the effect of bioemulsifier(emulsan) on the staling process and the quality of Barbary bread was investigated.

The bioemulsifier from the *Acinetobacter calcoaceticus* was produced at 1/8 gr in each litre of culture. After the extraction and purification, 0/05, 0/2, 0/5, 0/75 and 1% were added to Barbary bread formulation and were compared with the control bread. The hardness of bread were measured after 1st, 2nd and 3rd days of baking.

The sensorial tests were conducted on breads after baking. In this study, the pleasant effect for delaying the staling process by using 0/5% of emulsan was achieved.

The results of Instron test showed that the 0/5% of emulsan increased the stability of bread significantly, in a way that the average of the necessary power for cutting the samples reduced from 243/9 in the control sample to 225, 206/5, 186, 180/6 and 154/5 in the samples with 0/05, 0/2, 0/75, 1 and 0/5% bioemulsifier.

During 3-days storage time of bread containing bioemulsifier on the 2nd and 3rd days after baking.

As a result, bioemulsifier is effective in reduction of the staling on the 2nd and 3rd days after baking.

The results of sensorial measurement overlapped with the achieved results of Instron. In addition to the results of the sensorial measurements, there has been a positive change.

---

\* Corresponding Author E-mail address: hani19s@yahoo.com