

تأثیر بهبود دهنده امولسیفایر SSL در خواص رئولوژیکی خمیر حاوی تفاله سیب

شیمای معززی^{۱*}، سید مهدی سیدین اردبیلی^۲، اورنگ عیوض زاده^۳

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

۲- استادیار دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات

۳- استادیار دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین پیشوا

(تاریخ دریافت: ۹۰/۹/۲۳ تاریخ پذیرش: ۹۱/۲/۸)

چکیده

با توجه به اهمیت نان، کنترل کیفیت و ماندگاری آن همواره مورد توجه متخصصان صنعت نان بوده است. هدف از این تحقیق تأثیر به کارگیری تفاله سیب و امولسیفایر سدیم استئاروئیل لاکتیلات در خواص رئولوژیکی و مدت ماندگاری نان بربری بود. در این پژوهش سه درصد مختلف تفاله سیب خشک شده (۵٪، ۸٪ و ۱۱٪) در خشک کن کابینتی در دمای ۵۸ درجه سانتی گراد تهیه و امولسیفایر SSL به میزان ۱٪ و ۰/۵٪ (بر پایه وزنی - وزنی آرد) به آرد اضافه شد و ارزیابی ویژگی های رئولوژیکی خمیر توسط دو روش دستگاهی (فارینو گراف و اکستنسوگراف) و ارزیابی بیاتی به روش دستگاهی بافت سنجی (اینستران) در روزهای صفر، اول، دوم و سوم پس از پخت و ارزشیابی حسی توسط داوران در روز پخت صورت گرفت.

در ارتباط با ویژگیهای رئولوژیکی نمونه حاوی ۸٪ تفاله سیب و ۰/۵٪ SSL خصوصیات بهتری را نسبت به سایر نمونه ها از خود نشان داد و طبق نظر گروه ارزیاب تمامی ویژگی های حسی نان تولیدی بالاتر از نمونه شاهد بوده و نتایج آماری به دست آمده از دستگاه بافت سنج نشان می دهد که تفاله سیب به همراه SSL می تواند بیاتی را به تعویق اندازد. افزودن تفاله سیب در نان های سستی و مسطح می تواند باعث به تاخیر انداختن بیاتی گردد و افزودن امولسیفایر مناسب تأثیر سینرژیستی دارد و بهبود ویژگی های رئولوژیکی را به همراه دارد.

کلید واژگان: بیاتی، تفاله سیب، سدیم استئاروئیل لاکتیلات، خواص رئولوژیکی

* مسئول مکاتبات: shima.moazzezi@yahoo.com

۱- مقدمه

گندم و فرآورده‌های آن، به ویژه نان، اصلی‌ترین منبع غذایی مردم بسیاری از کشورهای جهان را تشکیل داده و روزانه قسمت اعظم انرژی و پروتئین و املاح معدنی مورد نیاز آنها را تامین می‌کند [۱]. نان‌های مسطح مانند لواش، تافتون، بربری و سنگک از آرد حاصل از گندم‌های سفید نرم با درجه خلوص بالا تولید می‌شوند. اگرچه این نان‌ها قدیمی‌ترین نان‌ها در منطقه خاورمیانه محسوب می‌شوند و در تمام دنیا نیز مصرف می‌شوند، اما کیفیت آنها معمولاً از نان‌های غیر مسطح پائین‌تر است [۲]. بر اساس بررسی به عمل آمده نان لواش بیشترین ضایعات را در بین نان‌های مورد مصرف خانوار دارد که ۴۲/۴ درصد محاسبه شده است. پس از آن نان‌های بربری ۳۵ درصد، تافتون ۱۲ درصد و حجیم ۲/۴ درصد قرار دارند. همانطور که ملاحظه می‌شود علاوه بر تولید زیاد نان بربری بخش اعظمی از آن به هدر می‌رود. که علت اصلی آن بیات شدن سریع نان می‌باشد بطوریکه طبق تحقیقات انجام شده دلایل ضایعات نان از طرف مصرف‌کنندگان به ترتیب بیشترین به کمترین بدین صورت بیان شده است: خمیری بودن کناره‌های نان ۴۴/۱ درصد، بیات شدن ۳۷/۳ درصد، کپک زدن ۹/۶ درصد، شوری نان ۴/۹ درصد، سوخته بودن ۴/۱ درصد [۳]. نان و محصولات صنایع پخت پس از طی فرآیند پخت، دستخوش تغییرات فیزیکی و شیمیایی مختلفی می‌شوند که در مفهوم کلی آن را بیاتی می‌نامند. به تأخیر انداختن بیاتی یکی از مسائل مهم صنایع پخت بوده و از جنبه اقتصادی حائز اهمیت می‌باشد. [۴] برای به تأخیر انداختن بیاتی نان راه‌های مختلفی وجود دارد که از جمله می‌توان به بهبود کیفیت پخت و بسته بندی نان، نگهداری نان در دمای مشخص و استفاده از مواد افزودنی اشاره نمود [۵] در طی تولید آب سیب، تفاله آن به عنوان محصول جانبی باقی می‌ماند [۶]. تفاله سیب یک فرآورده جانبی با ارزش است که حدود ۱۵-۱۰٪ وزن سیب را تشکیل می‌دهد. در کشور ما علیرغم تولید مقادیر بالای تفاله سیب و افزایش چشمگیر تولید آن نسبت به سال‌های قبل هیچگونه برنامه‌ریزی خاصی در ارتباط با این ماده با ارزش صورت نگرفته و این در حالی است که

استفاده از تفاله سیب به علت داشتن ترکیبات کاربردی یکی از راه‌های مناسب جهت دستیابی به منافع تجاری و جلوگیری از دوریز این فرآورده است [۷]. هم چنین سیب‌ها می‌توانند به عنوان منبع خوبی از فیبر رژیمی به کار روند [۸] از آنجایی که دریافت ناکافی فیبرها سبب شیوع بیماری‌هایی چون تصلب شریان و سرطان کولون و دیورتیکولیت^۱ میشوند، فیبرهای گیاهی به دفعات به غذاها برای کاهش چنین اختلالاتی و همچنین کاهش میزان کالری به کار گرفته شده‌اند و به علت مصرف زیاد محصولات صنایع پخت، آنها حامل بهتری برای فیبرهای رژیمی هستند به طوری که منابع فیبری گوناگونی شناخته شده و به محصولات پخت اضافه شده‌اند.

فیبرها با منشاء غلات به دفعات در صنایع پخت مورد استفاده قرار گرفته در حالی که فیبرهای حاصل از میوه‌ها به لحاظ دارا بودن فیبر محلول بالا، فیبر کل بیشتر^۲ (TDF) و هم چنین ظرفیت نگهداری آب و قابلیت تخمیر در روده دارای کیفیت بالاتری بوده و میزان اسید فیتیک کمتری دارند. بنابراین توسعه فرآیند‌هایی که منجر به تولید فیبرهای میوه‌ای می‌شوند به واسطه اثرات سلامت بخشی آنها (دارا بودن ترکیبات زیست فعال مانند فلاونوئیدها، پلی فنل‌ها و کاروتن‌ها) ضروری به نظر می‌رسد [۹] در سال ۱۹۹۸ تفاله سیب به عنوان منبعی از فیبر رژیمی در مقادیر (۲/۵٪ و ۸/۱۱٪) به آرد گندم در تهیه نان حجیم افزوده و مشاهده شد که با افزایش میزان تفاله در مخلوط جذب آب افزایش یافته است. که این امر به توانایی بیشتر فیبر سیب در جذب آب نسبت داده شد. ارزیابی‌های حسی محصول نهایی بیانگر این موضوع بود که افزودن ۵٪ تفاله قابل قبول بوده است [۱۰]. مطالعات پیشین نشان دهنده آن است که استفاده از فیبر به تنهایی برای بهبود کیفیت نان کافی نیست زیرا موجب کاهش حجم نان می‌شود که به علت واکنش بین فیبر و گلوتن است که اثر آن بصورت کاهش ظرفیت نگهداری گاز در نان ظاهر می‌شود بنابراین لازم است برخی از افزودنی‌ها از جمله امولسیفایر‌ها برای غلبه بر

1. Diverticulite
2. Total dietary fibre

تا کنون مطالعات مختلفی در رابطه با بررسی تاثیر بکارگیری تفاله سیب و SSL در نان های مختلف انجام شده است ولی تا کنون اثر توام این دو در نان مورد مطالعه قرار نگرفته است هدف از این مطالعه بررسی تاثیر سینرژیستی غلظت های مختلف تفاله سیب (۰/۵٪، ۱/۱٪ و ۱/۵٪) و SSL (۰/۵٪ و ۱/۱٪) بر روی ویژگی های رئولوژیکی و مدت ماندگاری نان بربری می باشد.

۲- مواد و روش ها

۲-۱- مواد

سیب قرمز واریته دماوند از یک باغ در منطقه گیلاوند، آرد با درجه استخراج ۸۳٪ از کارخانه آرد ایران، سدیم استاروئیل لاکتیلاتاز شرکت Danisco دانمارک، مخمر خشک فعال از شرکت فریمان مشهد تهیه شد.

۲-۲- آماده سازی نمونه

در ابتدا سیب های تهیه شده آبگیری شده و سپس تفاله های باقی مانده توسط خشک کن کابینتی با سرعت ۳-۵ m/s در دمای ۶۰-۵۸ سانتیگراد به مدت ۲ روز خشک شدند. تفاله سیب خشک شده توسط آسیاب Tecator مدل 1093sample mill آلمان ریز شده و آنالیز های شیمیایی مطابق با جدول ۱ روی آن انجام شد.

اثرات ناخواسته افزودن فیبر بر ویژگی های ورز دادن خمیر و کاهش حجم نان اضافه شود. سدیم سدیم استاروئیل لاکتیلات توسط ترکیب اسید لاکتیک و اسید استتاریک به دست می آید که با هیدروکسید سدیم واکنش داده و نمک سدیم می سازد. سدیم استاروئیل لاکتیلات امولسیفایری است که در صنایع پخت استفاده می شود که می تواند بافت نان را تازه نگه دارد و به وسیله نگه داشتن آمیلوز نشاسته در حالت ژلی از تبلور مجدد آن جلوگیری می کند [۱۱]. در سال ۱۳۸۵ تاثیر به کارگیری غلظت های مختلف سدیم استاروئیل لاکتیلات (۰/۲۵٪، ۰/۵٪ و ۰/۷۵٪) به عنوان بهبود دهنده بر ویژگی های خمیر و نان تافتون بررسی شد بطوریکه نتایج نشان داد که استفاده از این ترکیب به میزان ۰/۵ درصد ضمن حفظ ویژگی های حسی باعث بهبود خواص رئولوژیک و کاهش روند سفتی نان تافتون شده است [۱۲].

تاثیر غلظت های مختلف روغن قنادی (۰/۲٪، ۰/۳٪ و ۰/۴٪) و نامیزه کننده سدیم استاروئیل لاکتیلات (۰/۵٪ و ۱/۱٪) را در به تاخیر انداختن بیاتی نان بربری مورد بررسی قرار گرفت و نتایج بدین صورت بود که نان های حاوی تیمار حاوی ۰/۵ درصد نامیزه کننده و ۳ درصد روغن قنادی دارای بیشترین امتیاز کیفی بوده و موجب بهبود بافت و کاهش میزان بیاتی شده است [۱۳].

جدول ۱ ویژگی های شیمیایی نمونه های تفاله سیب و آرد گندم مصرفی (بر حسب درصد)

آزمون نمونه	رطوبت (%)	خاکستر (%)	پروتئین (%)	گلو تن مرطوب (%)	عدد فالینگ (sec)	ADF (%)	NDF (%)	فیبر خام (%)	pH (%)	چربی (%)	عدد رسوبی (ml)	قندهای احیاء کننده (%)	ساکاروز (%)
آرد	۱۳/۷	۰/۷	۱۲/۴	۳۱/۶	۶۱۲	۰/۳	۲/۲	۰/۶	۶/۱	۲/۶	۲۸-۳۰	---	---
تفاله سیب	۴/۵	۱/۱	۱/۸	---	---	۱۳/۶	۱۹/۰	۱۰/۵	۴/۶	۲/۵	---	۴۱/۹	۶/۲

ADF: Acid Detergent Fiber
NDF: Neutral Detergent Fiber

جدول ۲ اندازه ذرات آرد گندم و نمونه های فیبر

آزمون نمونه	روی الک ۴۷۵ میکرون (%)	روی الک ۱۸۰ میکرون (%)	روی الک ۱۲۵ میکرون (%)	روی الک ۱۰۶ میکرون (%)	زیرالک ۱۰۶ میکرون (%)
تفاله سیب	۰/۳	۲۸/۲	۱۹/۳	۹	۴۵/۹
آرد گندم	۰/۹	۸/۲	۲۵	۹/۲	۵۶/۳

۲-۳- روش ها و آزمایش های انجام شده

۲-۳-۱- آزمایشات تفاله سیب و آرد گندم

آزمون تعیین رطوبت آرد و تفاله سیب مطابق روش AACC شماره ۴۴-۱۶، آزمون تعیین خاکستر آرد و تفاله سیب مطابق روش AACC شماره ۰۱-۰۸، آزمون تعیین پروتئین آرد و تفاله سیب مطابق روش AACC شماره ۱۲-۴۶، آزمون تعیین اندازه ذرات آرد و تفاله سیب مطابق روش استاندارد ملی شماره ۱۰۳، آزمون تعیین فیبر خام، فیبر محلول و نامحلول آرد و تفاله سیب با دستگاه فایبر تک^۴ با اندازه گیری ADF و NDF طبق روش ون سوست^۳، آزمون تعیین چربی آرد و تفاله سیب مطابق روش AACC شماره ۱۰-۳۰ و آزمون تعیین PH آرد و تفاله سیب مطابق روش AACC شماره ۰۲-۵۲، آزمون تعیین میزان گلوتن مرطوب آرد مطابق روش AACC شماره ۱۱-۳۳، آزمون تعیین عدد رسوبی آرد با استفاده از روش مرجع AACC شماره ۱۱۶، آزمون تعیین قند تفاله سیب مطابق روش استاندارد ملی شماره ۴۷۸۱ انجام شد.

بعد از انجام آزمایشات فوق بر روی تفاله سیب و آرد، ۱۰ نمونه مطابق با جدول ۳ تهیه شدند به طوریکه علاوه بر نمونه شاهد که فاقد تفاله و SSL است (A)، ۳ نمونه حاوی تفاله با درصد های (۵/۵ و ۸/۸ و ۱۱/۱۱) و ۶ نمونه حاوی غلظت های مختلف تفاله (۵/۵ و ۸/۸ و ۱۱/۱۱) و بهبود دهنده SSL (۰/۵ و ۱/۱) تهیه شد.

جدول ۳ مشخصات تیمارهای تولید شده و کد های

مربوطه

کد تیمار	مشخصات تیمار	ردیف
A	نمونه شاهد (فاقد تفاله سیب و ssl)	۱
B1	نان حاوی ۵٪ تفاله سیب	۲
B2	نان حاوی ۸٪ تفاله سیب	۳
B3	نان حاوی ۱۱٪ تفاله سیب	۴
D1	نان حاوی ۵٪ تفاله سیب و ۰/۵٪ ssl	۵
D2	نان حاوی ۸٪ تفاله سیب و ۰/۵٪ ssl	۶
D3	نان حاوی ۱۱٪ تفاله سیب و ۰/۵٪ ssl	۷
D4	نان حاوی ۵٪ تفاله سیب و ۱٪ ssl	۸
D5	نان حاوی ۸٪ تفاله سیب و ۱٪ ssl	۹
D6	نان حاوی ۱۱٪ تفاله سیب و ۱٪ ssl	۱۰

سپس آزمون فارینو گراف با استفاده از دستگاه BRABENDER آلمان مطابق با روش استاندارد AACC به شماره ۲۱-۵۴ و آزمون اکستنسو گراف با استفاده از دستگاه BRABENDER آلمان و روشهای استاندارد ICC به شماره ۱۱۴ تعیین شد. سپس با توجه به نتایج بدست آمده از آزمون های فوق بهترین تیمار از لحاظ ارزیابی رئولوژیک انتخاب و پخته شد.

۲-۳-۲- فرمول تهیه خمیر و پخت نان

مواد تشکیل دهنده خمیر شاهد به صورت درصد وزنی بر پایه آرد مصرفی مطبق با جدول ۴ تهیه شد.

3. Vansoest
4. Fibertech

جدول ۴ جدول فرمولاسیون تهیه خمیر

ترکیبات	مقدار
آرد	۱۰۰ گرم
آب	۶۵ گرم
خمیر	۲ گرم
شکر	۱/۵ گرم
نمک	۰/۵ گرم
تفاله سیب	۸ گرم
SSL	۰/۵ گرم

شکل، خصوصیات پوسته سطح فوقانی نان، خصوصیات سطح زیرین نان، پوکی و تخلخل، سفتی و نرمی بافت و ساختار نان، قابلیت جویدن نان و بو، طعم و مزه نان به منظور ارزیابی حسی نان تولیدی در نظر گرفته شدند.

۲-۵- ارزیابی دستگاهی (بیاتی)

داده های حاصل از این تحقیق نشان می دهند که با گذشت زمان و گسترش بیاتی، نان سفت شده و میزان این نیروها افزایش می یابد. اما با افزودن ترکیب تفاله سیب و سدیم استتاروئیل لاکتیلات بافت نان نرم شده و میزان این نیروها در مقایسه با نمونه شاهد کاهش نشان می دهد. نتایج آزمون برشی نشان می دهد که پس از ۰ و ۲۴ و ۴۸ و ۷۲ ساعت نگهداری، نیروی لازم برای برش نان تیمار در مقایسه با نمونه شاهد کاهش معنی داری داشته است.

۲-۶- تجزیه و تحلیل آماری

آزمون ها بر اساس طرح کاملاً تصادفی با ۱۰ تیمار در ۳ تکرار در روش های دستگاهی و ۵ تکرار در روش های حسی صورت گرفت. ابتدا آنالیز واریانس یک طرفه و سپس آزمون مقایسه میانگین ها از نوع دانکن در سطح معنی داری ۰/۵٪ به منظور بررسی معنی دار بودن نتایج حاصله صورت گرفت. تجزیه و تحلیل های آماری با استفاده از نرم افزار SPSS و همچنین نرم افزار Microsoft Office Excel انجام پذیرفت.

۳- یافته ها

نتایج آزمون فارینوگراف نمونه های مختلف در جدول ۵ نشان داده شده است.

برای تهیه خمیر از روش مستقیم استفاده شد. دستگاه مخلوط کن مورد استفاده از نوع ضیافت ساخت ایران و نحوه عمل به این شکل انجام شد. اختلاط اجزای خمیر تا رسیدن به یک قوام مطلوب (۱۵ دقیقه) چانه گیری (۵۰۰ گرم) و گرد کردن خمیر و تخمیر اولیه به مدت ۱۵ دقیقه در ۳۰°C و رطوبت نسبی ۷۵-۸۵ درصد، بعد از انجام عمل تخمیر خمیر به صورت چانه های ۵۰۰ گرمی در آمده و مدت زمانی در حدود ۱۵-۱۰ دقیقه بر روی میزبه حال خود رها گردید، مدت زمان تخمیر ثانویه در داخل گرمخانه در درجه حرارت ۳۰-۳۵ درجه سانتی گراد، به مدت ۴۵ دقیقه، به طول انجامید و پخت نان در ۲۶۰°C و به مدت ۱۳ دقیقه در فر صنعتی از نوع سینی دارانجام شد. در تهیه خمیر نان تیمار تفاله سیب به میزان ۸ گرم، همچنین امولسیفایر SSL به میزان ۰/۵ گرم به شکل پودر و به طور مستقیم به آرد اضافه شد.

۲-۴- ارزیابی حسی

ارزیابی حسی نان ها در روز پخت و در دمای اتاق انجام گردید. در این تحقیق هفت ویژگی نان شامل: فرم و

جدول ۵ نتایج حاصل از آزمون فارینوگراف

آزمون نمونه	میزان جذب آب (%)	زمان گسترش خمیر (Min)	زمان مقاومت خمیر (Min)	درجه سست شدن خمیر پس از ۱۰ دقیقه (برابندر)	درجه سست شدن خمیر پس از ۱۲ دقیقه (برابندر)	عدد کیفیت (برابندر)
A	±۰/۵۵۷/۰ a	±۵/۵۵/۵ b	۹/۰±۰/۱a	۳۰/۰±۰/۷f	۶۵/۰±۰/۷b	۱۰۰/۰±۰/۷b
B ₁	۵۴/۱±۲/۱ a	±۵/۵۸/۸ b	۷/۶±۰/۱a	۳۸/۵±۱/۵a	۸۶/۰±۱/۰e	۸۹/۰±۲/۰ ab
B ₂	۵۸/۱ ± ۰/۰۵ b	±۰/۶۵/۸ cd	۷/۱±۰/۰۵a	۴۳/۰±۲/۰h	۱۰۷/۰±۱/۰ h	۸۹/۰±۱/۰ ab
B ₃	۵۹/۶± ۰/۱ b	±۰/۶۳/۶ cd	۷/۱±۰/۱a	۵۰/۵±۰/۵i	۱۲۱/۰± ۱/۰ i	۸۷/۰±۱/۰a
D ₁	±۴/۶۲۱/۱ cd	۰/۲۲/۴± a	۲۸/۹±۰/۲ab	۱۱/۱ ±۶/۵bc	۲۴/۰±۱۱/۰c	۱۶۴/۰± ۲۲/۳ d
D ₂	±۰/۵۹۵۵/۶bc	۲/۳± ۰/۵ a	۱۳/۸ ±۰/۳۵a	۷/۵±۱/۵ab	۲۰/۵ ±۳/۵b	۱۵۵/۵±۴/۵d
D ₃	± ۰/۵۹۱/۹bc	۱۱/۴±۰/۱e	۱۳/۴ ±۰/۲a	۴/۰±۱/۰ab	۰/۰۱ ±۰/۰۱a	۱۵۵/۵±۲/۵d
D ₄	± ۰/۵۹۱/۴bc	۲/۲±۰/۱a	۱۸/۸ ±۰/۰۵ab	۱۸/۵±۵/۵d	۱۶/۰ ±۱/۵b	۲۰۰/۰±۱/۰f
D ₅	± ۰/۵۹۱/۱b	۱۵/۵ ± ۰/۱ f	۱۸/۸ ±۰/۲ab	۱۵/۵ ±۲/۵cd	۰/۲±۰/۳a	۲۰۰/۰±۱/۰f
D ₆	۰/۶۰۷/۴±bc	۱۵/۰±۱/۸f	۱۸/۷ ±۰/۲ ab	۸/۵ ±۸/۵ ab	۰/۰±۰/۰ a	۲۰۰/۰±۱/۰ f

۱-مقادیر بر اساس میانگین ± انحراف معیار گزارش گردیده است.

۲-حروف متفاوت در هر ستون بیانگر وجود اختلاف آماری در سطح احتمال ۵ درصد هستند.

فارینوگراف به طور معنی داری کاهش یافت بطوریکه بالاترین درجه کیفیت فارینوگراف مربوط به تیمارهای حاوی مقادیر بالاتر سدیم استئاروئیل لاکتیلات یعنی تیمارهای D4 و D5 و D6 می باشد و کمترین درجه کیفیت فارینوگراف مربوط به B1 و B2 و B3 می باشد.

چنانچه در جدول ۶ مشاهده شده است در سه بازه زمانی تخمیر، میزان مقاومت در برابر کشش با افزودن درصدهای مختلف تغاله سیب افزایش یافته است و در تیمارهای حاوی سدیم استئاروئیل لاکتیلات این مولفه به طور معناداری نسبت به نمونه شاهد افزایش یافت.

در تمامی تیمارها و تمامی بازه های زمانی از زمان تخمیر، عدد نسبت به طور معناداری نسبت به نمونه شاهد افزایش یافت در میان نمونه های مختلف، تیمارهای D5, B3, D6 بالاترین مقادیر را در مورد این پارامتر کیفی به خود اختصاص دادند. که البته تفاوت معنا

مطابق با نتایج جدول ۵ مشاهده شد تیمار D1 بالاترین میزان جذب آب و پایین ترین میزان جذب آب مربوط به تیمارهای A و B1 بوده است. زمان گسترش خمیر نیز در تمامی تیمارها (به جز تیمارهای D1 و D2 و D4 که از تیمار شاهد نیز کمتر بودند) افزایش یافته است به طوریکه بیشترین زمان گسترش مربوط تیمارهای D6 و D5 بوده است و تفاوت معنا داری بین آنها وجود نداشت. در اثر افزودن تغاله سیب به آرد، زمان مقاومت خمیر کاهش یافته است که اختلاف مشاهده شده از نظر آماری معنی دار نمی باشد و در نمونه های حاوی سدیم استئاروئیل لاکتیلات و تغاله سیب نیز زمان مقاومت خمیر افزایش یافت و بالاترین میزان پایداری خمیر مربوط به تیمارهای D1 و D4 و D5 و D6 بود که تفاوت معنا داری در زمان مقاومت خمیر در این تیمارها ملاحظه نشد. تیمار B3 دارای بیشترین درجه سست شدن بود. با افزودن مقادیر تغاله سیب به تنهایی عدد کیفی

سفتی و نرمی بافت نان امتیاز بالاتری را با تفاوت معنادار نسبت به نمونه شاهد به خود اختصاص داد و در ارتباط با خصوصیات پوسته و سطح رویی نان و ویژگی پوکی و تخلخل نان، تیمار D2 امتیاز بالاتری کسب کرده اما تفاوت معنا داری بین آنها ملاحظه نشد.

داری بین آنها مشاهده نشد و با افزودن سدیم استاروئیل لاکتیلات در تمامی درصد های افزوده مقدار انرژی به طور قابل ملاحظه در سه بازه زمانی افزایش یافت. در ارتباط با ارزیابی ویژگی های حسی همانطور که در جدول ۷ آمده است، تیمار D2 در صفت فرم و شکل نان و ویژگی سطح زیرین نان، قابلیت جویدن نان، صفت

جدول ۶ نتایج حاصل از اکستنسوگراف در بازه زمانی ۴۵ و ۹۰ و ۱۳۵ دقیقه ای از زمان تخمیر

آزمون نمونه	مقاومت به کشش (برینلر)		قابلیت به کشش (mm)		علاسنبت (فاقد واحد)		انرژی (سنتی متر مربع)	
	۴۵ دقیقه	۹۰ دقیقه	۴۵ دقیقه	۹۰ دقیقه	۴۵ دقیقه	۹۰ دقیقه	۴۵ دقیقه	۹۰ دقیقه
A	۳۳۰۵±۱۹۱۸a	۲۳۴۰±۱۱۳۸a	۱۳۹۵±۱۱۸8	۱۵۰±۱۷۱h	۷۱±۱۳۸a	۰/۱۸±۸a	۶۲۵±۱۷۸a	۶۵۰±۱۰۰a
B1	۵۱۵۵±۱۵۵۶f	۶۶۲۰±۳۶۰۰d	۱۷۰۰±۱۱۰۰bc	۱۲۰۰±۱۳۰۰e	۶۱±۱۲۵f	۵۸±۱۰e	۱۰۵۳±۵۰c	۱۳۵±۱۱۰۰d
B2	۵۱۱۵±۵۱۵۶def	۷۶۴۵±۶۰۵e	۱۱۷۵±۳۱۵ab	۱۰۵۷±۳۱۵de	۷۸±۱۷۰fg	۸۳±۱۰۵g	۱۲۹۰±۲۰۰g	۱۳۰±۱۵۰۰d
B3	۶۰۲۰±۱۰۰g	۹۸۲۰±۱۳۱h	۱۰۸۵±۲۱۵abcd	۷۸±۱۷۰fg	۶۲±۱۲۵f	۹۱±۱۰۰h	۱۲۴۰±۲۰۰h	۱۲۴±۳۰۰d
D1	۶۰۱۵±۱۷۵g	۷۷۱۰±۱۷۰e	۱۱۳۰±۱۱۰۰bc	۸۷±۱۷۰gh	۷۵±۱۲۵fg	۵۳±۱۰۰ef	۱۰۵۱±۱۱۰۰b	۱۱۰۰±۱۱۰۰b
D2	۷۸۲۰±۱۳۰de	۱۸۱۷±۴۰۰e	۱۲۲۰±۱۷۰code	۱۱۱۰±۱۷۰code	۳۳±۱۱۰code	۷۸±۱۷۰fg	۱۲۰۰±۱۳۰efg	۱۱۲۰±۱۷۰ef
D3	۵۳۰۵±۱۷۵defg	۶۰۶۰±۱۱۰۰d	۱۰۴۵±۱۵۰ab	۷۸±۱۷۰gh	۵۱±۱۷۰gh	۸۳±۱۰۰h	۱۱۱۵±۱۰۰code	۱۱۱۵±۱۰۰code
D4	۵۰۷۵±۳۶۰def	۶۲۱۰±۱۸۰۰d	۱۷۸۵±۱۵۰code	۱۲۷۰±۹۰۰g	۳۳±۱۱۰code	۵۵±۱۰۰de	۱۳۳±۱۰۰g	۶۱۳±۱۰۰c

۱- مقادیر بر اساس میانگین \pm انحراف معیار گزارش گردیده است.

۲- حروف متفاوت در هر ستون بیانگر وجود اختلاف آماری در سطح احتمال ۵ درصد هستند.

جدول ۷ میانگین امتیازات ارزیابی حسی و دستگامی بهترین تیمار پس اعمال ضرایب

نمونه	فرم و شکل	ویژگی و خصوصیات سطح زیرین نان	ویژگی و خصوصیات پوسته و سطح روی نان	پوکی و تخلخل	قابلیت جویدن نان	سختی و نرمی بفت و ساختار نان	بو طعم و مزه نان	امتیاز نان	دستگامی (بیاتی)			
									ساعت ۰	ساعت ۲۴	ساعت ۴۸	ساعت ۷۲
A	۸۰±۰/a	۳۸±۰/۴a	۷/۸±۰/۴a	۱۳±۰/a	۸۸±۰/a	۹/۸±۰/۴a	۱۷/۰±۰/۴a	۳۳±۰/۴a	۹۶/۴±۰/۴a	۳۱۶/۵±۰/۴b	۴۰۹/۰±۰/۴C	۵۰۶/۶±۰/۴e
D2	۸۷±۰/۴b	۴۳±۰/۴b	۸/۸±۰/۴a	۱۲۹±۰/۴a	۱۲۳±۰/۴b	۱۶/۸±۰/۴b	۱۹/۸±۰/۴b	۴۳±۰/۴b	۸۶/۹±۰/۴a	۱۹۶/۳±۰/۴b	۳۹۵±۰/۴C	۴۰۵/۶±۰/۴d
D5	۹۸/۲±۰/۴۵	e/۴±۰/۴۶۰	d/۷±۰/۴۹۰	۱۰۲/۰±۰/۴a	۱۰۹/۰±۰/۴	۱۱۶/۰±۰/۴cd	۵/۶±۰/۴hi	۷/۱±۰/۴g	۷/۳±۰/۴f	۸۴/۰±۰/۴a	۱۱۶/۰±۰/۴def	ef/۱۳۸/۰±
D6	hi/۱۰/۵±۰/۴۶۲	fg/۳/۵±۰/۴۶۵	d/۶/۰±۰/۴۱۱/۰	۱۰/۱/۰±۰/۴/a	۹/۸±۰/۴/a	۱۳/۱±۰/۴cddef	۶/۳±۰/۴i	۸/۱±۰/۴h	۹/۵±۰/۴hi	abc/۸۳/۰±	۱۱۲/۵±۰/۴de	cd/۱۱۷/۰±

۱- مقادیر بر اساس میانگین ± انحراف معیار گزارش گردیده است.

۲- حروف متفاوت در هر ستون بیانگر وجود اختلاف آماری در سطح احتمال ۵ درصد هستند.

تشکیل شده است بنابراین می‌تواند مقادیر زیادی آب را توسط پیوند هیدروژنی در خود نگه دارند. [14] و یا آب می‌تواند در ساختمان‌های موئینه فیبرها توسط جذب سطحی نگه داشته شود [15]. همچنین میزان جذب آب تقریباً در تمام نمونه‌ها که در فرمولاسیون آنها فیبر سیب به همراه امولسیفایر به کار رفته است، نسبت به نمونه شاهد که فاقد این مواد میباشد، افزایش یافته است. در سال ۱۹۹۸ نتایج مشابهی به دست آورده شد [۱۰]. هم چنین با افزودن درصد‌های مختلف تغاله سیب زمان گسترش خمیر افزایش پیدا کرد. بنابراین بین درصد تغاله سیب و زمان گسترش خمیر رابطه مستقیم مشاهده می‌شود. نتایج حاصل کاملاً منطبق بر نتایج Sudha و همکاران در سال ۲۰۰۷ می‌باشد با افزودن فیبر در مخلوط‌ها سرعت آگیری و گسترش گلوتن کاهش یافته است [۶] نوع فیبر و مقدار فیبر به میزان قابل توجهی بر روی جذب آب خمیر و زمان گسترش خمیر اثر می‌گذارد. اگر نوع فیبر به کار برده شده پتانسیل جذب

همچنین افزودن تغاله سیب و امولسیفایر SSL تاثیر قابل توجهی در بهبود عطر و طعم و مزه نان داشت و بهترین خصوصیت را در ارتباط با این ویژگی نسبت به نمونه شاهد با تفاوت معناداری نشان می‌دهد و به طور کلی تیمار D2 امتیاز بالاتری را با اختلاف معنی دار نسبت به نمونه شاهد به خود اختصاص داده است. همچنین در ارزشیابی بیاتی به روش دستگامی همانطور که در جدول ۷ قابل ملاحظه است در ۲۴ ساعت و ۴۸ ساعت اول میزان بیاتی در تیمار D2 کمتر از نمونه شاهد بود اگرچه تفاوت معناداری بین آنها ملاحظه نشد این در حالیکه در ۷۲ ساعت پس از پخت بیاتی تیمار D2 به طور معناداری از نمونه شاهد کمتر بود.

۴- بحث

به طور کلی با افزایش درصد تغاله سیب میزان جذب آب افزایش یافته که این ویژگی مرتبط با ساختمان شبکه‌ای متخلخل فیبرهاست که توسط زنجیره‌های پلی‌ساکاریدی

مقادیر تفاله سیب به تنهایی عدد کیفی فارینوگراف به طور معنی داری کاهش یافت با توجه به جدول ۵ با افزودن مقادیر مختلف سدیم استئاروئیل لاکتیلات درجه کیفیت فارینوگراف افزایش یافت که مطابق نتایج کریمی و عزیزی در سال ۲۰۰۷ بود که طبق نتایج ایشان عدد والوری متری که نشان دهنده کیفیت کلی خمیراست افزایش یافت [۱۲] و بالاترین درجه کیفیت فارینوگراف مربوط به تیمارهای حاوی مقادیر بالاتر سدیم استئاروئیل لاکتیلات و کمترین درجه کیفیت فارینوگراف مربوط به تیمارهای حاوی تفاله سیب بود زیرا درصدهای مختلف فیبر سیب باعث تضعیف شبکه گلوتنی شده است. نتایج حاصل کاملاً منطبق بر نتایج Sudha و همکاران در سال ۲۰۰۷ می باشد که بیان نموده اند با افزایش درصد فیبر درجه کیفیت فارینوگراف کاهش یافته است [۶].

در سه بازه زمانی تخمیر اعمال شده بر روی خمیر، میزان مقاومت در برابر کشش با افزودن درصد های مختلف تفاله سیب افزایش یافته است. که این نتایج مشابه با یافته های Sudha و همکاران در سال ۲۰۰۷ بود که با افزودن درصد های مختلف تفاله سیب به کیک ملاحظه نمودند مقاومت به کشش افزایش و کشش پذیری کاهش یافته است [۶] و در تیمارهای حاوی سدیم استئاروئیل لاکتیلات این مولفه به طور معناداری نسبت به نمونه شاهد افزایش یافت. به طور کلی امولسیفایرها به کار برده شده باعث قوی تر شدن خمیر شاهد و خمیر حاوی تفاله سیب شده اند. همچنین در این سه بازه زمانی تخمیر، با افزودن تفاله سیب قابلیت کشش پذیری به طور معنا داری کاهش یافت. همچنین در تمام نمونه های حاوی امولسیفایر نیز میزان کشش پذیری نسبت به نمونه شاهد به طور معناداری کاهش یافت که در تحقیق کریمی و عزیز ی به نتایج مشابهی دست یافته شد بطوریکه نتایج این تحقیق نشان داد SSL قابلیت کشش را کاهش می دهد ولی مقاومت به کشش و انرژي را افزایش می دهد همچنین یافته های این تحقیق مشابه مطالعات Abd Hady و همکاران در سال ۱۹۹۹ [۱۷] و Kenny و همکاران در سال ۱۹۹۹ است [۱۸] که در بررسی های خود در مورد اثرات SSL بر کیفیت رئولوژیکی و پخت خمیر منجمد نان گندم به نتایج مشابهی دست

آب بالا داشته باشد زمان گسترش خمیر طولانی تر می شود. تفاوت در اثرات فیبر های مختلف بر روی زمان گسترش خمیر را می توان با فعل و انفعالات بین فیبرها و پروتئین گلوتن آرد گندم توضیح داد و زمان گسترش با افزودن مقادیر مختلف سدیم استئاروئیل لاکتیلات و تفاله سیب نسبت به نمونه شاهد به میزان قابل ملاحظه ای کاهش پیدا کرد بر طبق یافته های کریمی و عزیزی در سال ۸۶ نیز افزودن سدیم استئاروئیل لاکتیلات به تنهایی بر روی خمیر نان تافتون باعث کاهش زمان گسترش خمیر شد [۱۲] نتایج نشان می دهد که در اثر افزودن تفاله سیب به آرد، زمان مقاومت خمیر کاهش یافت که نتایج حاصل منطبق بر نتایج Sudha و همکاران در سال ۲۰۰۷ می باشد که نشان دادند که زمان مقاومت خمیر با افزودن تفاله سیب کاهش می یابد [۶]. اما در نمونه های حاوی سدیم استئاروئیل لاکتیلات زمان مقاومت خمیر افزایش یافت و می توان با افزودن امولسیفایر به نمونه آرد خمیر قوی تری ایجاد نمود. در نتایج حاصل از آزمایش کریمی و عزیزی که اثرات سطوح مختلف سدیم استئاروئیل لاکتیلات بر خواص رئولوژی خمیر و کیفیت نان تافتون بررسی کردند و طبق نتایج ایشان نیز مقاومت خمیر افزایش یافت [۱۲] با افزودن درصدهای مختلف تفاله سیب درجه سست شدن خمیر پس از ۱۰ و ۱۲ دقیقه پس از حداکثر به طور معناداری افزایش یافت و بیشترین درجه سست شدن خمیر مربوط به تیمار B3 می باشد. در سال ۱۹۸۸ علت سست شدن خمیر را به واسطه رقیق شدن پروتئین گلوتن با افزایش محتوای بالاتر فیبر و یا بواسطه واکنش بین مواد فیبری و گلوتن بیان شد [۱۶]. افزودن سدیم استئاروئیل لاکتیلات به همراه تفاله سیب درجه سست شدن خمیر را به طور معنی داری کاهش داد. در نتیجه با افزودن سدیم استئاروئیل لاکتیلات به آرد حاوی تفاله سیب، قدرت آرد حاصل افزایش یافته و درجه سست شدن خمیر پس از ۱۰ و ۱۲ دقیقه کاهش یافته است. نتایج حاصله مطابق با نتایج کریمی و عزیزی می باشد که اثرات سطوح مختلف سدیم استئاروئیل لاکتیلات بر خواص رئولوژی خمیر و کیفیت نان تافتون بررسی کرده و بیان نمودند درجه سستی خمیر پس از ۱۰ و ۲۰ دقیقه کاهش یافته است [۱۲] و با افزودن

میزان ۰/۵ درصد ضمن حفظ ویژگی‌های حسی باعث بهبود خواص رئولوژیک و کاهش روند سفتی نان تافتون خواهد شد [۱۲].

۵- نتیجه گیری

افزودن تفاله سیب به آرد گندم سبب بهبود افزایش جذب آب آرد و نهایتاً باعث به تاخیر انداختن بیاتی به روش دستگامیو از طرفی سبب سفت تر شدن و کاهش کیفیت خمیر نانویی می گردد و با بالاتر رفتن درصد تفاله سیب قابلیت تخمیر نیز کاهش می یابد. افزودن سدیم استئاروئیل لاکتیلات به خمیر سبب افزایش زمان مقاومت خمیر و بهبود قابلیت تخمیر و از طرفی بهبود خواص ارگانولپتیک و کاهش میزان بیاتی نان گردید. به طور کلی افزودن فیبرهای میوه ای به نان های سنتی و مسطح به همراه امولسیفایر مناسب می تواند مفید واقع شود.

۶- منابع

- [1] saadi, H.A., (2009). Project Bread reports of waste and its causes in the Hamedan province. Cereal companies and commercialservices in the Hamedan province 13.
- [2] Tavakol pour, H., Kallbasi – Ashtrari A. (2006). In fluence of gums on dough properties and flat bread quality of two Persian Wheat rarieties , journal food process engineering, 30 , 74 -87.
- [3] azizi, M.H., (2009). The scrap of bread in the city of Tehran and Cereal Research Centre in comparison with prior results. Pp. 52-53. Cereal Research Centre, Iran's state-owned parent company Mobile Commerce.
- [4] Ravi, R., Manhar, R. and Rao, P.H. 2000. Influence of additives on the rheological characteristics and baking quality of wheat flours. Eur. Food Res. Tech. 210: 202-208.
- [5] Azizi, M.H., Rajabzadeh, N. and Riahi, E. 2003. Effect of mono- diglyceride and Lecithin on dough rheological characteristics and quality of flat bread. Lebensm. Wiss. u. Technology, 36, 189-193.
- [6] Sudha, M. L. Baskaran, V. Leelavathi,

یافتند. همچنین در بازه زمانی ۴۵ دقیقه‌ای پس از تخمیر با افزودن تفاله سیب و سدیم استئاروئیل لاکتیلات عدد نسبت افزایش به طور معنا داری افزایش یافت و در بازه زمانی ۱۳۵ دقیقه ای بالا ترین عدد نسبت مربوط به تیمار B3 بود. در بازه زمانی ۴۵ از تخمیر، نمونه های D1 و D4 نسبت به نمونه شاهد و سایر نمونه ها مقدار انرژی بیشتری را مصرف کرده اند و اختلاف معنا داری از لحاظ آماری بین آنها مشاهده نشد. به عبارتی افزودن سدیم استئاروئیل لاکتیلات خمیر را در این بازه زمانی در قیاس با سایر نمونه ها سفت تر کرده است. همچنین در بازه زمانی ۹۰ و ۱۳۵ دقیقه ای پس از تخمیر در تمامی تیمارها مقدار انرژی افزایش یافت.

به طور کلی نتایج حاصل از ارزیابی حسی نان تولیدی نشان داد که تمامی ویژگی های حسی نان تولیدی بالاتر از نمونه شاهد بود به جز در ویژگی های پوکی و تخلخل و خصوصیات پوسته و سطح رویی نان که تفاوت معنا داری با نمونه شاهد نشان نداده است. بنابراین تیمار

D2 امتیاز بالاتری را با اختلاف معنی دار نسبت به نمونه شاهد به خود اختصاص داده و افزودن تفاله سیب و سدیم استئاروئیل لاکتیلات به آرد نان بربری، باعث افزایش کیفیت نان حاصله می شود.

نتایج آزمون برشی نشان می دهد که پس از ۰ و ۲۴ و ۴۸ و ۷۲ ساعت نگهداری، نیروی لازم برای برش نان تیمار در مقایسه با نمونه شاهد افزایش معنی داری داشته است. همانطور که در جدول ۷ قابل ملاحظه است بررسی داده های اینستران بین تیمار و نمونه شاهد در روز پخت بیانگر این مطلب است که تفاوت معنا داری بین آنها از لحاظ نیروی وارد شده وجود ندارد اما در روز پس از پخت نیروی برشی وارده برای نمونه شاهد به طور معنا داری بیشتر از نمونه تیمار بود و در روز دوم پس از پخت تفاوت معنا داری بین نمونه شاهد و تیمار وجود نداشت در حالیکه در روز سوم پس از پخت نیروی وارده بر روی نمونه شاهد نسبت به نمونه تیمار به طور معناداری افزایش یافته است. نتایج به دست آمده مشابه نتایج کریمی و همکاران در سال ۱۳۸۵ بود که با افزودن سدیم استئاروئیل لاکتیلات در درصدهای مختلف به خمیر نان تافتون بیان کردند که استفاده از این ترکیب به

- shortening and Sodium Stearoyl-2-Lactylate on Barbari bread staling, *Journal of Agricultural Sciences and Natural Resources*, Twelve years, Number forty-third (b)
- [14] Kethireddipalli, p., Hung, Y. C. Phillips, R. O. &mcwaters, K. H. (2002). Evaluating the role of cell material and soluble protein in the functionality food science, 67(1) . 53-59.
- [15] Lopez, G., Ros, G., Rincon, F., Periago, M. J., Martinez, M. C., & Ortuno, J. (1996). Relationship between physical and hydration properties of soluble and insoluble fibre of artichoke. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44, 2773-2778
- [16] Chen, H., Rubenthaler, G. L., Leung, H. K. and Bar And Wskl, J. D. (1988). Chemical, physical and baking properties of apple fiber compared with wheat and oat bran cereal chem. 65(3), 244-247.
- [17] AbdEl-Hadi, E. A., El-Samahy SK, Brummer, J. M. (1999). Effect of oxidant, SSL and their mixtures on rheological and baking properties of nonfermented frozen dough. *Labensm. Wiss. u. -Technology*, 32, 446-454
- [18] Kenney, S., Wehrle K, Dennehy T, Arendt K. (1999). Correlation between empirical and fundamental rheology measurements and baking performance of frozen bread dough. *Cereal Chemistry*; 76, 421-425
- k. (2007). Apple pomace as a source of dietary fibre and poly phenols and its effects on the rheological characteristics and cake making in: *Food Chemistry*, vol. 104, P. 686-692.
- [7] Razavi, M. A., Mohamadi Moghadam, T. (2008). By-Products of Apple Pomace as Functional Compound. Congress and the recycling of renewable resources, organic agriculture, Islamic Azad University Branch
- [8] McKee, L. H Lather T. A. (2000). Underutilised sources of dietary fibre: A review. In: *Plant Foods for Human Nutrition*. Vol. 55, P. 285-304.
- [9] LARRAURI, J. A. (1999). New approaches in the preparation of high dietary fibre powders from fruits by-products. In: *Trends in Food Science and Technology*, vol. 10, p. 3-8.
- [10] Masoodi, F. A., Chauhan 65 (1998). Use of apple pomace as a source of dietary fibre in bread *Journal of Food Processing* 22: 255-263
- [11] Selomulyo, r. o., Zhou W. (2006). Frozen bread dough effects of freezing storage and dough improvers *Journal of Cereal Science*, 45, 1-17.
- [12] Karimi, M., Azizi, M. H. (2006). Effect of the different levels of Sodium Stearoyl-2-Lactylate on The rheological properties of dough and Quality of Taftoon bread. Thesis Master of Food Science and Technology Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Faculty of Food Sciences and Nutrition
- [13] Ghanbari, M., Shahedi, M. (2008). The effect of

Improver effect of emulsifier Sodium Stearoyl-2-Lactylate on the rheological properties of dough containing apple pomace

Moazzezi, Sh. ^{1*}, Seyyedain, M. ², Eyvazzadeh, O. ³

1. M.Sc. of Food Science & Technology, Islamic Azad University, Varamin Branch
 2. Assistant Professor of the College of Food Science & Technology, Islamic Azad University, Science & Research Branch, Tehran, Iran.
 3. Assistant Professor of the College of Food Science & Technology, Islamic Azad University, Science & Research Branch, Tehran, Iran.
- (Received: 90/9/23 Accepted: 91/2/8)

Because of importance of bread, shelf life and quality control be noticeable for bread specialist, cause of this research was assaying synergistic effect of apple pomace and sodium stearoyl -2-lactylate on rheological properties and the shelf life of oven based Barbary bread. three percent of dried apple pomace (%5, %8, %11) was ready on cabinet drier on 58°C, and SSL was added up to %1, %5 (w/w of flour). rheological properties of dough was studied with two experimental method (farinograph, extensograph) and texture of the bread sample analyzed for shear by instron (Universal Testing Mashine) at 0, 24, 48, 72 hours at room temperature sensory evaluation of bread for sample and control was stimulated in 1, 2, 3 days with 5 panelist.

respect to rheological properties, sample with %8 apple pomace and %0/5 SSL was acceptable to panelist. all sensory evaluations was upper than control. and analytical results by instron indicated that this sample delay staling than control. results indicated by the use of apple pomace in flat breads delayed the staling rate and addition of appropriate emulsifier has synergistic effect and it improved the rheological properties

Key words: Apple pomace, Bread staling, Rheological properties, Sodium stearoyl -2-lactylate

* Corresponding Author E-Mail Address: shima.moazzezi@yahoo.com