

بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی (*Holothuria leucospilota*) و تاثیر آن بر خصوصیات میکروبی و شیمیایی سوریمی کپورنقره‌ای (*Hypophthalmichthys molitrix*)

مریم فارسی مدان^۱، لاله رومیانی^{۲*}

۱- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

۲- گروه شیلات، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

چکیده

نوع مقاله

مقاله پژوهشی اصیل

تاریخ دریافت: ۱۳۹۹/۱۱/۲۰

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۲/۲۵

تاریخ چاپ الکترونیکی: ۱۴۰۰/۳/۱۰

*نویسنده مسول:

L.roomiani@yahoo.com

هدف از این پژوهش، بررسی عملکرد آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی (*Holothuria leucospilota*) و تاثیر آن بر خصوصیات میکروبی و شیمیایی سوریمی کپورنقره‌ای (*Hypophthalmichthys molitrix*) در دمای یخچال بود. هضم آنزیمی عضله خیاردریایی با استفاده از آنزیم آلکالاز (۱/۵ درصد وزن ماده اولیه، ۴ ساعت، دمای ۵۵ درجه سانتی گراد) انجام شد. سوریمی از فیله کپورنقره‌ای تهیه و به آن دو غلظت ۰/۵ و ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی اضافه شد. فعالیت آنتی اکسیدانی، پراکسید (PV)، بازهای نیتروژنی فرار (TVB-N)، تیوباریتوریک اسید (TBA)، pH، اسیدهای چرب فرار (FFA)، شمارش بار باکتریایی مزوفیل هوازی و باکتری‌های سرمادوست در روزهای ۰، ۳، ۶، ۹، ۱۲ و ۱۵ انجام شد. میزان قدرت مهار رادیکال‌های آزاد (DPPH) توسط پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی در دو غلظت ۰/۵ و ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم به ترتیب ۹۲/۲۴ و ۶۲/۱۱ درصد بود که نسبت به آنتی اکسیدان تجاری BHT در همان غلظت مقدار بالاتری را نشان داد ($p < 0.05$) میزان پراکسید در تیمار ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم تا روز نهم و در تیمار ۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم تا روز دوازدهم در محدوده مجاز بود. نتایج بررسی TVB-N، TBA، FFA، بار باکتریایی مزوفیل هوازی و باکتری‌های سرمادوست در هر دو تیمار و در روزهای بررسی از حد مجاز در نظر گرفته شده عبور نکرد. این مطالعه نشان داد پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی قادر به کنترل بار باکتریایی و فرآیند اکسیداسیون در سوریمی کپور نقره‌ای است. تیمارهای حاوی پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی نسبت به تیمار شاهد، توانستند ماندگاری سوریمی را ۹ روز افزایش دهند.

کلید واژه‌ها: پروتئین هیدرولیز شده، خیاردریایی، آنتی اکسیدان، خصوصیات میکروبی و شیمیایی،

سوریمی

مقدمه

مشکل اساسی و مهم در توزیع ماهی و فرآورده‌های شیلاتی طبیعت فسادپذیر ماهی و کیفیت نامناسب آن‌هاست. این امر ناشی از آلودگی فرآورده‌های شیلاتی به وسیله میکروارگانیسم‌ها است [۱]. تجربیات بدست آمده طی دهه گذشته نشان داده است که گوشت و فرآورده‌های ماهی با توجه به اختصاصات تغذیه‌ای، در مقایسه با محصولات مشابه تولید شده از گوشت قرمز، می‌تواند از بازارپسندی بسیار مناسبی برخوردار باشد، اما کوتاه‌بودن ماندگاری این محصول در شرایط نگهداری در دمای یخچال از جمله موانع اصلی توسعه تولید صنعتی آن‌ها به شمار می‌رود [۲]. به دلیل

نگرش منفی از حیث ایمنی و سلامت، امروزه استفاده از عصاره‌های طبیعی و یا ترکیبات آنها به عنوان مواد آنتی اکسیدان و نگهدارنده، به علت طبیعی و سالم بودنشان مورد پذیرش و استقبال شدید مصرف کنندگان قرار گرفته است [۳]. پروتئین‌های هیدرولیز شده مانند بتاگلوکان‌ها [۴] و لیوپولی ساکاریدها [۵] از جمله محرک‌های ایمنی بیوشیمیایی هستند. در واقع مشخص گردیده است که از نظر بیوشیمیایی طی فراوری و هیدرولیز پروتئین، پپتیدهای فعال با قدرت تحریک سیستم ایمنی و ویژگی‌های ضدباکتریایی تولید می‌گردد [۶]. در واقع پروتئین‌های هیدرولیز شده دارای خواص تغذیه‌ای و دارویی، ضد اکسیدانی و مهار آنزیم مبدل آنژیوتانسین I می‌باشند. پروتئین‌های هیدرولیز شده مخلوطی از پپتیدهاست که وزن‌های ملکولی متنوعی دارند که دارای خواص ضدتومور، ضدسرطان، ضدیبایت و فعالیت آنتی اکسیدان می‌باشند. پروتئین‌های هیدرولیز شده در قالب پوشش مواد غذایی می‌توانند بواسطه خاصیت ضد میکروبی، از فساد مواد غذایی خصوصاً آبزیان و فرآورده‌های ناشی از آنها جلوگیری کنند [۴].

خیاردریایی جانوری با پوسته پوشیده شده از خار است و در شاخه خارپوستان (Echinodermata) و رده خیارسانان (Holothuroidea) قرار می‌گیرد. خیارهای دریایی از لحاظ بوم‌شناختی، زیست‌شناختی و اقتصادی حائز اهمیت هستند [۷]. این موجود از جمله بی‌مهرگانی است که استفاده‌های سنتی، پزشکی و تغذیه‌ای از آن دارای قدمت بالایی است [۸]. تاکنون مطالعه‌ای درخصوص استفاده از پروتئین هیدرولیز شده در فرآورده‌های شیلاتی مانند سوریمی انجام نشده است. اما بررسی‌های انجام شده بر روی خیاردریایی (اطلاعات دقیقی از میزان صید این گونه وجود ندارد) علاوه بر اثرهای ضدباکتری، اثر آنتی اکسیدانی را نیز نشان داده‌اند [۹]. Adibpour و همکاران (۲۰۱۴) [۱۰] اثرات ضدباکتری و ضدقارچی خیاردریایی *Holothuria leucospilota* و Sarhadizadeh و همکاران (۲۰۱۴) [۱۱] عوامل زیست فعال خیاردریایی گونه *Stichopus hermauni* را مورد بررسی قرار دادند و عنوان کردند که عصاره خیاردریایی با داشتن مواد آنتی اکسیدانی و آنتی باکتریایی کاندیدی مناسب به عنوان نگهدارنده مواد غذایی است [۱۰، ۱۱]. از این رو در تحقیق تاثیر پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی (*Holothuria leucospilota*) بر روی ویژگی‌های شیمیایی و فاکتورهای میکروبی سوریمی کپور نقره‌ای مورد بررسی قرار گرفت.

مواد و روش‌ها

تهیه پروتئین هیدرولیز شده

۳۰ نمونه خیاردریایی (*Holothuria leucospilota*) از آب‌های استان بوشهر صید (شناسایی گونه توسط گروه زیست‌شناسی دریا دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهواز و کارشناسان شیلات استان بوشهر صورت گرفت) و پس از شستشو و تمیز کردن در محل صید درون جعبه‌های یونولیتی کاملاً پوشیده از یخ به آزمایشگاه ارسال و سپس با آب سرد شستشو داده شده، چرخ و درون فلاسک‌ها توزین شد. به منظور غیرفعال سازی آنزیم‌های داخلی، نمونه‌ها (۲۰ گرم) درون حمام آب ۸۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۰ دقیقه قرار داده شدند [۱۲]. نمونه‌های حرارت دیده با بافر تریس-اسیدکلریدریک به نسبت وزنی-حجمی ۱ به ۲ به حالت سوسپانسیون یکنواخت و با pH ۷/۵ جهت فعالیت آنزیم آلکالاز (۱/۵ درصد وزن ماده اولیه، دمای ۵۵ درجه سانتی‌گراد) درآمده و در دمای آزمایشگاه (۲۵ درجه سانتی‌گراد)، آنزیم‌ها بر اساس فعالیت تعریف شده به سوسپانسیون به مدت ۴ ساعت اضافه شدند. تمامی واکنش‌ها در فلاسک‌های ۱۰۰ میلی‌لیتر در انکوباتور شیکر دار و با دور ثابت ۲۰۰ دور در دقیقه برای هر تیمار انجام شد. به منظور حصول اطمینان از غیرفعال شدن آنزیم، واکنش آنزیمی با حرارت دادن سوسپانسیون در دمای ۸۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۰ دقیقه به اتمام رسید و ترکیب هیدرولیز شده در حمام یخ، به سرعت سرد و در انتها در سانتریفیوژ یخچال دار با دور ۸۰۰۰ در دمای ۱۰ درجه سانتی‌گراد و به مدت ۲۰ دقیقه جهت جمع‌آوری سوپرناتانت قرار گرفت. سوپرناتانت با استفاده از دستگاه فریزدرایر (Vaco 2 Zirbus, Germany) خشک و پودر پروتئینی خیاردریایی بدست آمد. پروتئین، چربی، خاکستر و رطوبت پودر مورد نظر محاسبه شد [۱۳]. به منظور محاسبه درجه هیدرولیز، محلول اسید تری کلرواستیک ۲۰ درصد با نسبت برابر به سوپرناتانت اضافه و محلول حاصل با دور ۶۷۰۰ در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۰ دقیقه سانتریفیوژ (Universal R320, Germany) گردید. نیتروژن موجود در سوپرناتانت از طریق روش بیورت و درجه هیدرولیز از طریق رابطه زیر محاسبه گردید:

$$(\text{نیتروژن کل نمونه} / \text{نیتروژن موجود در محلول } ۱۰ \text{ درصد تری کلرواستیک} = \text{درصد درجه هیدرولیز})$$

$$(\text{میانگین طول زنجیره پپتیدی از طریق رابطه مقابل بدست آمد} [۱۴]: (\text{درجه هیدرولیز} / ۱۰۰ = \text{طول زنجیره پپتیدی}))$$

ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی

۵۰۰ میکرولیتر از محلول DPPH (۰/۱۶ میلی مولار در اتانول ۹۶ درصد) با ۵۰۰ میکرولیتر نمونه پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی (۰/۲۵-۰/۰۵ میلی گرم بر میلی لیتر) مخلوط و کاملاً ورتکس و به مدت ۳۰ دقیقه در دمای اتاق انکوبه شد. جذب نمونه‌ها در طول موج ۵۱۷ نانومتر قرائت شد. برای مقایسه از BHT (۸۰-۱۰۰ میکروگرم بر میلی لیتر) استفاده و ظرفیت حذف رادیکال DPPH از طریق زیر محاسبه شد [۱۴]:

$$\text{جذب نمونه} - \text{جذب نمونه شاهد} = 100 \times \frac{\text{جذب نمونه شاهد}}{\text{جذب نمونه شاهد}}$$

آماده سازی سوریمی

ماهی کپور نقره‌ای با وزن ۱۷۰۰-۱۵۰۰ گرم از استخرهای پرورش ماهی استان خوزستان تهیه و با یخ‌گذاری (با نسبت ۱ به ۱ وزنی/وزنی) درون ظروف عایق به آزمایشگاه دانشگاه آرد اسلامی واحد اهواز منتقل شدند. بلافاصله ماهی‌ها شستشو شده و پس از سر و دم زنی، به روش دستی فیله شده، سپس مجدداً شستشو شدند. فیله‌ها توسط دستگاه استخوان گیر با قطر منفذ استوانه ۲ میلی متر تبدیل به گوشت چرخ کرده بدون استخوان شدند. جهت تهیه سوریمی، ابتدا آب نمک ۰/۲۵ درصد تهیه گردید. سپس به نسبت ۴:۱ (گوشت: آب نمک) درون ظروف شستشو ریخته شد و عمل هم زدن به مدت ۱۰ دقیقه انجام گرفت. در تمام مدت شستشو دمای آب بین ۴-۰ درجه سانتیگراد بود. عمل آبگیری با استفاده از پارچه تنظیف ابریشمی بصورت دستی و عمل شستشو و آبگیری در سه نوبت انجام پذیرفت. سوریمی پس از اختلاط کامل با مواد نگهدارنده (۴ درصد شکر، ۴ درصد سوربیتول، ۰/۳ تری پلی فسفات سدیم) در کیسه ای پلی اتیلنی با وزن ۱ کیلوگرم بسته بندی شد. سپس نمونه‌ها در دمای یخچال نگهداری شدند [۲].

طراحی آزمایش

دو غلظت پروتئین هیدرولیز شده ۰/۵ و ۰/۱ میلی گرم/کیلوگرم (بر مبنای مقدار پروتئین)، بصورت پودر به سوریمی کپورنقره‌ای افزوده و در دمای ۴ درجه سانتی گراد نگهداری و آزمایشات مورد نظر در روزهای ۰، ۳، ۶، ۹، ۱۲ و ۱۵ انجام شد. به تیمار شاهد پروتئین هیدرولیز شده اضافه نشد.

شمارش باکتری‌های مزوفیل هوازی

۱۰ گرم نمونه سوریمی ماهی در کیسه استومیکر قرار داده شد. ۹۰ میلی لیتر محلول نمک استریل (۰/۸۵ g / ۱۰۰ mL) به آن اضافه شد. بعد از هموژنیزه کردن به مدت ۱ دقیقه، رقت‌های متوالی تهیه و ۱ میلی لیتر از هر رقت برای کشت باکتری‌ها به روش پورپلیت در محیط پلیت کانت آگار قرار گرفت. سپس نمونه‌ها به مدت ۴۸ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد در انکوباتور قرار داده شدند. تعداد باکتری به صورت Log cfu/g بیان شد [۱۵].

شمارش باکتری‌های سرمادوست

تحت شرایط استریل و زیر هود آزمایشگاهی ظروف حاوی نمونه را باز کرده و مقدار ۵ گرم از نمونه ماهی را در کیسه‌های پلاستیکی استریل مخصوص قرار داده و سپس ۴۵ میلی لیتر آب مقطر استریل به آن افزوده و سپس جهت هموژنیزاسیون محتویات به دستگاه استومیکرو Inter-science 400 به مدت ۱ دقیقه منتقل گردید. نمونه هموژن شده به روش معمول رقیق سازی متوالی شده و بر روی پلیت‌های حاوی محیط کشت آگار مغذی و به روش کشت سطحی کشت داده شد. جهت شمارش باکتری‌های سرمادوست پلیت‌ها به مدت ۱۰-۷ روز و در دمای ۱۰ درجه سانتی گراد قرار داده شدند [۱۶].

اندازه گیری بازهای نیتروژنی فرار کل (TVB-N)

اندازه گیری TVB-N به کمک روش کجلدال و با دستگاه Kjeldtherm ساخت کشور آلمان صورت گرفت. مقدار ۱۰ گرم نمونه به یک بالن ۵۰۰ میلی لیتری انتقال یافت. سپس ۲ گرم اکسید منیزیم به عنوان کاتالیزور و در نهایت ۳۰۰ میلی لیتر آب مقطر برای تقطیر به آن اضافه شد. در مرحله بعد ۲۵ میلی لیتر اسیدبوریک ۲ درصد در داخل ارلن مایر به رنگ زرد درآمد. سپس با اسیدسولفوریک ۰/۱ نرمال تیترا شد تا به رنگ ارغوانی

تبدیل و در دستگاه کلدال به مدت ۴۵ دقیقه حرارت داده تا زمانی که محلول داخل ارلن مایر به رنگ زرد درآمد. سپس با اسید سولفوریک ۰/۰۱ نرمال تیترو گردید تا رنگ اولیه (ارغوانی) حاصل شد [۱۷].

اندازه‌گیری تیوباربیتوریک اسید (TBA)

اندازه‌گیری TBA به وسیله روش رنگ‌سنجی صورت گرفت. مقدار ۲۰۰ میلی گرم از نمونه به یک بالن ۲۵ میلی لیتری انتقال و با بوتانول-۱ به حجم رسانده شد. ۵ میلی لیتر از مخلوط فوق به لوله‌های خشک درب‌دار وارد و به آن ۵ میلی لیتر از معرف TBA افزوده شد (معرف TBA به وسیله حل شدن ۲۰۰ میلی گرم از TBA در ۱۰۰ میلی لیتر حلال بوتانول-۱ پس از فیلتر شدن به دست آمد). لوله‌های درب‌دار در حمام آب با دمای ۹۵ درجه سانتیگراد به مدت ۲ ساعت قرار گرفتند و پس از آن در دمای محیط سرد شدند. سپس توسط دستگاه اسپکتروفتومتری (UV-VIS-NIR مدل UV-3600 Plus ساخت ژاپن) مقدار جذب (As) در ۵۳۰ نانومتر در مقابل شاهد (Ab) خوانده شد. مقدار TBA (میلی گرم مالون‌دی‌آلدئید در کیلوگرم بافت ماهی) بر اساس رابطه زیر محاسبه شد [۱۸].

$$TBA = \frac{(As - Ab) * 50}{200}$$

اندازه‌گیری عدد پراکسید (PV)

مقداری از روغن به دقت در ارلن مایر ۲۵۰ میلی لیتری سرسباده‌ای وزن شد و حدود ۲۵ میلی لیتر از محلول اسید استیک کلروفرمی (نسبت کلروفرم به اسید استیک ۳:۲) به محتویات ارلن اضافه شد. سپس ۰/۵ میلی لیتر از محلول یدور پتاسیم اشباع، ۳۰ میلی لیتر از آب مقطر و ۰/۵ میلی لیتر محلول نشاسته یک درصد به مجموعه اضافه و مقدار ید آزاد شده با محلول تیوسولفات سدیم ۰/۰۱ نرمال تیترو شد. میزان پراکسید از رابطه زیر مورد محاسبه قرار گرفت [۱۹].

$$PV = \frac{100 * \text{نرمالیه} * \text{حجم مصرفی}}{\text{وزن نمونه روغن}}$$

اندازه‌گیری اسیدهای چرب فرار (FFA)

۳ قطره محلول فنل فتالئین به یک ارلن حاوی ۲۵ میلی لیتر اتانول ۹۷ درصد اضافه شد. با افزودن ۲ قطره هیدروکسید سدیم، رنگ آن به ارغوانی تغییر کرد. محلول حاصل را به ارلن حاوی چربی اضافه و بعد گرما داده شد. پس از جوشیدن، ۲ قطره فنل فتالئین اضافه کرده و با سود تیترو و سپس اسیدهای چرب آزاد بر حسب درصد اولئیک اسید، طبق رابطه زیر بدست آمد [۱۹]:

$$FFA = \frac{N \times (V2 - V1) \times 2.82}{W}$$

N نرمالیه سود، V_2 میلی لیتر سود مصرفی نمونه، V_1 میلی لیتر سود مصرفی برای نمونه شاهد و W گرم چربی است.

سنجش pH

برای این منظور مقدار ۵ گرم از هریک از نمونه‌ها به همراه ۴۵ میلی لیتر آب مقطر در یک بشر ۲۵۰ میلی لیتری توسط همزن برقی به طور کامل هموژن و pH نمونه‌ها با دستگاه pH متر دیجیتالی مدل ۶۱۳ Metrohm اندازه‌گیری شد [۲۰].

تجزیه و تحلیل آماری

مطالعه فعلی در طرح کاملاً تصادفی اجرا و از نرم افزار SPSS برای انجام آنالیز آماری استفاده شد. آزمون واریانس یک طرفه، برای تجزیه و تحلیل داده‌ها بکار گرفته شد. معنی دار بودن تفاوت بین میانگین‌ها توسط آزمون دانکن در سطح اطمینان ۹۵ درصد مورد بررسی قرار گرفت.

نتایج

خصوصیات پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی در جدول ۱ آمده است.

جدول ۱. ویژگی‌های پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی

ترکیب شیمیایی					پروتئین (%)
طول زنجیره	درجه هیدرولیز (درصد)	خاکستر (%)	رطوبت (%)	چربی (%)	
۴/۱۳	۱۳/۸۰±۰/۱۱	۲/۰۰±۰/۱۳	۸/۰۰±۱/۲۰	۰/۲۱±۰/۰۶	۸۹/۷۹±۰/۴۶

عملکرد مهار رادیکال DPPH پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی

خاصیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی با استفاده از DPPH مورد بررسی قرار گرفت (جدول ۲). عملکرد پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی وابسته به غلظت بود و با افزایش غلظت، فعالیت بازدارندگی آن به طور معنی‌داری افزایش یافت ($p<0.05$).

جدول ۲. نتایج آزمون DPPH پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی (درصد). حروف کوچک متفاوت در هر ردیف، نشانه وجود اختلاف معنی‌دار بین داده‌های آن ردیف است ($p<0.05$). حروف بزرگ متفاوت در هر ستون، نشانه وجود اختلاف معنی‌دار بین داده‌های آن ستون است ($p<0.05$).

تیما	غلظت	۰/۵ میلی گرم بر میلی لیتر	۰/۱ میلی گرم بر میلی لیتر
BHT		۱۰۰/۱۵±۳/۰۰Aa	۹۸/۱۵±۲/۳۱Ab
پروتئین هیدرولیز شده عضله		۵۶/۲۱±۱/۱۷Ba	۲۲/۱۴±۰/۶۰Bb

بررسی تاثیر پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی بر ویژگی‌های شیمیایی سوریمی

تاثیر پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی بر عدد پراکسید سوریمی در جدول ۳ نشان داد که در هر دو تیمار ۰/۵ و ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده، با گذشت زمان (روز) میزان پراکسید افزایش معنی‌داری یافت ($p<0.05$). بیشترین میزان عدد پراکسید در تیمار شاهد (۲۱/۱۵±۰/۰۱) در روز پانزدهم مشاهده گردید. در تمامی روزها تفاوت معنی‌دار آماری ($p<0.05$) بین تیمارها در روزهای مختلف مشاهده شده است.

مقایسه میزان تیوباربیتریوریک اسید در روزهای ۰، ۳، ۶، ۹، ۱۲ و ۱۵ در هر دو تیمار ۰/۵ و ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم در جدول ۳ نشان داد که با افزایش زمان ماندگاری میزان تیوباربیتریوریک اسید در هر دو تیمار افزایش معنی‌دار یافت ($p<0.05$) و در روز پانزدهم در هر دو تیمار ۰/۵ و ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم، بالاترین میزان تیوباربیتریوریک اسید با اختلاف معنی‌دار در مقایسه با سایر روزها اندازه‌گیری شد ($p<0.05$). مقایسه میزان بازهای نیتروژنی فرار در روزهای مختلف نگهداری سوریمی تیمار شده با پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی، نشان داد میزان TVB-N در هر دو تیمار افزایش معنی‌داری داشت ($p<0.05$) و در هر دو تیمار بالاترین سطح بازهای نیتروژنی فرار در روز پانزدهم و کمترین آن در روز صفر اندازه‌گیری شد ($p<0.05$) (جدول ۴).

جدول ۳. بررسی تاثیر پروتئین هیدرولیز شده خیاردریابی بر میزان (PV) و (TBA) سوریمی؛ حروف کوچک متفاوت در هر ردیف، نشانه وجود اختلاف معنی‌دار بین داده‌های آن ردیف است ($p < 0.05$). حروف بزرگ متفاوت در هر ستون، نشانه وجود اختلاف معنی‌دار بین داده‌های آن ستون است ($p < 0.05$).

تیما	روز	۰	۳	۶	۹	۱۲	۱۵
PV (میلی‌اکی‌والان در کیلوگرم)							
شاهد		۳/۴۵±۰/۱۱ ^{aC}	۶/۱۵±۰/۱۰ ^{bC}	۹/۱۵±۰/۱۴ ^{cC}	۱۲/۱۵±۰/۰۳ ^{dC}	۱۶/۱۵±۰/۱۱ ^{eC}	۲۱/۱۵±۰/۰۱ ^{fC}
۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۳/۱۵±۰/۱۳ ^{aB}	۵/۱۳±۰/۰۷ ^{bB}	۸/۱۱±۰/۱۵ ^{cB}	۱۰/۰۰±۰/۰۹ ^{dB}	۱۳/۰۰±۰/۰۲ ^{eB}	۱۸/۳۶±۰/۱۱ ^{fB}
۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۲/۰۰±۰/۰۳ ^{aA}	۳/۱۴±۰/۰۴ ^{bA}	۶/۰۰±۰/۱۳ ^{cA}	۹/۱۳±۰/۳۴ ^{dA}	۱۰/۰۰±۰/۰۳ ^{eA}	۱۵/۱۴±۰/۳۸ ^{fA}
TBA (میلی گرم مالون - دی‌آلدئید بر کیلوگرم)							
شاهد		۱/۱۲±۰/۱۸ ^{aC}	۲/۱۸±۰/۱۰ ^{aC}	۲/۲۲±۰/۰۸ ^{aC}	۵/۰۰±۰/۱۵ ^{aC}	۶/۱۱±۰/۱۹ ^{aC}	۶/۸۹±۰/۱۳ ^{aC}
۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۱/۱۲±۰/۰۲ ^{aB}	۲/۱۰±۰/۱۴ ^{bB}	۲/۴۸±۰/۱۷ ^{cB}	۲/۹۸±۰/۲۲ ^{dB}	۳/۰۰±۰/۲۴ ^{eB}	۳/۱۵±۰/۱۸ ^{fB}
۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۱/۱۱±۰/۱۸ ^{aA}	۱/۴۸±۰/۱۱ ^{bA}	۱/۸۱±۰/۰۸ ^{cA}	۲/۰۰±۰/۱۴ ^{dA}	۲/۱۶±۰/۱۷ ^{eA}	۲/۵۶±۰/۰۶ ^{fA}

جدول ۴. بررسی تاثیر پروتئین هیدرولیز شده خیار دریابی بر میزان بازهای نیتروژنی فرار (TVB-N) سوریمی (میلی گرم ازت در ۱۰۰ گرم)؛ حروف کوچک متفاوت در هر ردیف، نشانه وجود اختلاف معنی‌دار بین داده‌های آن ردیف است ($p < 0.05$). حروف بزرگ متفاوت در هر ستون، نشانه وجود اختلاف معنی‌دار بین داده‌های آن ستون است ($p < 0.05$).

تیما	روز	۰	۳	۶	۹	۱۲	۱۵
شاهد		۹/۱۵±۰/۱۴ ^{aC}	۱۸/۲۳±۰/۰۴ ^{bC}	۲۴/۵۶±۰/۱۵ ^{cC}	۳۱/۲۳±۰/۰۱ ^{dC}	۴۰/۰۰±۰/۱۵ ^{eC}	۴۸/۱۳±۰/۰۱ ^{fC}
۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۹/۱۱±۰/۲۲ ^{aB}	۱۵/۱۴±۰/۳۴ ^{bB}	۱۹/۰۰±۰/۲۸ ^{cB}	۲۰/۱۲±۰/۳۷ ^{dB}	۲۲/۱۳±۰/۰۳ ^{eB}	۲۵/۱۳±۰/۱۸ ^{fB}
۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۹/۰۰±۰/۴۴ ^{aA}	۱۲/۳۶±۰/۱۷ ^{bA}	۱۵/۵۶±۰/۲۰ ^{cA}	۱۸/۱۷±۰/۱۱ ^{dA}	۲۰/۱۰±۰/۳۷ ^{eA}	۲۲/۱۷±۰/۵۹ ^{fA}

جدول ۵ روند تغییرات اسیدهای چرب آزاد را در تیمارهای حاوی پروتئین هیدرولیز شده خیاردریابی در سوریمی نشان می‌دهد که، تفاوت معنی‌دار آماری بین تیمارها در روزهای مختلف مطالعه مشاهده گردید ($p < 0.05$). تیمار ۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده کمترین میزان اسیدهای چرب آزاد را در بین تیمارها نشان داد.

جدول ۵. بررسی تاثیر پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی بر میزان اسیدهای چرب آزاد (FFA) سوریمی (درصد اسیداولئیک)

تیمار	روز	۰	۳	۶	۹	۱۲	۱۵
شاهد		۰/۱۲±۰/۰۴ ^{aC}	۰/۳۹±۰/۰۴ ^{bC}	۰/۹۶±۰/۰۵ ^{cC}	۱/۲۳±۰/۰۷ ^{dC}	۲/۰۰±۰/۰۵ ^{eC}	۳/۳۳±۰/۰۱ ^{fC}
۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۰/۱۱±۰/۰۳ ^{aB}	۰/۳۲±۰/۰۴ ^{bB}	۰/۴۵±۰/۰۸ ^{cB}	۰/۸۰±۰/۰۳ ^{dB}	۱/۱۳±۰/۰۳ ^{eB}	۲/۰۰±۰/۰۱ ^{fB}
۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۰/۱۰±۰/۰۴ ^{aA}	۰/۲۰±۰/۰۷ ^{bA}	۰/۳۱±۰/۰۶ ^{cA}	۰/۳۹±۰/۰۵ ^{dA}	۰/۴۵±۰/۰۴ ^{eA}	۰/۸۹±۰/۰۵ ^{fA}

بررسی تاثیر پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی بر اندازه گیری میزان باکتری های شمارش شده

بار باکتریایی کل در سوریمی دارای سطوح ۰/۱ و ۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی (جدول ۶) روند افزایش معنی دار ($p<0.05$) را با افزایش زمان مطالعه در هر دو تیمار ۰/۱ و ۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی نشان داد. در تیمار ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم بار باکتریایی کل در روزهای ۱۲ و ۱۵ اختلاف معنی داری نداشت ($p<0.05$).

جدول ۶. بررسی تاثیر پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی بر تغییرات میزان باکتری در سوریمی (Log CFU/g)

تیمار	روز	۰	۳	۶	۹	۱۲	۱۵
TVC							
شاهد		۱/۴۴±۰/۰۸ ^{aC}	۴/۷۴±۰/۰۹ ^{bC}	۶/۱۴±۰/۰۰ ^{cC}	۹/۱۴±۰/۱۹ ^{dC}	۱۲/۱۴±۰/۰۵ ^{eC}	۱۶/۱۴±۰/۰۱ ^{fC}
۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۱/۲۰±۰/۰۳ ^{aB}	۳/۱۰±۰/۲۵ ^{bB}	۴/۱۵±۰/۲۸ ^{cB}	۵/۰۰±۰/۳۲ ^{dB}	۶/۱۲±۰/۱۸ ^{eB}	۶/۱۱±۰/۰۸ ^{eB}
۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۱/۰۰±۰/۰۱ ^{aA}	۲/۱۲±۰/۱۱ ^{bA}	۳/۱۸±۰/۲۰ ^{cA}	۴/۱۴±۰/۰۹ ^{dA}	۴/۴۵±۰/۰۶ ^{eA}	۵/۲۲±۰/۰۵ ^{fA}
PTC							
شاهد		۲/۱۴±۰/۰۱ ^{aC}	۳/۳۵±۰/۰۰ ^{bC}	۶/۱۰±۰/۰۰ ^{cC}	۸/۳۰±۰/۰۲ ^{dC}	۱۱/۰۰±۰/۰۱ ^{eC}	۱۴/۲۳±۰/۰۷ ^{fC}
۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۲/۰۱±۰/۰۷ ^{aB}	۲/۵۰±۰/۰۸ ^{bB}	۳/۱۷±۰/۵۲ ^{cB}	۳/۶۰±۰/۱۸ ^{dB}	۴/۰۰±۰/۰۶ ^{eB}	۵/۱۶±۰/۰۱ ^{fB}
۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده		۲/۰۰±۰/۰۳ ^{aA}	۲/۳۰±۰/۰۵ ^{bA}	۲/۷۰±۰/۰۸ ^{cA}	۳/۰۰±۰/۰۷ ^{dA}	۳/۲۵±۰/۱۱ ^{dA}	۴/۶۰±۰/۲۵ ^{eA}

همانند شمارش باکتری های کل، میزان باکتری های ساکروفیل نیز در هر دو تیمار مورد بررسی روند افزایشی را نشان داد و در روز پانزدهم در هر دو تیمار، بالاترین تعداد باکتری های ساکروفیل شمارش شده به دست آمد ($p<0.05$) (جدول ۶). تیمار ۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی، توانست کمترین میزان تعداد باکتری را در تمام روزهای مطالعه به خود اختصاص دهد ($p<0.05$).

بحث

پپتیدهای زیست فعال، اجزاء پروتئینی هستند که در ساختار پروتئین اصلی غیرفعال بوده و طی آزاد شدن در جریان هیدرولیز آنزیمی، عملکردهای فیزیوشیمیایی متعددی از جمله فعالیت آنتی اکسیدانی از خود نشان می دهند [۲۱]. در مطالعه حاضر قدرت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی بررسی شد و نتایج نشان داد در هر دو غلظت ۰/۵ و ۰/۱ میلی گرم بر میلی لیتر قدرت مهار رادیکال های آزاد توسط پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی خوب بود. Li و همکاران (۲۰۰۸) [۲۲] طی بررسی که بر روی قدرت آنتی اکسیدانی و مهار رادیکال های آزاد توسط پروتئین هیدرولیز شده (*Sphyraena jello*) انجام دادند، عنوان کردند که پروتئین های هیدرولیز شده دارای توانایی زدودن رادیکال های آزاد را دارند که با نتایج یافته های تحقیق حاضر هم خوانی دارد [۲۳]. در مطالعه بررسی هیدرولیز آنزیمی ژلاتین پوست قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) میزان مهار رادیکال های آزاد DPPH را $39/8 \pm 1/99$ درصد عنوان کردند که در مقایسه با مقادیر بدست آمده در تحقیق حاضر مقدار کمتری را نشان داد. در مطالعات Khantaphant و Benjakul (۲۰۰۸) [۲۴] بر روی پروتئین هیدرولیز شده ژلاتین پوست اسنپر قرمز (*Lutjanus campechanus*) و Klompong و همکاران (۲۰۰۹) [۲۳]، بر روی پروتئین هیدرولیز شده تراولی زرد (*Carangoides bartholomaei*) نیز عنوان شد که پروتئین هیدرولیز شده دارای خواص آنتی اکسیدانی است. گونه آبی و روش مطالعه محققان مختلف تاثیر زیادی در نتایج دارد [۲۳، ۲۴، ۲۵]. در مطالعه حاضر، با افزایش غلظت پروتئین هیدرولیز شده، خاصیت آنتی اکسیدانی افزایش یافت. پیشه ورزاد و همکاران (۱۳۹۳) [۲۵]، در مطالعه ای که بر روی خواص آنتی اکسیدانی عصاره های دو گونه خیار دریایی *H. parva* و *Holothuria leucospilota* انجام دادند عنوان کردند که قدرت مهار اکسیداسیونی همه نمونه های خیار دریایی با افزایش غلظت رابطه مستقیم داشته و به میزان غلظت وابسته است [۲۵]. Slizyte و همکاران (۲۰۱۶) [۲۶] در بررسی قدرت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده ماهی سالمون عنوان کردند که رابطه مستقیم بین افزایش غلظت پروتئین و درصد مهارکنندگی رادیکال های آزاد وجود دارد که با نتایج تحقیق حاضر هم خوانی دارد [۲۶]. تفاوت در میزان فعالیت انواع مختلف پروتئین هیدرولیز شده می تواند به دلیل تفاوت در ساختار پپتیدها باشد. ترکیب و توالی آمینواسیدهای پپتیدها نقش مهمی در توانایی مهار DPPH دارد. احتمالاً پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی حاوی آمینواسیدها یا پپتیدهایی است که دارای ترکیبات الکترون دهنده هستند و با رادیکال های آزاد واکنش داده و آنها را به محصولات پایدارتر تبدیل می کنند. تفاوت در ماده اولیه و شرایط پروسه هیدرولیز نیز موثر است. در مطالعات مختلف ثابت شده است که درجه هیدرولیز با افزایش زمان هیدرولیز بالا می رود. در واقع با افزایش زمان هیدرولیز، شدت هیدرولیز به علت اینکه آنزیم و سوبسترا بیشتر در مجاورت هم قرار می گیرند، زیاد می شود، اما به مرور کاهش می یابد. غلظت آنزیم و نوع سوبسترای پروتئینی بر درجه هیدرولیز و شرایط آن موثر است [۲۶].

از جمله پارامترهای بسیار مهم و تاثیرگذار بر روی ماندگاری یک ماده غذایی، شمارش باکتری های مزوفیل هوازی و نیز باکتری های سرمادوست است [۲۹]. نتایج این بررسی نشان داد که تعداد هر دو گروه باکتری با افزایش زمان نگهداری در سوریمی کپور نقره ای افزایش یافت، ولی این افزایش با بالا رفتن غلظت پروتئین هیدرولیز شده روندی عکس داشت و تعداد باکتری ها در غلظت ۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده در مقایسه با غلظت ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی کمتر بود. در هر دو تیمار میزان شمارش هر دو گروه باکتری از 7 Log CFU/g عبور نکرد [۳۴] که نشان می دهد پروتئین هیدرولیز شده خیار دریایی توانسته است با کنترل رشد باکتری ها، ماندگاری سوریمی کپور نقره ای را افزایش دهد. از جمله دلایل کنترل رشد باکتری توسط این ماده می توان به وجود ترکیباتی نظیر ساپونین، گلیکوزیدهای تری-ترپنی تری سولفات که دارای خاصیت ضدباکتریایی و ضدقارچی هستند اشاره کرد [۳۵، ۳۶]. رضائیان و همکاران (۱۳۹۵) [۳۶] در بررسی اثر ضدباکتریایی عصاره خیار دریایی بر روی فیله قزل آلائی رنگین کمان عنوان کردند که عصاره خیار دریایی احتمالاً به واسطه دارابودن ترکیبات زیستی با خاصیت ضدباکتریایی یک نگهدارنده طبیعی برای فیله در دمای یخچال بشمار می رود [۳۶]. Abraham و همکاران (۲۰۰۲) [۳۴] عنوان کردند که عصاره الکلی استخراج شده از گونه های *Holothuria atra* و *A. miliaris Actinopyga echinites* دارای فعالیت ضدباکتریایی است که با یافته های مطالعه حاضر هم خوانی دارد [۳۴].

کندروتین سولفات فوکوزیله شده یک ترکیب غیرسمی و محلول در خیار دریایی است که خاصیت ممانعت کنندگی از تکثیر باکتری ها را دارد [۳۷، ۳۸] که با اختلال در تنظیم اسمزی سلولی مرگ سلول را به همراه دارد. در بررسی اثر ضدباکتری عصاره های استخراج شده از خیار دریایی *Holothuria leucospilota*، پتانسیل ضد میکروبی عصاره ها و یا ترکیبات بدست آمده از خیار دریایی را به علت حضور عوامل ضد میکروبی

مانند ساپونین‌های استروئیدی، اسیدهای چرب چندغیراشباعی^[۳۹]، گلیکولیپیدها، پلی‌آمین‌ها، کاروتنوئیدها یا استرول^[۴۰] مرتبط دانستند و عنوان کردند که این ترکیبات زیست‌فعال با تاثیر بر روی دیواره و غشاء موجب متلاشی شدن سلول‌ها می‌شوند.

تاثیر پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی بر پارامترهای کیفی سوریمی نشان داد که کنترل میزان رشد باکتری توسط پروتئین هیدرولیز شده سبب کاهش میزان TVB-N شده و عاملی برای پایین بودن مقدار این پارامتر از حد مجاز است. مقایسه میزان بازهای نیتروژنی فرار در روزهای مختلف نگهداری سوریمی کپور نقره‌ای در دمای یخچال نشان داد که سطح TVB-N پس از روز صفر در هر دو تیمار مورد بررسی روند افزایشی به خود گرفت و در روز پانزدهم در هر دو تیمار مورد بررسی بالاترین مقدار این پارامتر را نشان دادند. در تیمار دارای غلظت ۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم در مقایسه با تیمار ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی، مقادیر این شاخص کمتر بود. Ucak و همکاران (۲۰۱۱)^[۱۶] حد مجاز TVB-N را ۲۵ میلی گرم نیتروژن به ازای ۱۰۰ گرم نمونه اعلام کردند که بر اساس یافته‌های بدست آمده در دو تیمار حاوی پروتئین هیدرولیز شده در تمامی روزهای مطالعه زیر حد مجاز بدست آمد. بازهای ازته فرار عمدتاً در نتیجه فساد باکتریایی ایجاد می‌شوند و شاخصی مهم برای ارزیابی کیفی و ماندگاری محسوب می‌شوند.

در فرآیند اکسیداسیون، اکسیژن با اتصال به پیوند دوگانه اسیدهای چرب غیراشباع، سبب اکسیداسیون چربی شده و پراکسیدها را تشکیل می‌دهد. عدد پراکسید در هر دو غلظت مورد بررسی با افزایش زمان روند افزایشی به خود گرفت، اما مقدار پراکسید اندازه‌گیری شده در غلظت ۰/۵ میلی گرم بر میلی لیتر در مقایسه با غلظت ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم کمتر بود. پروتئین‌های هیدرولیز شده با تشکیل لایه‌ای در اطراف قطرات روغن، از نفوذ آغازکننده‌های اکسیداسیون چربی جلوگیری می‌کنند و با افزایش سطح پروتئین هیدرولیز شده این خاصیت افزایش می‌یابد^[۲۲] که با یافته‌های تحقیق حاضر هم‌خوانی دارد. پروتئین هیدرولیز شده دربردارنده انواع مختلفی از پپتیدها و یا پروتئین‌های دهنده هیدروژن است که با ایجاد واکنش با رادیکال‌های آزاد آنها را به محصولات پایدار تبدیل می‌کنند و در واقع واکنش زنجیره‌ای رادیکال‌ها را قطع می‌کنند^[۲۴]. حد مجاز پراکسید برای مصارف انسانی ۱۰ میلی‌اکی والان در کیلوگرم است^[۲۹] که تیمار حاوی ۰/۱ میلی گرم بر میلی لیتر از روز نهم به بعد و تیمار حاوی ۰/۵ میلی گرم بر میلی لیتر از روز ۱۲ به بعد از نظر مصرف انسانی مناسب نبودند.

مالون‌دی‌آلدئید بواسطه اکسیدشدن هیدروپراکسیدها به موادی نظیر آلدئید و کتون تبدیل می‌شود. در این میان تیوباربیتوریک اسیدها به طور گسترده‌ای به عنوان شاخص اکسیداسیون ثانویه چربی استفاده می‌شوند^[۳۰]. در مورد میزان مالون‌دی‌آلدئید تولیدی در کیلوگرم یا TBA روند افزایش با افزایش زمان نگهداری، در هر دو تیمار پروتئین هیدرولیز شده مشاهده شد. افزایش میزان TBA در طول دوره را می‌توان به اکسیداسیون چربی و تولید متابولیت‌های فرار در حضور اکسیژن مربوط دانست^[۳۱،۳۲]. اما بر اساس جدول ۳، در روزهای ۳، ۶، ۹، ۱۲ و ۱۵ روند افزایش TBA در تیمار ۰/۵ میلی گرم بر کیلوگرم در مقایسه با تیمار ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم عدد کمتری را نشان داد. به طور کلی حد بالای TBA برای محصولات آبزیان در حدود ۳-۲ میلی گرم مالون‌آلدئید در کیلوگرم گوشت ماهی می‌باشد^[۳۳] که در تمام روزهای مورد بررسی و در هر دو تیمار در محدوده مجاز بودند. مهار رادیکال‌های آزاد و مهار اکسیداسیون اسیدهای چرب اشباع و غیراشباع موجود در سوریمی توانست باعث کاهش اسیدهای چرب آزاد در تیمارهای حاوی توسط پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی شود. میزان کمتر اسیدهای چرب آزاد در نمونه‌های حاوی پروتئین هیدرولیز شده را می‌توان به کاهش رنسیدیتی هیدرولیتیک از طریق جلوگیری از بخار آب دانست. در مطالعات مختلف کاهش اسیدهای چرب آزاد توسط استفاده از پروتئین‌های هیدرولیز شده نشان داده شده است^[۳۱،۳۲،۳۳].

در مورد pH روند افزایش مقدار این شاخص در هر روز و در هر دو تیمار به وضوح قابل مشاهده بود، اما نتایج نشان داد که افزایش غلظت پروتئین هیدرولیز شده بر روی این پارامتر تاثیری نداشت. افزایش میزان این شاخص را می‌توان با تجزیه گلیکوژن در سوریمی^[۲۶] مرتبط دانست. Ozogul و همکاران (۲۰۱۳)^[۳۷] pH بالاتر از ۷ را نشانه فساد اعلام کردند که طبق نتایج بدست آمده در هیچ یک از روزهای مورد بررسی و در هر دو تیمار از حد مجاز عنوان شده عبور نکرد^[۳۷].

نتیجه‌گیری

نتایج شاخص‌های میکروبی و شیمیایی این پژوهش، با توجه به اثر آنتی‌اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده خیاردریایی، نشان داد که تیمارهای حاوی پروتئین هیدرولیز شده توانستند ۹ روز بیشتر از تیمار شاهد (بدون پروتئین هیدرولیز شده) ماندگاری سوریمی را افزایش دهند.

تائیدیه‌های اخلاقی: موردی توسط نویسندگان گزارش نشده است.

تعارض منافع: موردی توسط نویسندگان گزارش نشده است.

سهم نویسندگان: مریم فارسی مدان پژوهشگر اصلی / امور اجرایی تحقیق (۳۰ درصد)، لاله رومیانی، پژوهشگر اصلی / نگارش مقاله (۷۰ درصد)

منابع مالی: تمامی هزینه‌ها توسط نویسنده اول تامین شده است.

منابع

- 1- Scott GR, Sloman KA, Scott GR, Sloman KA. The effects of environmental pollutants on complex fish behaviour: integrating behavioural and physiological indicators of toxicity. *Aquat Toxicol*. 2004; 68: 369-92.
- 2- Jalili S, Hamrang Omshi A. Physicochemical and sensory quality changes of surimi from silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) in frozen storage at -18°C. *isfj*. 2011; 20(3): 33-44. (in Persian).
- 3- Ojagh SM, Sahari MA, Rezaei M, Hosseini S V. Applicability of β -carotene and green tea polyphenols as two natural antioxidants in preservation of common kilka (*Clupeonella cultriventris caspia*) with ice. *Agric Res Rev*. 2011;1(4):174-81.
- 4- CHEN D, AINSWORTH AJ. Glucan administration potentiates immune defence mechanisms of channel catfish, *Ictalurus punctatus* Rafinesque. *Fish Dis*. 1992;15(4):295-304.
- 5- Anderson DP. Immunostimulants, adjuvants, and vaccine carriers in fish: applications to aquaculture. *Annu Rev Fish Dis*. 1992; 2: 281-307.
- 6- Raa J. The use of immunostimulatory substances in fish and shellfish farming. *Rev Fish Sci*. 1996; 4(3): 229-88.
- 7- Bruckner AW, Johnson KA, Field JD. Conservation strategies for sea cucumbers: Can a CITES Appendix II listing promote sustainable international trade. *SPC Bêche-de-mer Inf Bull*. 2003;18(1):24-33.
- 8- Jao CL, Ko WC. 1, 1-Diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) radical scavenging by protein hydrolyzates from tuna cooking juice. *Fish Sci*. 2002; 68(2):430-5.
- 9- Sugawara T, Zaima N, Yamamoto A, Sakai S, Noguchi R, Hirata T. Isolation of sphingoid bases of sea cucumber cerebroside and their cytotoxicity against human colon cancer cells. *Biosci Biotechnol Biochem*. 2006; 70: 60318-9.
- 10- Adibpour N, Nasr F, Nematpour F, Shakouri A, Ameri A. Antibacterial and antifungal activity of *Holothuria leucospilota* isolated from Persian gulf and Oman sea. *Jundishapur J Microbiol*. 2014; 7(1).
- 11- Sarhadizadeh N, Afkhami M, Ehsanpour M. Evaluation bioactivity of a Sea cucumber, *Stichopus hermanni* from Persian Gulf. *Eur J Exp Biol*. 2014; 4(1): 254-8.
- 12- Guerard F, Guimas L, Binet A. Production of tuna waste hydrolysates by a commercial neutral protease preparation. *Mol Catal B Enzym*. 2002; 19(20): 489-98.
- 13- Ovissipour M, Taghiof, M. Motamedzadegan A, Rasco B, Esmaeili Molla A. Optimization of enzymatic hydrolysis of visceral waste proteins of beluga sturgeon *Huso huso* using alcalase. *Int Aquat Res*. 2009; 1(1): 31-8. (in Persian)
- 14- Dey SS, Dora KC. Antioxidative activity of protein hydrolysate produced by alcalase hydrolysis from shrimp waste (*Penaeus monodon* and *Penaeus indicus*). *Food Sci Technol*. 2014 Mar;51(3):449-57.

- 15- Adeline Dorcas F, Sheila J, Estherly D, Priya I, Priyadarshini S. , & Priyadarshini, S. (2016). Study on the antimicrobial property of bitter orange (*Citrus aurantium* L.) Peel powder and developing recipes using the powde. Int Home Sci. 2016; 2(21):125–31.
- 16- Uçak İ, Özogul Y, Durmuş M. The effects of rosemary extract combination with vacuum packing on the quality changes of Atlantic mackerel fish burgers. Int Food Sci Technol. 2011; 46(6):1157–63.
- 17- Parvaneh V. Quality control and the chemical analysis of food. Tehran. University of Tehran Press. Third edition; 2007. 400 p.
- 18- Namulema A, Muyonga JH, Kaaya AN. Quality deterioration in frozen Nile perch (*Lares niloticus*) stored at -13 and -27°C. Food Res Int. 1999 Mar 1; 32(2):151–6.
- 19- Egan H, Krik RS, Sawyer R. Pearsons chemical analysis of foodes. Vol. 9. 1997. 609-634. p.
- 20- Liravi A, Roomiani L, Fazlara A. Study of chemicals, sensory and microbial indicators of spoligae of the consolidated burger (silver carp- red meat) during refrigerated storage. JFST. 2017; 63(14):15–28. (in Persian).
- 21- Sarmadi BH, Ismail A. Antioxidative peptides from food proteins: a review. Peptides. 2010; 31(10):1949–56.
- 22- Li Y, Jiang B, Zhang T, Mu W, Liu J. Antioxidant and free radical-scavenging activities of chickpea protein hydrolysate (CPH). Food Chem. 2008 Jan 15; 106(2): 444–50.
- 23- Klompong V, Benjakul S, Yachai M, Visessanguan W, Shahidi F, Hayes KD. Amino acid composition and antioxidative peptides from protein hydrolysates of yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*). Food Sci. 2009; 74(2):126–33.
- 24- Khantaphant S, Benjakul S. Comparative study on the proteases from fish pyloric caeca and the use for production of gelatin hydrolysate with antioxidative activity. Comp Biochem Physiol - B Biochem Mol Biol. 2008 Dec 1;151(4):410–9.
- 25- Pishevarzad F, Yosefzadi M, Kamrani E, Moeini Zanjani T, Aliahmadi A, Keshavarz M. Antooxidant properties of extracts of two species of Persian Gulf sea cucumber. Aquatic Ecology Feb 4 (1): 29–34. (in Persian).
- 26- Slizyte R, Rommi K, Mozuraityte R, Eck P, Five K, Rustad T. Bioactivities of fish protein hydrolysates from defatted salmon backbones. Biotechnol Reports. 2016 Sep 1; 11: 99–109.
- 27- Song Y, Liu L, Shen H, You J, Luo Y. Effect of sodium alginate-based edible coating containing different anti-oxidants on quality and shelf life of refrigerated bream (*Megalobrama amblycephala*). Food Control. 2011 Mar 1; 22(3–4): 608–15.
- 28- Ozogul Y, Uçar Y. The effects of natural extracts on the quality changes of frozen chub mackerel (*Scomber japonicus*) burgers. Food Bioprocess Technol. 2013; 6(6): 1550–60.
- 29- Huss HH. Quality and quality changes in fresh_sh. FAO Fisheries Technical. 1995. 348 p.
- 30- Lindsay RC. Flavour of fish. Procceding of the 8th World Congress of Food Science and Technology; 29th September–4October; Toronto, Canada. In 1991.
- 31- Lu F, Liu D, Ye X, Wei Y, Liu F. Alginate-calcium coating incorporating nisin and EDTA maintains the quality of fresh northern snakehead (*Channa argus*) fillets stored at 4 °C. Sci Food Agric. 2009 Mar 30; 89(5): 848–54.
- 32- Chytiri S, Chouliara I, Savvaidis IN, Kontominas MG. Microbiological, chemical and sensory assessment of iced whole and filleted aquacultured rainbow trout. Food Microbiol. 2004 Apr 1; 21(2): 157–65.
- 33- Karaçam H, Boran M. Quality changes in frozen whole and gutted anchovies during storage at - 18°C. Int Food Sci Technol. 1996; 31(6): 527–31.
- 34- Abraham T, Jawahar JN, Shanmugam SA. Antimicrobial substances of potential biomedical importance from holothurian species. Indian Geo-Marine Sci. 2002; 31(2):161–4.

- 35- Mokhlesi A, Saeidnia S, Gohari AR, Shahverdi, A. R. Mollazadeh-Moghaddam K, Es' hagh N. Antibacterial, antifungal and cytotoxic activities of *Bohadschia marmorata*, a sea cucumber from north coastal of Persian Gulf. *Pharmacol*. 2011; 3: 1029–38.
- 36- Rezaeeian H, Hosseini S V., Motalebi Moghanjooghi A, Miroaghafi A. Evaluation of the Antimicrobial Activity of Sea Cucumber (*Holothuria Leucospilota*) Extract on the Shelf-Life of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets during Refrigerated Storage. *Nat Resour*. 2018; 69(1): 29–37. (in Persian).
- 37- Huang N, Wu MY, Zheng CB, Zhu L, Zhao JH, Zheng YT. The depolymerized fucosylated chondroitin sulfate from sea cucumber potently inhibits HIV replication via interfering with virus entry. *Carbohydr Res*. 2013 Oct 18; 380:64–9.
- 38- Borsig L, Wang L, Cavalcante MC, Cardilo-Reis L, Ferreira PL, Mourao PA, et al. Selectin Blocking Activity of a Fucosylated Chondroitin Sulfate Glycosaminoglycan from Sea Cucumber: Effect on tumor metastasis and neutrophil recruitment. *Biol Chem*. 2007 May 18; 282(20):14984–91.
- 39- Svetashev VI, Levin VS, Cham Ngok Lam, Do Tuet Nga. Lipid and fatty acid composition of holothurians from tropical and temperate waters. *Comp Biochem Physiol*. 1991 Jan 1; 98(4):489–94.
- 40- Vaskovsky VE, Kostetsky EY, Svetashev VI, Zhukova IG, Smirnova GP. Glycolipids of marine invertebrates. *Comp Biochem Physiol*. 1970 May 1; 34(1):163–77.

Study of antioxidant activity of sea cucumber hydrolyzed protein (*Holothuria leucospilota*) and its effect on microbial and chemical properties of surimi of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*)

Maryam Farsimadan¹, Laleh Roomiani^{2*}

1-Department of Food Science and Technology, Ahvaz Branch, Islamic Azad University, Ahvaz, Iran

2-Department of Fisheries, Ahvaz Branch, Islamic Azad University, Ahvaz, Iran

ABSTRACT

The aim of this study was to investigate the antioxidant effect of cucumber hydrolyzed protein (*Holothuria leucospilota*) and its effect on microbial and chemical properties of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) at refrigerator temperature. Enzymatic digestion of cucumber muscle was performed using alkalase enzyme (1.5% of weight of raw material, 55 °C and 4hr). Surimi was prepared from silver carp fillet and added to it at two concentrations of 0.5 and 0.1 mg/ kg of hydrolyzed protein. Antioxidant activity, peroxide value (PV), total volatile nitrogen bases (TVB-N), thiobarbituric acid (TBA), pH, volatile fatty acids (FFA), aerobic mesophilic bacterial count and psychrotroph bacteria on 0, 3, 6, 9, 12 and 15 days were performed. The rate of free radical scavenging by cucumber hydrolyzed protein at 0.5 and 0.1 mg/ kg was 92.24% and 62.11%, respectively, which showed a higher value than the commercial antioxidant BHT ($p < 0.05$). The amount of peroxide in the treatment was 0.1 mg/ kg until the ninth day and in the treatment of 0.5 mg/ kg until the twelfth day was within the allowable range. The results of TVB-N, TBA, FFA, aerobic mesophilic bacterial and psychrophilic bacteria in both treatments and on the days of the study did not exceed the allowable limit. This study showed that cucumber hydrolyzed protein is able to control bacterial load and oxidation process in silver carp surimi. Treatments containing cucumber hydrolyzed protein could increase the shelf life of surimi for 9 days compared to the control treatment.

ARTICLE TYPE

Original Research

ARTICLE HISTORY

Received: 19 January 2021

Accepted: 15 May 2021

ePublished: 31 May 2021

KEYWORDS: Hydrolyzed protein, *Holothuria leucospilota*, Antioxidant, Chemical and microbial properties, Surimi

* Corresponding Author:

Email address: L.roomiani@yahoo.com

Tel: +98 9166436971

© Published by Tarbiat Modares University

eISSN:2476-6887 pISSN:2322-5513