

بررسی اثر گلو تار آل دئید بر رهائش پلی ال لایزین از فیلم ژلاتین استخراج شده از پوست تاسماهی سیبری (*Acipenser baerii*, Brandt, 1869)

زهرا موسوی^۱، محمود ناصری^۱، صدیقه بابایی^{۲*}، سید محمد هاشم حسینی^۳، سید شهرام شکر فروش^۴

۱- بخش مهندسی منابع طبیعی و محیط زیست، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

۲- پژوهشکده فراوری آبزیان، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

۳- بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

۴- بخش بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز

چکیده

این پژوهش به منظور بررسی خواص مکانیکی و فیزیکی فیلم‌های ژلاتین ماهی و تأثیر عامل شبکه ساز گلو تار آل دئید بر کنترل رهائش عامل ضد میکروب پلی ال لایزین طراحی و اجرا شد. در این پژوهش تهیه فیلم به روش کاستینگ (casting) انجام گرفت و به فیلم تهیه شده از ژلاتین ماهی، ۰/۵٪ گلو تار آل دئید (glutaraldehyde) و ۰/۵٪ پلی ال لایزین اضافه شد. نتایج نشان داد افزودن گلو تار آل دئید به فیلم ژلاتین ماهی موجب افزایش مقاومت کششی (۶/۸۰ مگاپاسکال)، کاهش حلالیت (۳۸/۵۱٪)، کاهش رطوبت (۸/۰۵٪)، کاهش نفوذپذیری به بخار آب (۲/۰۳ گرم، میلی متر/ساعت، میلی متر مربع کیلو پاسکال)، افزایش تراکم و انسجام و ایجاد سطحی صاف و بدون خلل فرج با توجه به تصاویر SEM گردید. همچنین رهائش پلی ال لایزین از بیوپلیمر حاوی کراسلینکر (crosslinker) یا عامل شبکه ساز گلو تار آل دئید به دلیل ایجاد اتصالات عرضی و به دام افتادن آن، آهسته تر و مداوم تر بود. با توجه به خصوصیات مکانیکی و فیزیکی فیلم‌های تولید شده و پایداری و کنترل رهائش ترکیب ضد میکروبی پلی ال لایزین، بنظر می رسد فیلم‌های حاوی ۰/۵٪ عامل شبکه ساز گلو تار آل دئید می توانند در جهت ماندگاری محصولات فاسدشدنی پیشنهاد شوند.

کلید واژه‌ها: ژلاتین ماهی، گلو تار آل دئید، عامل شبکه ساز، فیلم ضد میکروبی، تاسماهی سیبری

نوع مقاله

مقاله پژوهشی اصیل

تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۰۲/۱۰

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۰۴/۱۵

تاریخ چاپ الکترونیکی: ۱۴۰۰/۰۶/۰۶

* نویسنده مسول:

Babaei.sedigheh@gmail.com

s-babaei@shirazu.ac.ir

مقدمه

سالانه بخش زیادی از مواد غذایی (حدود ۳۰ الی ۵۰٪) بواسطه وجود باکتری‌ها، قارچ‌ها، اکسیداسیون و آنزیم‌ها از بین می‌روند^[۱]. سازمان غذا و دارو (FDA) و کمیسیون اروپا (EC) بر استفاده از بسته‌بندی پایدارتر مانند پلیمرهای زیست تخریب پذیر و کاهش بسته‌بندی‌های سنتی تاکید دارند^[۲]. در سال‌های اخیر، تکنیک‌های جدید مانند بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح شده، پوشش خوراکی، بسته‌بندی ضد میکروبی و بسته‌بندی هوشمند توسعه یافته است که در این میان بسته‌بندی ضد میکروبی راهی بسیار مناسب جهت کنترل تکثیر باکتری‌ها و قارچ‌ها می‌باشد^[۲،۳]. محدودیت‌هایی در استفاده سنتی از ترکیبات ضد میکروب وجود دارد بطوریکه در بسته‌بندی سنتی، مواد ضد میکروب در فرمول بندی غذا گنجانده می‌شدند که به سرعت در واکنش با سطح مواد غذایی از بین می‌روند و حفاظت ماده غذایی به سرعت متوقف می‌شود، همچنین به علت عدم توانایی انتخاب سطح ماده غذایی، که بیشتر واکنش‌های فساد روی آن رخ می‌دهد؛ مقدار اضافی از ترکیب فعال یا مواد ضد میکروب به صورت

غیرضروری به ماده غذایی اضافه می‌شود [۳]. در بسته‌بندی‌های کنترل شده با انواع بیوپلیمرها، می‌توان با یک غلظت از پیش تعیین شده ترکیبات فعال و کنترل رهائش آهسته آن‌ها، بر این دو محدودیت غلبه کرد.

ژلاتین به دلیل زیست تخریب پذیر بودن، از بیوپلیمرهای طبیعی اصلی است که در سال‌های اخیر در فیلم‌های بسته‌بندی مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد [۴]. ژلاتین یک بیوپلیمر طبیعی است که از هیدرولیز اسیدی یا قلیایی کلاژن حیوانی به دست می‌آید [۵]. فیلم‌های تولید شده از ژلاتین ماهی از خواص مکانیکی خوبی برخوردارند، اما در برابر نفوذ بخار آب مقاومت کمی از خود نشان می‌دهند [۶].

اتصال عرضی (کراسلینک) زنجیره‌های پلیمری که توسط پیوندهای کووالانسی یا غیرکووالانسی و تشکیل شبکه‌های سه بعدی ایجاد می‌شود [۷] یکی از تکنیک‌های اصلی برای اصلاح پلیمر است [۸]. از مزایای اتصال دهنده‌های عرضی در پلیمرهای بسته‌بندی مواد غذایی (۱) کاهش تحرک زنجیره‌های پلیمری و افزایش خواص مکانیکی (۲) کاهش حلالیت در آب و تورم پلیمر (۳) افزایش مقاومت در برابر گرما، نور، مواد شیمیایی و حلال‌ها (۴) افزایش انعطاف پذیری و (۵) تأخیر در تخریب زیستی پلی ساکارید و فیلم‌های مبتنی بر پروتئین را می‌توان نام برد [۹]. همچنین اتصال دهنده‌های عرضی در سیستم‌های بسته‌بندی مواد غذایی با کاهش تحرک پذیری زنجیره پلیمر و مولکول‌های فعال، باعث کنترل آزادسازی ترکیبات فعال از بسته به سطح مواد غذایی، کاهش تورم، کاهش سرعت انتشار و تجزیه مواد بسته‌بندی می‌شود [۳].

از گلو تار آلدئید به عنوان یکی از متداول‌ترین کراسلینکرها به منظور اصلاح مواد بسته‌بندی استفاده می‌شود. گلو تار آلدئید یک کراسلینکر شیمیایی است که با ایجاد پایه شیف (Schiff's base) بین گروه‌های آلدئیدی و گروه‌های آمینی زیست پلیمرها سبب ایجاد اتصالات عرضی می‌شود [۱۰]. نتایج مطالعات گذشته نشان داد افزودن گلو تار آلدئید به فیلم، باعث کاهش حلالیت در آب، کاهش تورم و نفوذ پذیری به بخار آب (WVP) و کاهش ترشح ترکیبات فعال از فیلم‌ها می‌شود [۱۱]. به علت مضر بودن نگهدارنده‌های شیمیایی، تقاضای استفاده از ترکیبات طبیعی افزایش یافت. یکی از این ترکیبات ضد میکروبی، ϵ -Polylysine (ϵ -PL) است. پلی آلایزین یک پلی پپتید کاتیونی ضد میکروبی طبیعی است که از ۲۳-۲۵ آلایزین همگن تشکیل شده و به طور عام برای استفاده در محصولات غذایی ایمن شناخته می‌شود [۱۲]. مطالعات نشان دادند که افزودن ϵ -PL می‌تواند فعالیت ضد باکتریایی فیلم‌های مبتنی بر ژلاتین را افزایش دهد [۱۳]. همچنین گزارش شده است استفاده از کراسلینکر کلرید کلسیم سبب رهائش آهسته و مداوم پلی آلایزین از فیلم کیتوزان-سدیم آلزینات شده و اثر ضد میکروبی مداوم‌تری با استفاده از کراسلینکر مشاهد شد [۱۴]. بهبود و کنترل رهائش مواد ضد میکروبی مانند پلی آلایزین از بسته‌بندی‌های فعال مواد غذایی به هنگام ذخیره سازی (یا انبارداری) یکی از مهمترین نگرانی‌هاست. استفاده از عوامل شبکه ساز گلو تار آلدئید در بستر فیلم ژلاتین ماهی این امکان را فراهم می‌کند. بنابراین، در مطالعه حاضر، ضمن بررسی خواص مکانیکی و فیزیکی تیمارها، تأثیر عامل شبکه ساز بر اثر ضد میکروبی فیلم در برابر باکتری‌های *Escherichia coli* و *Staphylococcus aureus* در شرایط آزمایشگاه، کنترل رهائش پلی آلایزین نیز از بستر فیلم ژلاتین ماهی مورد بررسی قرار گرفت.

مواد و روش‌ها

ژلاتین ماهی و ساخت فیلم

در ابتدا ژلاتین از پوست تاسماهی سیبری *Acipenser baerii* طبق روش موسوی و همکاران (۱۳۹۸) استخراج شد [۱۴]. ژلاتین پوست ماهی به میزان ۳ درصد (وزنی/حجمی) در آب مقطر حل شد. به منظور تورم و انحلال بهتر ابتدا در دمای ۷ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ دقیقه قرار داده شد، سپس به مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۵۵ درجه سانتی گراد حرارت داده شد و با هم‌زن مغناطیسی هم زده شد [۱۵]. پس از آماده سازی محلول، ۰/۰۵٪ گلو تار آلدئید به عنوان عامل شبکه ساز، ۰/۷۵٪ (وزنی/حجمی) گلیسرول به عنوان پلاستی ساینر و ۰/۰۵٪ پلی آلایزین به محلول اضافه

گردید و به مدت یک ساعت هموزن شد [۱۶، ۱۷]. تیمارهای این تحقیق به ترتیب شامل: فیلم ژلاتین ماهی (GI)، فیلم ژلاتین ماهی-پلی‌الایزین (GIp)، فیلم ژلاتین ماهی-گلوتارآلدئید (GIg) و فیلم ژلاتین ماهی-گلوتارآلدئید-پلی‌الایزین (GIgP) بودند.

آزمون‌های مکانیکی فیلم

اندازه‌گیری میزان مقاومت کششی (TS) و کشش تا لحظه پاره شدن (E%) فیلم‌ها با دستگاه بافت‌سنج (TX-XT2 Texture Analyser, Surrey، انگلیس) با استفاده از استاندارد ASTM D882-02 (۲۰۰۲) اندازه‌گیری شد. ابتدا نمونه‌های فیلم به شکل مستطیل به ابعاد ۱×۶ سانتی‌متر مربع بریده شده و در دسیکاتور حاوی نیترات منیزیم (برای ایجاد رطوبت نسبی ۵۳٪) و در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت نگهداری شدند. سپس نمونه‌ها بین دو فک دستگاه قرار گرفت. فاصله اولیه بین دو فک و سرعت حرکت فک بالایی به ترتیب برابر ۵۰ میلی‌متر و ۵۰ میلی‌متر/دقیقه تعیین و داده‌ها توسط کامپیوتر ثبت گردید [۱۸]. مقاومت کششی فیلم‌ها از رابطه زیر محاسبه گردید:

(ضخامت فیلم × عرض فیلم) ÷ حداکثر نیرو در لحظه پاره شدن مقاومت کششی

آزمون‌های فیزیکی فیلم

ضخامت: برای اندازه‌گیری ضخامت فیلم‌ها از دستگاه میکرومتر (Mitutovo، No. 293-766، ژاپن)، با دقت ۰/۰۰۱ میلی‌متر استفاده گردید. اندازه‌گیری‌ها به صورت تصادفی در پنج نقطه از نمونه تکرار شد. میانگین ضخامت این نقاط برای تعیین ویژگی‌های فیزیکی و مکانیکی فیلم‌ها استفاده گردید [۱۹].

رطوبت: مقدار مشخصی از نمونه‌ها توزین و داخل پلیت‌های شیشه‌ای قرار داده شد. سپس به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۱۰۵ درجه سانتی‌گراد خشک گردید. نمونه همراه با پلیت پس از این مدت خارج شده و پس از سرد شدن در دسیکاتور مجدداً توزین گردید. محتوای رطوبت فیلم‌ها بر پایه وزن مرطوب از رابطه‌ی زیر محاسبه گردید [۱۸].

(وزن نمونه تر / وزن نمونه خشک - وزن نمونه تر) × ۱۰۰ = رطوبت (%)

حلالیت در آب: بمنظور تعیین حلالیت در آب، فیلم‌های بدون رطوبت با اندازه ۲×۲ سانتی‌متر وزن شدند و متعاقباً در ۵۰ میلی‌لیتر آب مقطر غوطه‌ور شدند. و در دمای اتاق در طی ۲۴ ساعت قرار گرفتند. سپس نمونه‌ها در دمای ۱۰۵ درجه سانتی‌گراد (تا وزن ثابت) خشک شدند. حلالیت با اختلاف وزن بین ماده خشک که در آب حل نشده و وزن اولیه قبل از غوطه‌وری تعیین شد. سه تکرار برای هر فیلم انجام شد و نتایج حلالیت به صورت درصد (%) بیان شد [۱۹].

۱۰۰ × (وزن فیلم خشک پس از غوطه‌وری - وزن ماده خشک اولیه) / (وزن ماده خشک اولیه) = حلالیت (%)

میزان نفوذپذیری در برابر بخار آب: سنجش میزان نفوذپذیری فیلم‌ها نسبت به بخار آب طبق استاندارد ASTM E96 محاسبه شد. فنجان‌هایی با قطر (۳×۳×۴ سانتی‌متر) حاوی ۴ گرم کلرید کلسیم (CaCl₂) بدون آب (رطوبت نسبی صفر) و یک فنجان کنترل (خالی از کلسیم کلرید) در بندی شد. فنجان‌ها در یک محفظه‌ی حاوی سدیم کلرید فوق اشباع (رطوبت نسبی ۷۵٪) قرار گرفتند. این اختلاف رطوبت میان دو سمت فیلم منجر به ایجاد یک فشار بخار به اندازه ۱۷۵۳/۵۵ پاسکال می‌شود. انتقال بخار آب از طریق افزایش وزن فنجان تشخیص داده شد. تغییرات وزن فنجان (با فواصل ساعتی) با استفاده از ترازوی با دقت ۰/۰۰۰۱ اندازه‌گیری و نمودار افزایش وزن به عنوان تابعی از زمان رسم شد. در تمام نمونه‌ها با رسم منحنی تغییرات وزن سلول نسبت به زمان، یک معادله درجه یک بود. نرخ انتقال بخار آب برحسب گرم، میلی‌متر/ساعت، میلی‌متر مربع کیلو پاسکال معادل با شیب خطوط حاصل، تقسیم بر سطح سلول است که از رابطه زیر محاسبه شد [۱۸].

(فشار بخار داخل فنجان - فشار بخار بیرون فنجان) / سطح فنجان (mm²) ÷ ضخامت (mm) × شیب خط = میزان نفوذپذیری

آزمون میکروسکوپ الکترونی روبشی (SEM): برای ارزیابی اتصال و تشکیل پیوند بر سطح فیلم، از سطح نمونه‌ها به کمک دستگاه SEM (TESCAN-Vega 3، جمهوری چک) تصویر برداری شد. نتایج حاصل از میکروسکوپ الکترونی بیانگر تشکیل یا عدم تشکیل ساختارهای پیوسته و یکنواخت در فیلم مورد نظر است و همچنین بیان‌کننده این مطلب است که آیا زنجیرهای پلیمری درگیری خوبی با یکدیگر داشته‌اند [۲۰]. ابتدا فیلم‌ها در ابعاد بسیار کوچک بریده شده و سپس به کمک چسب نقره بر روی پایه آلومینیومی چسبانده شدند. پایه‌ها در یک دستگاه پوشش دهنده/پاشنده طلا (Quorum Technologies, R- ES150Q، انگلستان)، پوشش داده شدند. تصویربرداری از نمونه‌ها در بزرگنمایی‌های مختلف انجام گرفت.

ارزیابی رهایش

برای بررسی رهایش پلی ال لایزین در محیط آزمایشگاه از آب دوبار تقطیر (pH= ۷/۵) در فالكون‌های مجزا به عنوان محیط رهایش استفاده شد. مقدار ۰/۰۲۵ میلی گرم از هر یک از فیلم‌ها وزن شده و به داخل فالكون که حاوی ۴ میلی لیتر آب دوبار تقطیر بود منتقل شد. فالكون‌ها در انکوباتور شیکردار نگهداری شدند. در نوبت‌های زمانی ۰، ۱۲، ۲۴ و ۴۸ مقدار ۲۵۰ ماکرولیت از محلول موجود در فالكون‌ها با سه بار تکرار برداشته شد. سپس رهایش عامل فعال از نمونه‌ها با دستگاه (مدل Knaver) HPLC، ستون c18، حلال: آب و استونیتریل با نسبت ۳۰ به ۷۰ و طول موج ۲۴۵ نانومتر اندازه گیری شد [۲۱].

اندازه‌گیری فعالیت ضد میکروبی فیلم‌ها

برای ارزیابی فعالیت ضد میکروبی فیلم‌ها از روش چگالی نوری (Optical Density) استفاده شد. ۰/۱ میلی لیتر از هر باکتری *S. aureus* و *E. coli* به رقت خاص (۰/۵ مک فارلند) به لوله‌های آزمایشگاهی حاوی ۳/۹ میلی لیتر محیط کشت BHI استریل اضافه شد. سپس ۰/۰۲۵ گرم از فیلم‌ها، توسط لامپ UV به مدت ۲۰ دقیقه استریل شد و به لوله‌های آزمایشگاهی حاوی سوسپانسیون میکروبی اضافه گردید. ظروف در دمای ایده‌آل رشد باکتری‌ها در انکوباتور شیکردار قرار گرفتند. نمونه‌ها با ۳ بار تکرار در ساعت‌های ۰، ۲، ۴، ۸، ۱۲ و ۲۴ برداشته شد (۷۵۰ ماکرولیت)، سپس نمونه‌ها در پلیت‌های ۹۶ خانه‌ای ریخته شد و توسط دستگاه الایزا در طول موج ۶۰۰ نانومتر قرائت گردید [۲۱].

نتایج

استحکام کششی (TS) و افزایش طول در نقطه شکست (E%)

اثر ترکیب گلو تار آل دئید، و پلی ال لایزین بر خواص مکانیکی فیلم ژلاتین ماهی در جداول ۱ آورده شده است. عامل شبکه‌ساز گلو تار آل دئید بطور معناداری مقاومت کششی (TS) را از ۳/۵۴ به ۶/۸۰ مگاپاسکال افزایش داد ($P < 0.05$). اما افزودن پلی ال لایزین به فیلم‌ها تفاوت معناداری با تیمار شاهد (GI) نشان نداد ($P > 0.05$). افزایش طول در نقطه شکست معیاری جهت بررسی کشسانی فیلم قبل از پارگی است. طبق جدول ۱، افزودن پلی ال لایزین سبب اندکی تغییر طول در نقطه شکست در تیمار حاوی کراسلینکر (عامل شبکه‌ساز) شد اما سبب ایجاد تفاوت معناداری نشد ($P < 0.05$) که این موضوع ممکن است بر خاصیت آبدوستی و نفوذپذیری فیلم‌ها نسبت به بخار آب نیز تاثیر گذار باشد.

جدول ۱. نتایج آزمایش‌های مکانیکی فیلم ژلاتین ماهی. GI (فیلم ژلاتین ماهی) GIp (فیلم ژلاتین ماهی-پلی‌ال‌لایزین)، GIG (فیلم ژلاتین ماهی-گلوتارآلدئید)، GIGp (فیلم ژلاتین ماهی-گلوتارآلدئید-پلی‌ال‌لایزین). حروف غیرمشابه در یک ستون نشان دهنده وجود اختلاف معنی‌دار است ($P < 0.05$).

فیلم	کشش مکانیکی (مگاپاسکال)	ازیاد طول (%)
GI	$3/54 \pm 0/08^b$	$77/58 \pm 3/60^a$
GIp	$3/18 \pm 1/94^b$	$77/97 \pm 2/53^a$
GIG	$6/80 \pm 1/40^a$	$40/20 \pm 0/9^b$
GIGp	$6/69 \pm 1/66^a$	$40/33 \pm 2/73^b$

خواص فیزیکی فیلم‌ها

رطوبت، ضخامت، حلالیت در آب و نفوذپذیری به بخار آب (WVP)

طبق جدول ۲ کمترین میزان رطوبت مربوط به تیمارهای حاوی گلوتارآلدئید (GIG و GIGp) بود ($P < 0.05$). تاثیر گلوتارآلدئید و پلی‌ال‌لایزین بر ضخامت فیلم ژلاتین ماهی در جدول ۲، نمایش داده شده است. میانگین ضخامت فیلم‌ها بین $0/05$ تا $0/048$ میلی‌متر بود. همچنین در ضخامت فیلم با اضافه شدن گلوتارآلدئید و پلی‌ال‌لایزین تفاوت معناداری ایجاد نشد ($P > 0.05$). حلالیت فیلم ژلاتین ماهی در آب بالا ($79/04\%$) بود (جدول ۲) و استفاده از گلوتارآلدئید در ماتریکس فیلم، حلالیت را به $38/51\%$ کاهش داد، در صورتیکه با افزودن پلی‌ال‌لایزین تفاوت معناداری در حلالیت تیمارها حاصل نشد ($P > 0.05$). جدول ۲ نشان می‌دهد فیلم‌های حاوی گلوتارآلدئید میزان WVP کمتری نسبت به بقیه فیلم‌ها دارد ($P < 0.05$). با افزودن پلی‌ال‌لایزین به تیمارها WVP اندکی افزایش یافت که این باعث ایجاد تفاوت معناداری در تیمارها نشد ($P > 0.05$).

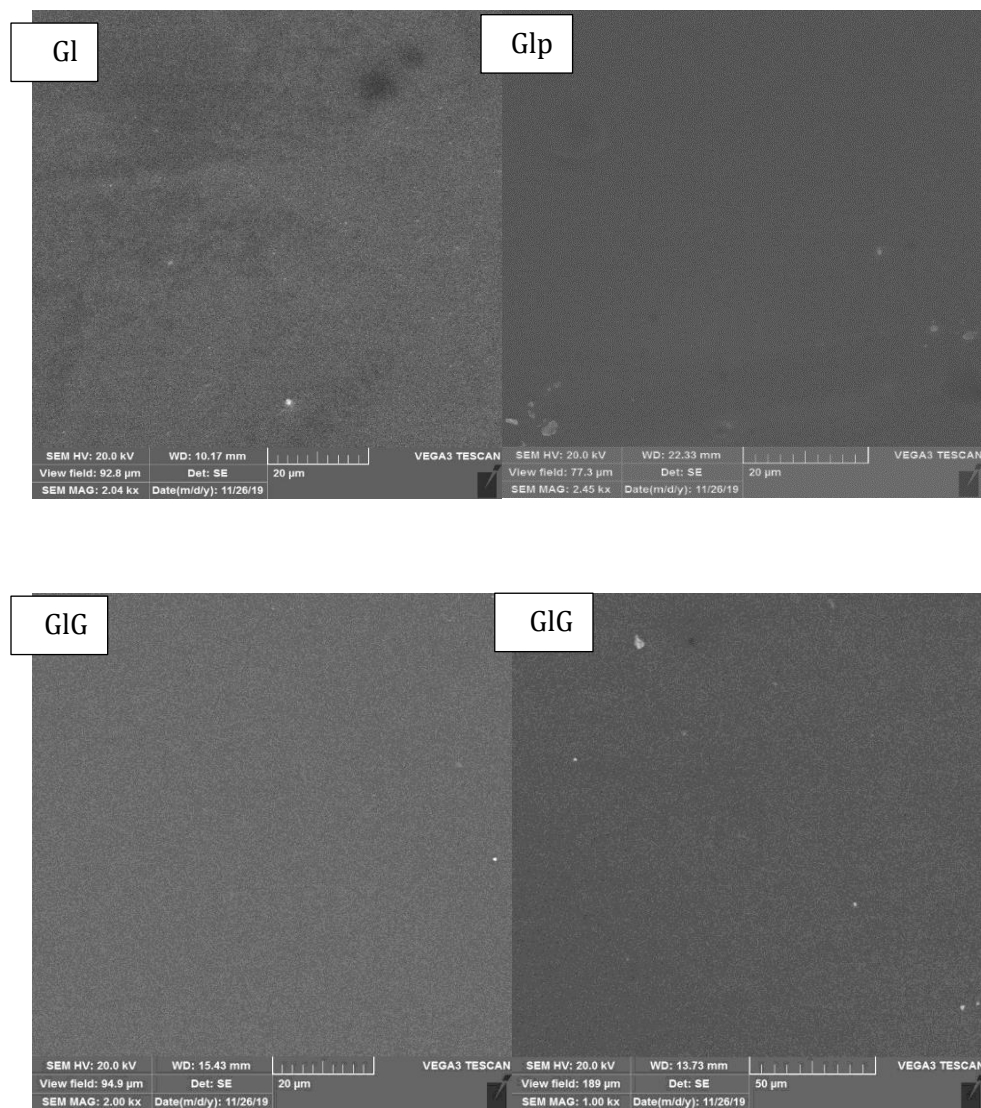
جدول ۲. نتایج آزمایش‌های خواص فیزیکی فیلم ژلاتین ماهی. GI (فیلم ژلاتین ماهی) GIp (فیلم ژلاتین ماهی-پلی‌ال‌لایزین)، GIG (فیلم ژلاتین ماهی-گلوتارآلدئید)، GIGp (فیلم ژلاتین ماهی-گلوتارآلدئید-پلی‌ال‌لایزین). حروف غیرمشابه در یک ستون نشان دهنده وجود اختلاف معنی‌دار است ($P < 0.05$).

فیلم	رطوبت (%)	ضخامت (mm)	حلالیت (%)	نفوذپذیری به بخار آب (گرم، میلی‌متر/ساعت، میلی‌متر مربع کیلوپاسکال)
GI	$10/20 \pm 1/5^a$	$0/05 \pm 0^a$	$79/04 \pm 3/70^a$	$3/54 \pm 0/08^a$
GIp	$10/93 \pm 1/53^a$	$0/053 \pm 0^a$	$80/01 \pm 1/23^a$	$3/81 \pm 0/11^a$
GIG	$8/05 \pm 0/63^b$	$0/046 \pm 0^a$	$38/51 \pm 1/09^b$	$2/03 \pm 0/35^b$
GIGp	$8/65 \pm 0/21^b$	$0/048 \pm 0^a$	$39/33 \pm 2/19^b$	$2/15 \pm 0/57^b$

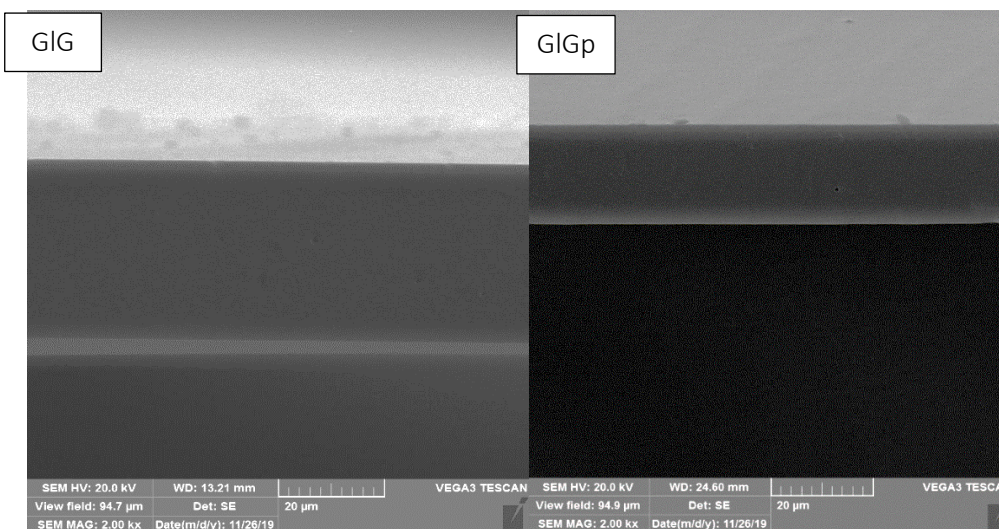
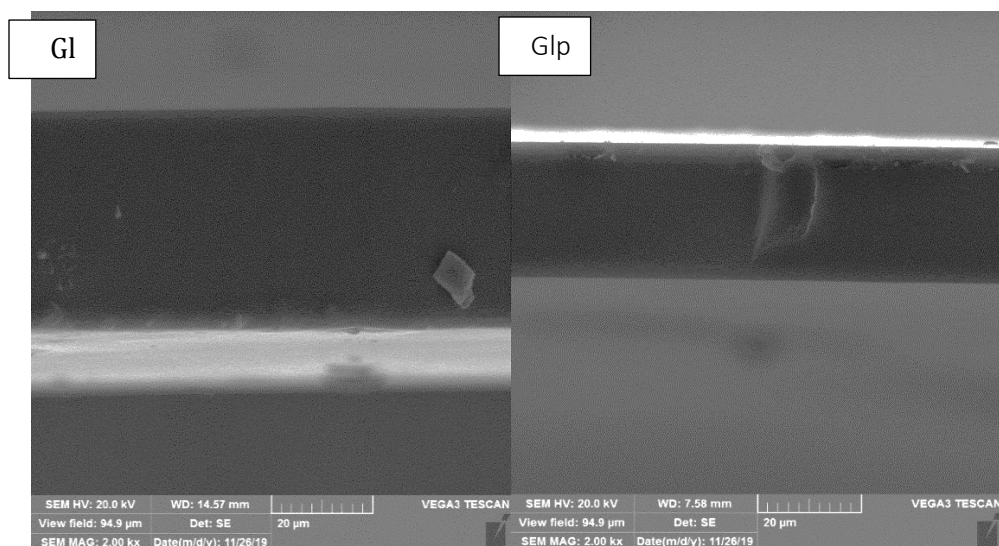
تصاویر میکروسکوپ الکترونی روبشی (SEM)

تصاویر حاصل از ریز ساختار سطحی و مقطع عرضی نمونه‌های فیلم ژلاتین ماهی غنی شده با گلوتارآلدئید و پلی‌ال‌لایزین در شکل ۱ نشان داده شده است. در تصویر از سطح فیلم ژلاتین، بافتی همگن و بدون هیچ‌گونه ترک یا منفذ قابل مشاهده است. با افزودن گلوتارآلدئید به ماتریکس

فیلم، تراکم و انسجام فیلم بیشتر شد و افزودن پلی‌الایزین تا حدودی سبب ایجاد برآمدگی‌ها و عدم یکدستی در سطح و مقطع عرضی فیلم‌ها شد. بدیهی است این نتایج هم راستا با نتایجی که در خصوص WVP مشاهده شده است، می‌باشد (جدول ۲).



(a)

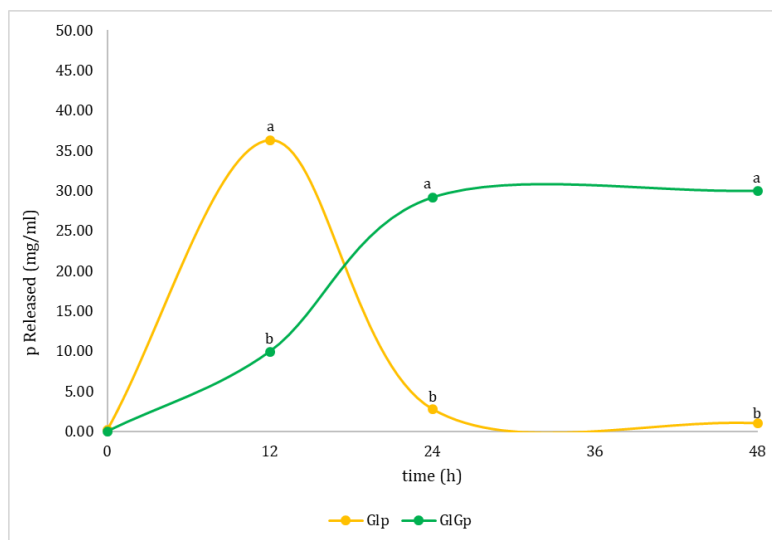


(b)

شکل ۱. عکس‌های میکروسکوپ الکترونی (SEM) سطح (a) و مقطع عرضی (b) (بزرگنمایی $\times 2000$). Gl (فیلم ژلاتین ماهی) Glp (فیلم ژلاتین ماهی-پلی‌ال‌لایزین)، GlG (فیلم ژلاتین ماهی-گلوتارآلدئید)، GlGp (فیلم ژلاتین ماهی-گلوتارآلدئید-پلی‌ال‌لایزین).

ارزیابی رهایش پلی‌ال‌لایزین از بستر فیلم

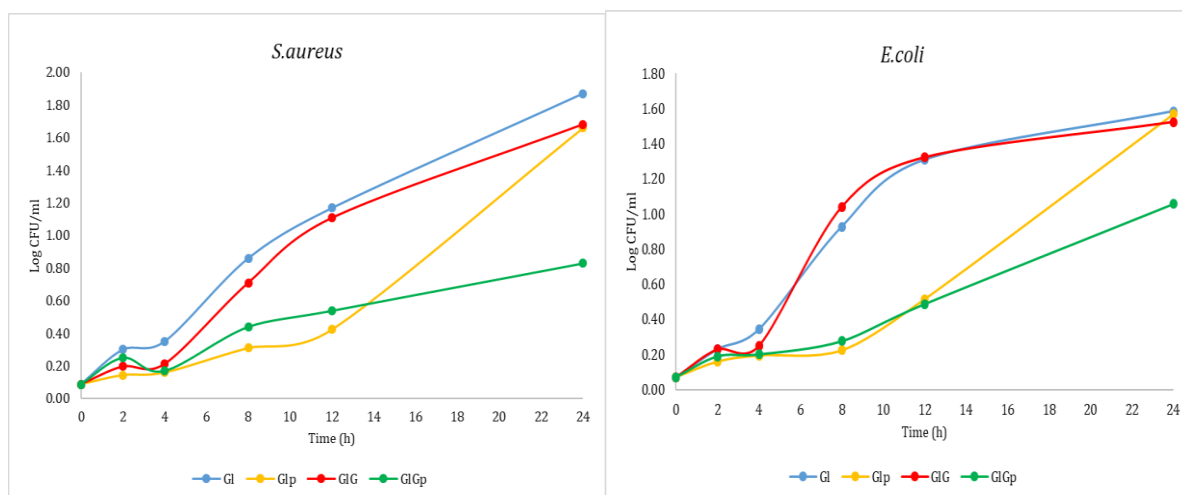
شکل ۲ تاثیر عامل شبکه‌ساز بر کنترل رهایش پلی‌ال‌لایزین را از فیلم ژلاتین ماهی نشان می‌دهد. در ساعات اولیه، رهایش پلی‌ال‌لایزین از فیلم بدون عامل شبکه‌ساز بیشتر از تیمار حاوی عامل شبکه‌ساز بود ($P < 0.05$) سپس در طی ۴۸ ساعت مقدار آن بطور نزولی کاهش یافت. فیلم حاوی عامل شبکه‌ساز گلوتارآلدئید در طی زمان ۴۸ ساعت، پایداری رهایش بهتری از خود نشان داد، بطوریکه فیلم دارای گلوتارآلدئید در کنترل رهایش پلی‌ال‌لایزین عملکرد خوبی داشت.



شکل ۲. مقدار پلی‌الایزین انتشار یافته از فیلم ژلاتین ماهی در محیط آبی (GIp, (فیلم ژلاتین ماهی-پلی‌الایزین) و GIGp (فیلم ژلاتین ماهی-گلوکارآلدئید-پلی‌الایزین).

فعالیت ضد میکروبی فیلم‌ها

اثر انواع فیلم‌های مختلف علیه رشد باکتری گرم منفی *E. Coli* و باکتری گرم مثبت *S. aureus* طی ۲۴ ساعت انکوباسیون در شکل ۳ نشان داده شده است. مطابق با این نمودار فعالیت ضد میکروبی تیمارهای بدون پلی‌الایزین (G, GIG) کمتر از تیمارهای حاوی پلی‌الایزین (GIp, GIGp) بودند. همانطور که انتظار می‌رفت، ظرفیت ضد میکروبی فیلم‌های مبتنی بر ژلاتین ماهی با افزودن پلی‌الایزین به طور قابل توجهی افزایش یافت ($P < 0.05$). مطابق با شکل ۳ کارایی پلی‌الایزین برای مهار رشد باکتری گرم منفی *E. Coli* کمتر از گرم مثبت *S. aureus* بود. همچنین فیلم حاوی پلی‌الایزین بدون عامل شبکه‌ساز (GIp) تا ساعت ۱۲ دارای مهار خوبی بر رشد هر دو باکتری بود ($P < 0.05$) درحالی‌که بهترین مهار رشد باکتری مربوط به فیلم GIGp بود که با داشتن عامل شبکه‌ساز سبب رهائش آهسته و مداوم پلی‌الایزین در محیط شد ($P < 0.05$).



شکل ۳. نتایج روند رشد باکتری گرم منفی *E. Coli* و گرم مثبت *S. aureus* حاوی فیلم ژلاتین ماهی غنی سازی شده با پلی‌الایزین (Log (CFU/mL). GI (فیلم ژلاتین ماهی) GIp (فیلم ژلاتین ماهی-پلی‌الایزین)، GIG (فیلم ژلاتین ماهی-گلوتارآلدئید)، GIGp (فیلم ژلاتین ماهی-گلوتارآلدئید-پلی‌الایزین).

بحث

استحکام کششی یا مقاومت کششی شاخصی جهت سنجش استحکام فیلم است که به ساختار شیمیایی مولکول‌ها یا بهم پیوستگی زنجیره‌های پلیمر در بستر عرضی فیلم‌ها بستگی دارد [۲۲]. همانطور که گزارش شد، استفاده از گلوتارآلدئید در بیوپلیمر سبب افزایش مقاومت کششی شد. نتایج مشابهی در خصوص استفاده از گلوتارآلدئید در فیلم ژلاتین-نشاسته [۱۱]، فیلم ترکیبی ژئین ذرت-ژلاتین ماهی سالمون [۲۳] مشاهده شد. در واقع، اتصال‌دهنده عرضی باعث تقویت پیوندهای کووالانسی و نیروهای انسجام بین مولکولی (مانند پیوند هیدروژنی و نیروهای واندروالسی) در داخل ماتریکس فیلم‌ها می‌شود [۲۴]. گلوتارآلدئید با گروه‌های آمینی موجود در پلیمر از طریق واکنش‌های پایه شیف [۲۵] و آمین‌های موجود در ژلاتین مانند لیزین، واکنش داده و پیوندهای ایمین ایجاد می‌کند. همچنین می‌تواند از طریق واکنش‌های شیمیایی پیوندهای کووالانسی جدیدی بین پروتئین‌های گلوتن و گروه‌های واکنش‌پذیر پروتئین مانند گروه‌های فنلی، ایندولیل، ایمیدازولی، گوانیدینیل و سولفیدریل نیز واکنش دهد [۲۶]. گلوتارآلدئید با کاهش فضاهای خالی در پلیمر، استحکام کششی را افزایش می‌دهد. همچنین نتایج مشابهی با افزودن پلی‌الایزین به فیلم کیتوزان-ژلاتین مشاهده شد [۵]. در واقع پلی‌الایزین در ساختار فیلم تا حدودی موجب تضعیف برهمکنش بین مولکولی و در نتیجه سبب افزایش انعطاف‌پذیری فیلم می‌شود [۵]. درحالی‌که افزودن عامل شبکه‌ساز گلوتارآلدئید، باعث کاهش E% (از ۷۷/۵۸ به ۴۰/۲۰٪) شد. فن و همکاران (۲۰۱۸) گزارش کردند که افزودن گلوتارآلدئید به فیلم ترکیبی ژئین ذرت-ژلاتین ماهی سالمون، سبب کاهش ازدیاد طول در نقطه شکست و افزایش استحکام کششی می‌شود [۲۲]. احتمالاً گلوتارآلدئید با ایجاد اتصالات عرضی سبب، کاهش فضاهای خالی در پلیمر، کاهش تحرک زنجیره و ایجاد ساختاری منسجم شده در نتیجه ازدیاد طول در نقطه شکست را کاهش داده است. افزودن گلوتارآلدئید به فیلم موجب کاهش رطوبت شد. که این با تاثیر عامل شبکه‌ساز گلوتارآلدئید بر فیلم ترکیبی ژئین ذرت-ژلاتین ماهی سالمون [۲۳] مطابقت داشت. با ایجاد پیوندهای عرضی بین پروتئین‌های ژلاتین و گروه آلدیدی گلوتارآلدئید، تمایل گروه‌های آبدوست پروتئینی نسبت به آب کاهش و به دنبال آن رطوبت و حلالیت فیلم کاهش می‌یابد [۲۷]. افزودن پلی‌الایزین نیز به ماتریکس فیلم می‌تواند با افزایش تعاملات جانبی پلیمر پلی‌الایزین با مولکول‌های آب، جذب آب را افزایش دهد در نتیجه سبب افزایش رطوبت و حلالیت در فیلم گردد [۲۸، ۵]. کاهش حلالیت فیلم توسط عامل شبکه‌ساز می‌تواند ناشی از تغییر در ساختار ماتریکس پلیمر بعلاوه ایجاد اتصالات عرضی به وسیله گلوتارآلدئید باشد که سبب بهبود خواص مکانیکی و حرارتی پلیمرهای زیستی می‌شود [۲۹، ۱۰]. علاوه بر این، گلوتارآلدئید می‌تواند بر روی الگوی تشکیل ساختار زنجیره زیست پلیمر و شبکه بلوری سه بعدی پلیمر تاثیرگذار باشد [۳۰، ۳]. نتایج مشابهی در خصوص استفاده گلوتارآلدئید در فیلم ژلاتین پوست ماهی سالمون-ژئین ذرت [۲۳] مشاهده شد. ترکیب و ساختار ماتریکس فیلم، نقش مهمی در نفوذپذیری نسبت به بخار آب دارد [۳۱]. همانطور که در خصوص شاخص‌های پیشین اشاره شد وجود پیوندهای عرضی در بین ژلاتین ساختار متقاطع شکل گرفته در فیلم در حضور کراسلینکر (گلوتارآلدئید)، سبب تراکم ساختار فیلم و کاهش فاصله بین مولکولی شد، این موضوع مانع از انتشار مولکول‌های آب از فضای بین مولکول‌های فیلم‌ها و کاهش WVP گردید [۳۴] که عکسبرداری SEM نیز گویای این موضوع است (شکل ۱). اگرچه افزودن پلی‌الایزین سبب تفاوت معنی‌داری در نفوذپذیری فیلم نشد، اما گزارش شده است که افزودن پلی‌الایزین آبدوست به فیلم می‌تواند جذب آب را افزایش دهد. از آنجایی که پلی‌الایزین ظرفیت کمی برای شکل‌گیری فیلم از خود نشان می‌دهد [۳۲]، بنابراین تلفیق پلی‌الایزین با محلول فیلم باعث ایجاد ساختار تقریباً غیر یکنواخت در طی فرآیند خشک شدن می‌شود و در نتیجه بر WVP تاثیر می‌گذارد [۲۸، ۵].

مطابق با تصاویر SEM سطح مقطع غیر یکپارچه و همچنین وجود منافذ ریز در فیلم حاوی پلی آل لایزین، منجر به انتشار سریع تر آب از طریق ماتریس فیلم خواهد شد. از آنجایی که پلی آل لایزین در محلول تشکیل فیلم می تواند فعل و انفعالات بین مولکولی را تغییر داده و شبکه سه بعدی یکنواخت اصلی را مختل کند، در نتیجه موجب ایجاد ساختار نامنظم فیلم ها می گردد [۳۶]. نتایج پژوهش حاضر با نتایج مبنی بر اثر کراسلینکر گلو تار آلدئید بر فیلم ژلاتین-ژئین ذرت [۳۷] و اثر پلی آل لایزین بر فیلم ژلاتین-کیتوزان مطابقت داشت [۵]. کنترل آزادسازی عوامل ضد میکروبی موجود در فیلم به طور مستقیم بر خاصیت ضد میکروبی آن تأثیر می گذارد. عامل ضد میکروبی که برای مدت معینی با سرعت پایدار آزاد می شوند برای ماندگاری مواد غذایی مفیدند [۳۸]. مکانیسم رهاسازی بسیاری از فیلم ها در نتیجه انتشار مولکول های آب در ماتریس فیلم است [۳۴]. مطالعات نشان داد کاهش رهائش ترکیبات فعال از بستر فیلم، به دلیل افزایش غلظت پلیمر در اثر اتصالات عرضی در ماتریکس فیلم است [۳۵]. گلو تار آلدئید باعث ایجاد اتصالات عرضی قوی بین گروه CHO با گروه NH^+3 از بیوپلیمر و پلی آل لایزین می شود، این موضوع سبب به دام انداختن بیشتر پلی آل لایزین و افزایش غلظت پلیمر شده و میزان رهائش پلی آل لایزین را مداوم و آهسته تر می کند. در حالیکه مطابق با انتشار کنترل شده آنزیم پراکسیداز ریشه خردل *Armoracia rusticana* از ساختار فیبر کامپوزیت، مشاهده شد با افزایش غلظت پلیمر، ویسکوزیته و چگالی پلیمر، میزان انتشار حلال در ماتریس و نیز حجم آزاد در دسترس آنزیم پراکسیداز کاهش یافته است [۳۶]. Hiwale و همکاران (۲۰۱۱) نیز نشان دادند رهاسازی لیزوزیم از نانوذرات ژلاتین در حضور عامل شبکه ساز گلو تار آلدئید بسیار آهسته تر از نانوذرات حاوی گلوکز بود که آن را به اتصالات عرضی بیشتر و به دام افتادن بیشتر لیزوزیم و انتشار کمتر مولکول های آب در ماتریس نانوذرات ژلاتین، نسبت دادند [۳۷]. تحقیقات نشان داد جذب الکترواستاتیک پلی آل لایزین به سطح سلول و به دنبال آن از بین بردن غشای بیرونی و توزیع غیر طبیعی سیتوپلاسم باکتری، منجر به آسیب فیزیولوژیکی می شود [۳۸، ۳۹] تفاوت در کارایی بازدارندگی برای باکتری های گرم مثبت و گرم منفی ممکن است از متفاوت بودن غشای دیواره سلولی باکتریایی مورد آزمایش مشتق شود [۳۹]. پژوهش حاضر مطابق با تحقیقات دنگ و همکاران (۲۰۲۰) بود، که در آن اثر ضد میکروبی فیلم های مبتنی بر ژلاتین پس از اختلاط با پلی آل لایزین به طور قابل توجهی افزایش یافته است. بنابراین، افزودن پلی آل لایزین به فیلم ژلاتینی باید یک عامل اصلی در افزایش درصد مهار باشد. گزارشات [۸، ۵] نیز با نتایج این تحقیق مشابهت داشت. علت عملکرد ضعیف تر فیلم بدون عامل شبکه ساز با عامل شبکه ساز گلو تار آلدئید کاملاً همراستا با نتایج شکل ۲ در آزاد سازی پلی آل لایزین از ماتریکس فیلم به محیط می باشد. ریزساختار متراکم و جمع و جور ایجاد شده بوسیله عامل شبکه ساز گلو تار آلدئید سبب محدود شدن رهائش پلی آل لایزین از فیلم و در نتیجه فعالیت مداوم ضد میکروبی آن شده است. این نتایج با مطالعه [۱۳] در خصوص اثر پلی آل لایزین در فیلم نانوذرات کیتوزان-سدیم آلزینات با حضور کراسلینکر کلراید کلسیم بر مهار باکتری های *Micrococcus luteus* B. subtilis، *S. aureus*، *E. coli* مطابقت داشت.

نتیجه گیری

نتایج این پژوهش نشان داد افزودن ۰/۵٪ گلو تار آلدئید باعث کاهش انحلال پذیری در آب، رطوبت و نفوذپذیری به بخار آب و افزایش مقاومت کششی و ایجاد سطحی صاف و بدون خلل و فرج در فیلم ها شد. همچنین افزودن پلی آل لایزین به فیلم ژلاتین ماهی خواص ضد میکروبی آن را تقویت کرد. رهائش پلی آل لایزین از بیوپلیمر حاوی کراسلینکر گلو تار آلدئید به دلیل ایجاد اتصالات عرضی و به دام افتادن آن، آهسته تر و مداوم تر بود. با توجه به فعالیت بیولوژیکی فیلم های تولید شده و پایداری و کنترل رهائش ترکیب ضد میکروبی پلی آل لایزین، بنظر می رسد فیلم ژلاتین تاسماهی سیبری حاوی عوامل شبکه ساز گلو تار آلدئید می توانند عملکرد مناسبی در جهت ماندگاری محصولات فاسدشدنی داشته باشند.

تشکر و قدردانی: بدینوسیله نویسندگان این مقاله از همکاری پرسنل محترم آزمایشگاه شیلات و آزمایشگاه علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز تشکر و سپاسگزاری می نمایند. همچنین از سایت ماهیان خاویاری قره برون واقع در شهر ساری، به منظور تامین نمونه سپاسگزاری می نمایند.

منابع

- 1- Motelica L, Fikai D, Fikai A, Oprea OC, Kaya DA, Andronescu E. Biodegradable antimicrobial food packaging: Trends and perspectives. *Foods*. 2020;9(10):1–36.
- 2- Sohail M, Sun D-W, Zhu Z. Recent Developments in Intelligent Packaging for Enhancing Food Quality and Safety. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 2018;58(15):2650–2662.
- 3- Almasi H, Jahanbakhsh Oskouie M, Saleh A. A review on techniques utilized for design of controlled release food active packaging. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 2020;61(2):1–21.
- 4- Mujtaba M, Morsi RE, Kerch G, Elsabee MZ, Kaya M, Labidi J, et al. Current advancements in chitosan-based film production for food technology; A review. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2019;121:889–904.
- 5- Xu J, Wei R, Jia Z, Song R. Characteristics and bioactive functions of chitosan/gelatin-based film incorporated with ϵ -polylysine and astaxanthin extracts derived from by-products of shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Food Hydrocolloids*. 2020;100:105436–105446.
- 6- Uranga J, Nguyen BT, Si TT, Guerrero P, De la Caba K. The effect of cross-linking with citric acid on the properties of agar/fish gelatin films. *Polymers*. 2020;12(2):291–303.
- 7- Benbettaieb N, Karbowiak T, Debeaufort F. Bioactive edible films for food applications: Influence of the bioactive compounds on film structure and properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 2019;59(7):1137–1153.
- 8- Deng L, Li X, Miao K, Mao X, Han M, Li D, et al. Development of Disulfide Bond Crosslinked Gelatin/ ϵ -Polylysine Active Edible Film with Antibacterial and Antioxidant Activities. *Food and Bioprocess Technology*. 2020;13(2):577–588.
- 9- Menzel C, Olsson E, Plivelic TS, Andersson R, Johansson C, Kuktaite R, et al. Molecular structure of citric acid cross-linked starch films. *Carbohydrate Polymers*. 2013;96(1):270–276.
- 10- Scopel BS, Pretto GL, Corrêa JIP, Baldasso C, Dettmer A, Santana RMC. Starch-Leather Waste Gelatin Films Cross-Linked with Glutaraldehyde. *Journal of Polymers and the Environment Polymeric*. 2020;28(7):1974–1984.
- 11- López De Dicastillo C, Rodríguez F, Guarda A, Galotto MJ. Antioxidant films based on cross-linked methyl cellulose and native Chilean berry for food packaging applications. *Carbohydrate Polymers*. 2016;136:1052–1060.
- 12- Liu F, Liu Y, Sun Z, Wang D, Wu H, Du L, et al. Preparation and antibacterial properties of ϵ -polylysine-containing gelatin/chitosan nanofiber films. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2020;164:3376–3387.
- 13- Liu J, Xiao J, Li F, Shi Y, Li D, Huang Q. Chitosan-sodium alginate nanoparticle as a delivery system for ϵ -polylysine: Preparation, characterization and antimicrobial activity. *Food Control*. 2018;91:302–310.
- 14- Mousavi Z, Babaei S, Vardizadeh F, Naseri M. Evaluation of Gelatin Extracted from Siberian Sturgeon (*Acipenser baerii*, Brandt, 1869) Skin and Biodegradable Film Fabrication. *Journal of Fisheries Science and Technology*. 2019;8(4):241–9. (in Persian)
- 15- López-Caballero ME, Gómez-Guillén MC, Pérez-Mateos M, Montero P. A chitosan-gelatin blend as a coating for fish patties. *Food Hydrocolloids*. 2005;19(2):303–311.
- 16- Chaibi S, Benachour D, Merbah M, Esperanza Cagiao M, Baltá Calleja FJ. The role of crosslinking on the physical properties of gelatin based films. *Colloid and Polymer Science*. 2015;293(10):2741–2752.

- 17- Samadi M, Shekarforoush SS, Gheisari HR. Antimicrobial effects of magnesium oxide nanoparticles and ϵ -poly-L-lysine against Escherichia coli O157: H7 and Listeria monocytogenes. Journal of Medical Microbiology. 2016;10(2):33–41. (in Persian)
- 18- Ojagh SM, Rezaei M, Razavi SH, Hosseini SMH. Effect of chitosan coatings enriched with cinnamon oil on the quality of refrigerated rainbow trout. Food Chemistry. 2010;120(1):193–198.
- 19- Ballesteros LF, Teixeira JA, Mussatto SI. Extraction of polysaccharides by autohydrolysis of spent coffee grounds and evaluation of their antioxidant activity. Carbohydr Polymer. 2017; 157:258–266.
- 20- Lee J, Bhattacharyya D, Easteal AJ, Metson JB. Properties of nano-ZnO/poly (vinyl alcohol)/poly(ethylene oxide) composite thin films. Current Applied Physics. 2008;8(1):42–47.
- 21- Haase H, Jordan L, Keitel L, Keil C, Mahltig B. Comparison of methods for determining the effectiveness of antibacterial functionalized textiles. PLoS ONE. 2017;12(11):1–16.
- 22- Jiménez A, Fabra MJ, Talens P, Chiralt A. Edible and Biodegradable Starch Films: A Review. Food and Bioprocess Technology. 2012;5(6):2058–2076.
- 23- Fan HY, Duquette D, Dumont MJ, Simpson BK. Salmon skin gelatin-corn zein composite films produced via crosslinking with glutaraldehyde: Optimization using response surface methodology and characterization. International Journal of Biological Macromolecules. 2018; 120:263–273.
- 24- Garavand F, Rouhi M, Razavi SH, Cacciotti I, Mohammadi R. Improving the integrity of natural biopolymer films used in food packaging by crosslinking approach: A review. International Journal of Biological Macromolecules. 2017; 104:687–707.
- 25- Yeng CM, Husseinsyah S, Ting SS. Chitosan/corn cob biocomposite films by cross-linking with glutaraldehyde. BioResources. 2013;8(2):2910–2923.
- 26- Bourtoom T. Edible protein films: Properties enhancement. International Food Research Journal. 2009;16(1):1–9.
- 27- Aider M. Chitosan application for active bio-based films production and potential in the food industry: Review. LWT - Food Science and Technology. 2010;43(6):837–842.
- 28- Wu J, Sun Q, Huang H, Duan Y, Xiao G, Le T. Enhanced physico-mechanical, barrier and antifungal properties of soy protein isolate film by incorporating both plant-sourced cinnamaldehyde and facile synthesized zinc oxide nanosheets. Colloids and Surfaces B: Biointerfaces. 2019;180(August):31–38.
- 29- Han Y, Yu M, Wang L. Physical and antimicrobial properties of sodium alginate/carboxymethyl cellulose films incorporated with cinnamon essential oil. Food Packaging and Shelf Life. 2018;15(October 2016):35–42.
- 30- Zinn S, Betz T, Schnell M. Structure determination of trans -cinnamaldehyde by broadband microwave spectroscopy. Pccp. 2015; 17:16080–16095.
- 31- Dammak I, Lourenço RV, Sobral PJ do A. Active gelatin films incorporated with Pickering emulsions encapsulating hesperidin: Preparation and physicochemical characterization. Journal of Food Engineering. 2018; 296:9–20.
- 32- Wang L, Wang X, Wu H, Liu R. Overview on biological activities and molecular characteristics of sulfated polysaccharides from marine green algae in recent years. Marine Drugs. 2014;12(9):4984–5020.
- 33- Zhang W, Shu C, Chen Q, Cao J, Jiang W. The multi-layer film system improved the release and retention properties of cinnamon essential oil and its application as coating in inhibition to penicillium expansion of apple fruit. Food Chemistry. 2019;299(May):125109.
- 34- Arcan I, Yemenicioğlu A. Development of flexible zein-wax composite and zein-fatty acid blend films for controlled release of lysozyme. Food Research International. 2013;51(1):208–216.
- 35- Sun Z, Wang CH. Quasielastic Light Scattering from Semidilute Ternary Polymer Solutions of Polystyrene and Poly (methyl methacrylate) in Benzene. Macromolecules. 1996;29(6):2011–2018.

- 36- Ziiberman & sofer. A Mathematical Model for Predicting Controlled Release of Bioactive Agents from Composite Fiber Structures. *Journal of Biomedical Materials Research Part A*. 2006;79(4):963–973.
- 37- Hiwale P, Lampis S, Conti G, Caddeo C, Murgia S, Fadda AM, et al. In vitro release of lysozyme from gelatin microspheres: Effect of cross-linking agents and thermoreversible gel as suspending medium. *Biomacromolecules*. 2011;12(9):3186–3193.
- 38- Lin L, Gu Y, Cui H. Novel electrospun gelatin-glycerin- ϵ -Poly-lysine nanofibers for controlling *Listeria monocytogenes* on beef. *Food Packaging and Shelf Life*. 2018;18(June):21–30.
- 39- Li YQ, Han Q, Feng JL, Tian WL, Mo HZ. Antibacterial characteristics and mechanisms of poly-lysine against *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *Food Control*. 2014; 43:22–27.

Effect of glutaraldehyde on poly-l-lysine release from gelatin film; extracted from Siberian sturgeon (*Acipenser baerii*, Brandt, 1869) skin

Zahra Mousavi¹, Mahmood Naseri¹, Sedigheh Babaei^{1,2*}, Seyed Mohammad Hashem Hosseini², Seyed Shahram Shekarforoush³

1- Department of Natural Resources and Environmental Engineering, School of Agriculture, Shiraz University, Shiraz, Iran.

2- Seafood Processing Research Group, School of Agriculture, Shiraz University, Shiraz, Iran.

3- Department of Food Science and Technology, School of Agriculture, Shiraz University, Shiraz, Iran.

4- Department of Food Hygiene and Public Health, School of Veterinary Medicine, Shiraz University, Shiraz, Iran.

ABSTRACT

This study was designed and conducted to investigate the mechanical and physical properties of fish gelatin films and the effect of Glutaraldehyde crosslinking on antimicrobial control of poly-l-lysine. In this study, the film was prepared by casting method and then 0.05% Glutaraldehyde and 0.05% poly-l-lysine added to fish gelatin film. After that, physical and mechanical properties, antimicrobial activity and release of poly-l-lysine from the film were observed. The results showed that the addition of glutaraldehyde to the fish gelatin film increased tensile pressure (6.80 MPa) and reduced solubility (38.51%), moisture (8.05%), and water vapor permeability (2.03 mm/h mm²kpa×10⁻⁶). The fish gelatin film with glutaraldehyde as a crosslinking agent was showed a smooth surface without porosity according to the SEM results. Moreover, the release of poly-l-lysine from the biopolymer containing the Glutaraldehyde was slower and more continuous due to crosslinking. Considering the mechanical and physical properties of the films and release control of the antimicrobial compound, it seems that films containing crosslinking agents can be used in food storage.

KEYWORDS: Fish gelatin, Glutaraldehyde, Crosslinking agent, Antimicrobial film, Siberian sturgeon

ARTICLE TYPE

Original Research

ARTICLE HISTORY

Received: 30 April 2021

Accepted: 220 June 2021

ePublished: 23 August 2021

* Corresponding Author:

Email address: Babaei.Sedigheh@gmail.com, s-babaei@shirazu.ac.ir

Tel: +(98)7136138172

© Published by Tarbiat Modares University

eISSN:2476-6887 pISSN:2322-5513