

بهبود ویژگی‌های کیفی سوریمی تهیه شده از ماهی کپور معمولی (*Cyprinus carpio*) با استفاده از ایزوله پروتئینی سویا

سید علی جعفرپور^{1*}، حبیب اله حاجی دون²، مسعود رضائی³

1- استادیار گروه شیلات، دانشکده علوم دامی و شیلات، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

* نویسنده مسئول (a.jafarpour@sanru.ac.ir)

2- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس

3- دانشیار گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس

چکیده

تاریخ دریافت: 91/08/20

تاریخ پذیرش: 92/04/10

واژه‌های کلیدی

ارزیابی حسی

ایزوله پروتئین سویا

سوریمی

کپور معمولی

ویژگی‌های کیفی

اثر مقادیر مختلف ایزوله پروتئین سویا بر روی ویژگی‌های کیفی (بافت، رنگ، ظرفیت نگه داری آب، گرانبوی) و ارزیابی حسی سوریمی تهیه شده از ماهی کپور معمولی مورد مطالعه قرار گرفت. ایزوله پروتئین سویا در مقادیر 10، 20 و 30 درصد به سوریمی تهیه شده از ماهی کپور معمولی افزوده شد و بعد از روکش گذاری و به منظور تهیه ژل پروتئینی سوریمی یا کامابوکو، این ترکیب در دمای 2 ± 90 درجه‌ی سانتی‌گراد به مدت 30 دقیقه حرارت داده شد. نتایج نشان داد افزودنی مورد استفاده تنها در سطح 10 درصد از این افزودنی خواص کارکردی سوریمی ماهی کپور معمولی را در مقایسه با تیمار شاهد بهبود بخشید ($p < 0/05$). به عنوان مثال تیمار 10 درصد بدون تاثیر منفی بر سفیدی رنگ ژل سوریمی، به ترتیب منجر به بهبود حدود 6 درصد و 3/5 درصد قدرت ژل و ظرفیت نگهداری آب گردید اما در خصوص پارامترهای آزمون پروفیل بافت تفاوت معنی داری مشاهده نگردید. افزایش مقدار ایزوله پروتئین سویا در سطوح 20 درصد و 30 درصد به ژل سوریمی سبب اثر منفی بر خواص مذکور گردید. بهترین امتیاز توسط ارزیاب‌ها به سوریمی با 10 درصد ایزوله پروتئین سویا تعلق گرفت. در نهایت می‌توان نتیجه گرفت که اگرچه ایزوله پروتئینی سویا در سطح 10 درصد به عنوان یک ماده‌ی باند دهنده قابلیت اضافه شدن به شبکه ژل سوریمی را دارد اما با توجه به عملکرد آن، چنین توصیه ای نمی‌گردد.

مقدمه

پروتئین‌های سارکوپلاسمی) و آبیگری متعاقب آن، با مواد محافظت کننده در برابر سرما¹ مخلوط می‌شود تا از تغییر ماهیت پروتئین‌های ساختاری و عمدتاً میوفیبریلی در طی فرآیند نگهداری در حالت انجماد جلوگیری نمایند. در طی فرآیند شستشو، پروتئین‌های محلول در آب که عمدتاً مسئول بوی

سوریمی واژه‌ی ژاپنی است که جهت توصیف مواد حاصل از گوشت ماهی که به صورت دستی یا مکانیکی استخوان گیری شده، چرخ شده و سپس با آب شستشو می‌گردد استفاده می‌شود. گوشت چرخ شده ماهی پس از چندین دور شستشو به وسیله آب (به منظور حذف چربی، خون، آنزیم‌ها و سایر

کیلوگرم می‌باشد. برخی از روش‌های دادن ارزش افزوده به کپور استفاده از گوشت چرخ شده‌ی آن جهت تولید سوریمی و محصولات بر پایه‌ی سوریمی، سوسیس و محصولات تخمیری است (Venugopal & Shahidi, 1995) که می‌توانند گستره‌ی از غذاهای سالم را جهت افزایش میزان مصرف ماهی فراهم کنند. از آنجایی که در استفاده از منابع ماهیان تیره گوشت جهت تهیه سوریمی در مقایسه‌ی با ماهیان سفید گوشت مشکلاتی از جمله محدودیت بازار آنها به دلیل طعم و بو، رنگ نامطلوب و تشکیل ژل ضعیف‌تر نسبت به گونه‌های دریایی وجود دارد (Shimizu et al., 1992) بنابراین می‌توان ویژگی‌های ژل بدست آمده از این ماهیان را به عنوان متغیری وابسته به نوع ترکیبات افزودنی استفاده شده مورد بررسی قرار داد (Ganesh et al., 2006). افزودنی‌ها موادی هستند که سبب بهبود ویژگی‌های فیزیکی بافت ژل سوریمی می‌شوند. با توجه به خواص کارکردی افزودنی‌های پروتئینی، روابط متقابل پروتئین-آب، پروتئین-پروتئین و پروتئین-چربی-آب برای تشکیل یک ساختار شبکه ژلی پایدار خیلی مهم هستند (Regenstein, 1984). افزودنی‌های پروتئینی برای ایجاد بافت با کیفیت بالا، در فرمولاسیون غذاهای دریایی مبتنی بر سوریمی استفاده می‌شوند (Park, 1994). علاوه بر این، پروتئین‌های گیاهی نسبتاً کم ارزش و ارزان، انگیزه‌ی لازم جهت استفاده از آنها را در محصولات غذایی بر پایه‌ی سوریمی فراهم می‌کند. اثرات تغذیه‌ای و بافتی افزودنی‌های پروتئینی نظیر ایزوله پروتئین سویا، کنسانتره پروتئین شیر خشک، پودر سفیده تخم مرغ و پودر سویا بر روی دیگر انواع محصولات ماهی گزارش شده است (Yoo & Lee, 1993; Rockower et al., 1982; Iso et al., 1990; Chang-Lee et al., 1985). پروتئین سویا ترکیب معمول بسیاری از غذاهای بر پایه سوریمی است (Luo et al., 2004 a,b).

با این وجود اطلاعات در زمینه کاربرد افزودنی‌های در خصوص بهبود ویژگی‌های کیفی ژل سوریمی تهیه شده از ماهیان آب شیرین و بخصوص گونه‌های گرمابی محدود بوده و منحصراً محدود به چندین مطالعه صورت گرفته توسط Luo و همکاران در

ماهی هستند شسته می‌شوند (Yong & Park, 1988; Martin-Sanchez et al., 2009). از سوریمی می‌توان در تهیه دیگر فرآورده‌ها نظیر سوسیس، برگر و ژامبون ماهی استفاده کرد. گسترش شناخت از محصولات غذایی دریایی، به عنوان منبع مهمی از مواد مغذی، مصرف آنها را در دوران اخیر افزایش داده است. سوریمی به عنوان منبع 9 از مواد مغذی شناخته شده است به طوری که بازارهای گسترده‌ای برای سوریمی بویژه در جنوب شرق آسیا و ایالت متحده وجود دارد (Francis, 1999). ویژگی‌های کیفی نظیر رنگ، بافت و تشکیل ژل از عوامل مهم برای پذیرش نهایی محصولات بر پایه سوریمی توسط مصرف کنندگان می‌باشد (Babosa-Canovas & Tabilo-Munizaga, 2004; Hsu & Chiang, 2002; Wu & Mao, 2009; Luo et al., 2002a,b; Nopianti et al., 2011).

محصولات شیلاتی با ارزش بالا از جمله سوریمی به طور فزاینده‌ای در حال کاهش هستند و در برخی از کشورهای در حال توسعه، بخاطر برداشت بی‌رویه‌ی بعضی گونه‌ها، تقریباً غیر قابل دسترس شده‌اند (Campo & Tavor, 2008). از منابع ماهیان پرورشی آب شیرین، که بخش مهمی از آبزیان را به خود اختصاص داده‌اند می‌توان به عنوان جایگزینی جهت تولید سوریمی بهره برد. تولیدات آبی پروری ماهیان آب شیرین در سال‌های اخیر به سرعت افزایش یافته است (Lue et al., 2009) و از آنجا که ارزش تجاری این گونه‌ها نسبتاً پایین است و نیز به مقدار مورد نیاز در دسترس هستند، بنابراین از آنها می‌توان جهت تهیه سوریمی استفاده نمود (Martin-Sanchez et al., 2009). کپور معمولی یکی از گونه‌های اصلی ماهی پرورشی در ایران است. به علت رفتار تغذیه‌ای خاص کپور معمولی (تغذیه از موجودات کفزی موجود در لجن کف استخر) گوشت آن نسبتاً دارای بوی نامطبوعی است (Elyasi et al., 2010) که این امر منجر به کاهش مقبولیت آن نزد مصرف کنندگان می‌گردد.

مصرف سرانه ماهی در ایران حدود 7/8 کیلوگرم است که این مقدار پایین‌تر از متوسط مصرف جهانی است که بر اساس گزارش‌های فائو در سال 2010، متوسط سرانه مصرف آبزیان در دنیا حدود 17

سانتی‌متر و به مقدار 250 گرم بسته بندی شد و به مدت یک ماه در دمای 18- درجه‌ی سانتی‌گراد منجمد و نگهداری شدند.

آماده سازی ژل

بعد از یک ماه نگهداری در دمای 18- درجه‌ی سانتی‌گراد، مرحله بعدی آزمایش یعنی تهیه کامبوکو یا ژل حرارت دیده شده‌ی سوریمی با افزودن ایزوله پروتئینی سویا انجام پذیرفت. برای آماده سازی ژل سوریمی، سوریمی منجمد به قطعات 2×2×2 سانتی‌متر مکعب خرد شده و برای مدت یک ساعت در دمای اتاق (تقریباً 25 درجه سانتی‌گراد) قرار گرفت تا یخگشایی گردد؛ سپس آن را با 2 درصد نمک در یک همزن گوشت برای حدود 1 دقیقه مخلوط و همگن گردیده و آب یخ نیز جهت تنظیم میزان رطوبت خمیر به میزان 80 درصد محاسبه شده و اضافه گردید (Jafarpour & Gorczyca, 2009a). پس از آن در این مرحله ایزوله پروتئین سویا و بر اساس داده های Luo و همکاران (2008) به میزان 10، 20 و 30 درصد به هر تیمار به صورت جداگانه اضافه شده و همگن سازی برای بیش از 5 دقیقه در دمای 10-4 درجه‌ی سانتی‌گراد ادامه یافت (Luo et al., 2008) ایزوله پروتئینی سویا از شرکت Shandong wonderful industrial group Co., LTD کشور چین با شاخص نیتروژن محلول² بیش از 90 درصد تهیه شد. نمونه‌ی شاهد فاقد هر گونه ایزوله پروتئین سویا بوده و تمامی تیمارها در سه تکرار انجام پذیرفت.

جهت مرحله پخت، خمیر سوریمی در پوشش‌های سوسیس با طول 20 سانتی‌متر و قطر داخلی 28 میلی‌متر پر شدند و هر دو طرف انتهایی پوشش‌های سوسیس بسته شد. برای بدست آوردن شرایط قوام یابی³، پوشش‌ها در دمای پایین در دمای 4-6 درجه سانتی‌گراد برای مدت یک شب (18 ساعت) در یخچال قرار گرفتند. پوشش‌ها برای پختن سوریمی، به مدت 30 دقیقه در حمام آب گرم با دمای 90±2 درجه‌ی سانتی‌گراد قرار گرفتند تا دمای مرکز هندسی پوشش‌ها برای مدت 15 دقیقه در حدود 90 درجه

سال‌های 2004 تا 2008 می‌باشد. در این تحقیق تاثیر سطوح 10، 20 و 30 درصد از پروتئین ایزوله سویا بر روی خواص کارکردی ژل سوریمی ماهی کپور معمولی و نیز ارزیابی حسی آن مورد مطالعه قرار گرفت. داده‌های حاصل از این مطالعه می‌تواند در خصوص تصمیم‌گیری صحیح مدیران خط تولید کارخانجات فرآوری محصولات شیلاتی در خصوص لزوم یا عدم لزوم اضافه نمودن ایزوله پروتئین سویا¹ به فرمولاسیون محصولات مبتنی بر سوریمی کپور معمولی کمک شایانی نماید.

مواد و روش‌ها

ماهیان کپور معمولی که به صورت تازه از بازار ماهی در شهرستان نور تهیه شده بودند طی نگهداری در یخ به آزمایشگاه فرآوری شیلات دانشکده علوم دریایی و منابع طبیعی تربیت مدرس در شهرستان نور انتقال یافت. میانگین وزن ماهیان 62 ± 575 گرم و طول آنها 38 ± 215 میلی‌متر بود. فرآیند تهیه سوریمی مطابق روش Shimizu و همکاران (1992) در داخل آزمایشگاه و به صورت دستی انجام پذیرفت. ماهیان کپور معمولی پس از سرزنی و تخلیه‌ی شکمی، به صورت دستی فیله و شسته شده، سپس استخوان‌گیری شدند. فرآیند چرخ کردن گوشت توسط چرخ گوشت مجهز به صفحه با منافذ به قطر 3 میلی‌متر انجام گرفت. پس از آن گوشت چرخ شده با آب سرد با دمای پایین تر از 10 درجه‌ی سانتی‌گراد برای سه مرتبه با نسبت 4 به 1 آب به گوشت ماهی (دو مرتبه با آب مقطر و سپس یک مرتبه با محلول آب نمک 0/3 درصد و هر مرتبه برای 15 دقیقه) شستشو داده شد. گوشت ماهی پس از هر بار شستشو، در یک پارچه نظیف ریخته شده تا آب اضافی آن گرفته شود. پس از آن شکر به میزان 4 درصد، سوربیتول به میزان 4 درصد و سدیم تری پلی فسفات به میزان 0/3 درصد به سوریمی تهیه شده اضافه و در یک دستگاه همزن گوشت (Mulinex, 1000w, Made in France) با آن مخلوط شد. سپس سوریمی در کیسه‌های نایلونی زیپ دار به ابعاد 20×15×2

2- Soluble nitrogen index
3- Setting

1- Soy protein isolate

قرار گرفته تا سوریمی پخته شود. پس از آن فوراً نمونه‌ها را جهت توقف تاثیر بیشتر گرما روی بافت سوریمی پخته شده (کامابوکو)، به مدت 15 دقیقه در آب سرد (حدود 4 درجه سانتی‌گراد) قرار داده تا دمای ژل سوریمی به حدود 10 درجه سانتی‌گراد برسد. پس از خنک شدن نمونه‌ها، ژل سوریمی خارج شده و سپس به یخچال منتقل شد تا جهت آنالیز خصوصیات بافتی (Jafarpour & Gorczyca, 2009a) و سنجش رنگ (Barbosa-canovas & Tabilo-) (Munizaga, 2004) به ابعاد لازم برش داده شده و خصوصیات مورد نظر بررسی شوند.

هر تیمار بود.

رابطه (1)

(mm) فاصله شکست \times (g) نیروی شکست = قدرت ژل

آزمون آنالیز پروفیل بافت⁴

آزمون آنالیز پروفیل بافت یا TPA به صورت گسترده برای برآورد تجربی تعدادی از خواص کیفی بافت غذاهای پروتئینی و ژل سوریمی استفاده می‌شود. این تست شامل فشردن تکراری نمونه بین دو صفحه موازی بوده و در این فرآیند مقادیر نیرو در برابر تغییر شکل ثبت می‌گردند. آزمایش آنالیز پروفیل بافت بر اساس روش توصیف شده توسط Jafarpour و Gorczyca (2009b) انجام پذیرفت. در این آزمون نمونه‌هایی از ژل سوریمی پخته شده با ارتفاع 25 میلی‌متر و قطر 28 میلی‌متر در دستگاه، توسط یک پروب آلومینیومی با قطر 50 میلی‌متر و میزان بارگیری دستگاه معادل 5 کیلوگرم و نیروی وارده به میزان 0/1 نیوتن یا 10 گرم و سرعت یک میلی‌متر در ثانیه، به صورت رفت و برگشتی در دو مرحله فشرده شدند. زمان استراحت بین دو مرحله فشردگی معادل پنج ثانیه در نظر گرفته شد. سفتی، کشسانی، چسبندگی و بهم پیوستگی ژل سوریمی پخته شده از فاکتورهای مورد سنجش این آزمون بودند. تمام محاسبات بر اساس میانگین 3 تکرار در هر تیمار بود.

قرار گرفته تا سوریمی پخته شود. پس از آن فوراً نمونه‌ها را جهت توقف تاثیر بیشتر گرما روی بافت سوریمی پخته شده (کامابوکو)، به مدت 15 دقیقه در آب سرد (حدود 4 درجه سانتی‌گراد) قرار داده تا دمای ژل سوریمی به حدود 10 درجه سانتی‌گراد برسد. پس از خنک شدن نمونه‌ها، ژل سوریمی خارج شده و سپس به یخچال منتقل شد تا جهت آنالیز خصوصیات بافتی (Jafarpour & Gorczyca, 2009a) و سنجش رنگ (Barbosa-canovas & Tabilo-) (Munizaga, 2004) به ابعاد لازم برش داده شده و خصوصیات مورد نظر بررسی شوند.

آنالیز خصوصیات بافتی

آزمون گرانیروی¹

در ابتدا 143 گرم سوریمی انجماد زدایی شده از هر تیمار را که ایزوله پروتئین سویا نیز به آن اضافه شده بودند را با 857 میلی‌لیتر محلول نمکی 3/5 درصد کلرید سدیم به مدت 8 دقیقه داخل دستگاه همزن (Waring commercial, Model 32BL80 (8011), USA) با دور بالا بصورت هموژن در آورده و سپس به مدت 40 دقیقه در دمای اتاق قرار داده شد. در نهایت گرانیروی با استفاده از دستگاه ویسکومتر بروکفیلد (Brookfield Viscometer, DV-II Programmable. China) در دمای 10 درجه‌ی سانتی‌گراد و دور 4 دور بر دقیقه محاسبه شد (Lanier, 1992).

آزمون تست نفوذ²

آزمایش تست نفوذ بر اساس روش استفاده شده توسط Jafarpour و Gorczyca (2009a) انجام شد. برای این منظور 24 ساعت پس از نگهداری ژل‌های حرارت دیده یا کامابوکو در یخچال، آنها را از یخچال خارج کرده و به تکه‌هایی با طول 25 میلی‌متر و قطر تقریبی 28 میلی‌متر برش داده و به منظور هم دما سازی با دمای محیط برای مدت 1 ساعت در دمای اتاق قرار گرفتند. سپس ژل‌های برش داده شده توسط دستگاه آنالیز بافتی (TA-XT2, Microstable)

3- Load cell

4- Texture Profile Analysis (TPA)

1- Viscosity test

2- Puncture test

اندازه گیری سفیدی¹ رنگ

برای این منظور نمونه‌ها به طول 25 میلی‌متر و قطر 28 میلی‌متر برش داده شدند و با دستگاه رنگ‌سنج هانتر RT450 مورد ارزیابی قرار گرفتند و فاکتورهای روشنایی L^* ، b^* و a^* اندازه گیری شد که a^* فاکتور قرمزی رنگ نمونه می‌باشد و از سبز (-120) تا قرمز (+120) متغیر است، b^* فاکتور زردی رنگ نمونه است و از آبی (-120) تا زرد (+120) متغیر بوده و L^* فاکتور روشنایی رنگ نمونه می‌باشد و از صفر تا 100 متغیر است. سفیدی رنگ بر اساس فرمول زیر (Park, 1994) محاسبه شد.

رابطه (2)

$$\text{سفیدی} = L^* - 3b^*$$

ظرفیت نگهداری آب²

ظرفیت نگهداری آب با استفاده از دستگاه سانتریفیوژ یخچال دار (Beckman, Model GS-15R, Germany) و بر اساس روش Himonides (1999) انجام پذیرفت. بدین منظور، ابتدا 5 گرم از نمونه ژل سوریمی را جدا نموده و توسط ترازوی دقیق به همراه دو عدد کاغذ صافی واتمن شماره یک توزین شدند. سپس، 5 گرم نمونه را در داخل 2 عدد کاغذ صافی قرار داده و کاغذ صافی به دور نمونه پیچیده می‌شود. کاغذ صافی و نمونه داخل لوله‌ی پلاستیکی قرار گرفته و داخل سانتریفیوژ گذاشته و دستگاه بر روی 3600 دور در دقیقه و مدت زمان 30 دقیقه در دمای 8 درجه سانتی‌گراد تنظیم شد. در پایان، نمونه بیرون آورده شده و کاغذ را از دور آن باز کرده و با پنس نمونه را از کاغذ برداشته و سپس هم کاغذ و هم نمونه بطور جداگانه وزن شده و از طریق فرمول زیر WHC محاسبه گردید.

رابطه (3)

$$\text{WHC g/kg} = [(1 - \text{Mw}/\text{Ms})1000]$$

Ms = وزن ابتدایی نمونه به گرم

Mw = وزن آب خارج شده از نمونه به گرم بعد از

سانتریفیوژ کردن

آزمون ارزیابی حسی

جهت ارزیابی حسی از روش هدانیک و بر اساس روش Runglerdkriangkrai و همکاران (2008) و با اندکی تغییر استفاده شد. برای این منظور از تعداد 15 نفر افراد آموزش ندیده جهت آزمون حسی استفاده شد که شامل 9 مرد و 6 زن با میانگین سنی 25 ± 3 سال بودند. افراد به ویژگی‌ها از عدد صفر تا 9 امتیاز دهی می‌کردند که ویژگی‌های مورد اندازه گیری شامل رنگ، بو، طعم، بافت و محبوبیت کلی بود. فاصله بین هر ارزیابی 10 دقیقه بود و در مورد طعم پس از هر بار ارزیابی دهان با یک لیوان آب شسته می‌شد.

تجزیه و تحلیل آماری

تجزیه و تحلیل داده‌ها با استفاده از نرم افزار SPSS نسخه 17 صورت گرفت. برای این کار ابتدا از نرمال بودن یا نبودن داده‌ها به وسیله آزمون کولموگروف-اسمیرنوف اطمینان حاصل گردید. در صورت نرمال بودن داده‌ها از آزمون‌های پارامتریک one way ANOVA و LSD برای مقایسه میانگین‌ها استفاده شد. برای داده‌های بدست آمده از ارزیابی حسی از آزمون غیرپارامتریک Mann-Whitney U test استفاده شد.

نتایج

آنالیز خصوصیات بافتی

آزمون گرانیروی

مقادیر حاصل از آزمون گرانیروی در تیمارهای مختلف، در جدول 1 نشان داده شده است. نتایج آنالیز واریانس یکطرفه بیانگر این امر است که تنها در میزان 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا نسبت به تیمار شاهد گرانیروی افزایش یافته ولی این اثر معنی‌دار نبود ($p > 0/05$) و در مقادیر 20 درصد و 30 درصد بطور معنی‌داری گرانیروی کاهش یافت ($p < 0/05$).

1- Whiteness

2- Water Holding Capacity (WHC)

جدول 1- داده های مربوط به آزمون گرانروی سوریمی ماهی کپور معمولی بعد از اضافه نمودن ایزوله پروتئینی سویا در مقادیر مختلف

تیمار	گرانروی (Pa.s)
Con.	2580/19±17/12 ^a
10SPI درصد	2596/27 ±12/28 ^a
20SPI درصد	2307/46 ±14/17 ^b
30SPI درصد	2126/82±11/63 ^b

میانگین ± انحراف معیار (Mean ± Standard Deviation; n= 3)

Con = شاهد (Control)، SPI = ایزوله پروتئین سویا

حروف بالانویس متفاوت در هر ستون نشان دهنده ی وجود تفاوت معنی دار بین میانگین ها در تیمارهای مختلف در سطح 95 درصد است.

آزمون تست نفوذ

شکست و فاصله شکست و قدرت ژل بالاتری نسبت به تیمار شاهد گردید، اما افزودن مقادیر بالاتر (20 درصد و 30 درصد) ایزوله پروتئینی سویا باعث کاهش خصوصیات بافتی ژل سوریمی در مقایسه با نمونه ی شاهد شد.

مقادیر حاصل از آزمون نفوذ در تیمارهای مختلف، در جدول 2 نشان داده شده است. نتایج آنالیز واریانس یکطرفه بیانگر این امر است که در تیمار ایزوله پروتئین سویا تنها افزودن 10 درصد از پروتئین ایزوله سویا به خمیر سوریمی باعث افزایش معنی دار نیروی

جدول 2- مقادیر مربوط به آزمون نفوذ بعد از اضافه نمودن ایزوله پروتئینی سویا در مقادیر مختلف

تیمار	قدرت ژل (g×mm)	فاصله شکست (mm)	نیروی شکست (g)
Con.	1168/81±22/17 ^b	6/36 ±0/26 ^b	182/73±14/42 ^b
10SPI درصد	1241/52±18/40 ^a	6/45±0/70 ^a	192/17±13/22 ^a
20SPI درصد	969/80±17/24 ^c	5/82±0/36 ^c	164/28±17/60 ^a
30SPI درصد	775/27±13/92 ^c	5/43±0/52 ^c	142/30±14/19 ^c

میانگین ± انحراف معیار (Mean ± Standard Deviation; n= 3)

Con = شاهد (Control)، SPI = ایزوله پروتئین سویا

حروف بالانویس متفاوت در هر ستون نشان دهنده ی وجود تفاوت معنی دار بین میانگین ها در تیمارهای مختلف در سطح 95 درصد است.

آزمون آنالیز پروفیل بافتی

اختلاف معنی داری با تیمار شاهد و نیز با همدیگر ایجاد نکرد ($p>0/05$). از سویی دیگر با افزایش میزان ایزوله پروتئین سویا، پارامتر چسبندگی کاهش یافته هر چند در غلظت 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا دارای بیشترین مقدار و بالاتر از تیمار شاهد بود اما تفاوت معنی داری بین تیمارها مشاهده نشد ($p>0/05$). میزان کشسانی نیز با افزایش میزان ایزوله پروتئین سویا تغییری از خود نشان نداد و تفاوت معنی داری بین تیمارها مشاهده نشد ($p>0/05$).

مقادیر حاصل از آزمون آنالیز پروفیل بافتی در تیمارهای مختلف، در جدول 3 نشان داده شده است. نتایج آنالیز واریانس یکطرفه بیانگر این امر است که در تیمار 10 درصد ایزوله پروتئین سویا پارامتر سفتی نسبت به تیمار شاهد فاقد تفاوت معنی دار بود، در حالیکه سطوح بالاتر ایزوله پروتئینی سویا باعث کاهش معنی دار ($p<0/05$) پارامتر سفتی شد. اما در مورد پارامتر بهم پیوستگی، سطوح مختلف این تیمار

جدول 3- مقادیر مربوط به آزمون آنالیز پروفیل بافتی بعد از اضافه نمودن ایزوله پروتئینی سویا در مقادیر مختلف

تیمار	کشسانی	چسبندگی (N/s)	بهم پیوستگی	سفتی (N)
Con.	0/96±0/01 ^a	-0/58±0/06 ^a	0/64±0/00 ^a	27/09±0/44 ^a
10SPI درصد	0/96±0/01 ^a	-0/62±0/03 ^a	0/66±0/01 ^a	26/19±0/32 ^a
20SPI درصد	0/96±0/01 ^a	-0/55±0/02 ^a	0/64±0/00 ^a	22/64±0/18 ^b
30SPI درصد	0/96±0/01 ^a	-0/54±0/02 ^a	0/63±0/03 ^a	20/36±0/72 ^b

میانگین ± انحراف معیار (n=3) (Mean ± Standard Deviation)

CON = شاهد (Control)، SPI = ایزوله پروتئین سویا

حروف بالانویس متفاوت در هر ستون نشان دهنده وجود تفاوت معنی دار بین میانگین ها در تیمارهای مختلف در سطح 95 درصد است.

آزمون اندازه گیری رنگ

مقادیر حاصل از آزمون رنگ سنجی در تیمارهای مختلف، در جدول 4 نشان داده شده است. نتایج آنالیز واریانس یکطرفه بیانگر این امر است که در تیمار ایزوله پروتئین سویا تیمار دارای 10 درصد از این افزودنی فاقد تفاوت معنی دار در پارامتر روشنایی (L*) رنگ سوریمی تیمار شاهد بود. تیمارهای 30 درصد و 20 درصد ایزوله پروتئین سویا سبب کاهش روشنایی شدند که تنها در تیمار 30 درصد از ایزوله پروتئین سویا اثر این کاهش معنی دار بود (p<0/05). در مورد فاکتور زردی (b*) رنگ سوریمی، با افزایش میزان

افزودنی میزان پارامتر b* افزایش یافت که در تیمارهای 30 درصد و 20 درصد این اختلاف ها معنی دار بود (p<0/05). در مورد فاکتور سفیدی رنگ که حاصل تفریق مقدار روشنایی از سه برابر مقدار عددی زردی (3b*) می باشد با افزایش میزان افزودنی، سفیدی رنگ ژل سوریمی حاصل کاهش می یافت و در تیمارهای 20 درصد و 30 درصد میزان سفیدی رنگ بطور معنی داری (p<0/05) نسبت به تیمار شاهد کاهش نشان داد. تیمار 10 درصد اگر چه رنگ سفیدتری از خود نشان داد اما این تفاوت معنی دار نبود (p>0/05).

جدول 4- مقادیر مربوط به آزمون اندازه گیری رنگ بعد از اضافه نمودن ایزوله پروتئینی سویا در مقادیر مختلف

تیمار	L*-3b*	b*	L*
Con.	55/21±0/38 ^a	5/58±0/25 ^c	72/08±0/63 ^a
10SPI درصد	55/42±0/73 ^a	5/69±0/48 ^c	72/33±0/51 ^a
20SPI درصد	53/22±0/42 ^b	6/14±0/26 ^b	71/64±0/28 ^a
30SPI درصد	48/17±0/60 ^c	7/23±0/17 ^a	69/88±0/48 ^b

میانگین ± انحراف معیار (n=3) (Mean ± Standard Deviation)

Con = شاهد (Control)، SPI = ایزوله پروتئین سویا

L* فاکتور روشنایی رنگ، b* فاکتور رنگ آبی و L*-3b* فاکتور سفیدی رنگ سوریمی

حروف بالانویس متفاوت در هر ستون نشان دهنده وجود تفاوت معنی دار بین میانگین ها در تیمارهای مختلف در سطح 95 درصد است.

آزمون ظرفیت نگهداری آب (WHC)

مقادیر حاصل از آزمون ظرفیت نگهداری آب در تیمارهای مختلف، در جدول 5 نشان داده شده است. نتایج نشان داد که تنها در میزان 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا، ژل سوریمی حاصل بطور

معنی داری (p<0/05) دارای بیشترین ظرفیت نگهداری آب بود در حالیکه با افزایش غلظت افزودنی به 20 درصد و 30 درصد، تفاوت معنی داری در ظرفیت نگهداری آب نسبت به تیمار شاهد مشاهده نگردید.

جدول 5- مقادیر مربوط به آزمون ظرفیت نگهداری آب بعد از اضافه نمودن ایزوله پروتئینی سویا در مقادیر مختلف

ظرفیت نگهداری آب (درصد)	تیمار
75/80±0/62 ^b	Con.
78/53±0/36 ^a	10SPI درصد
76/15±0/44 ^b	20SPI درصد
73/81±0/32 ^b	30SPI درصد

میانگین ± انحراف معیار (n= 3) (Mean ± Standard Deviation)

Con = شاهد (Control)، SPI = ایزوله پروتئین سویا

حروف بالانویس متفاوت در هر ستون نشان دهنده وجود تفاوت معنی دار بین میانگین ها در تیمارهای مختلف در سطح 95 درصد است.

ارزیابی حسی بر اساس روش هدونیک¹

مقادیر حاصل از ارزیابی حسی رنگ، بو، طعم، بافت و محبوبیت کلی در تیمارهای مختلف در جدول 6 نشان داده شده است. مقایسه بین تیمارها بیانگر این امر است که افزودنی‌ها بر ویژگی‌های حسی سوریمی تولید شده از ماهی کپور معمولی دارای اثرات معنی دار بودند ($p < 0/05$).

نتایج سفیدی رنگ نشان داد که در تیمار ایزوله پروتئین سویا ارزیاب‌ها نمره بالاتری به سوریمی 10 درصد ایزوله پروتئین سویا دادند اما تفاوت معنی‌داری با تیمار شاهد نداشت ($p > 0/05$). از سویی دیگر تیمارهای حاوی 20 درصد و 30 درصد ایزوله پروتئین سویا بطور معنی‌داری نمره‌ی پایین‌تری گرفتند ($p < 0/05$). در خصوص پارامتر بو، تیمار ایزوله پروتئین سویا 10 درصد بطور معنی‌دار ($p < 0/05$) نمره‌ی بالاتری در مقایسه با سایر سطوح استفاده شده

از ایزوله پروتئین سویا گرفت، بطوریکه تیمار 20 درصد تفاوتی با شاهد نشان نداده ($p > 0/05$) و تیمار 30 درصد بطور معنی‌داری ($p < 0/05$) سبب کاهش امتیاز بو توسط ارزیاب‌ها شد. همچنین نتایج طعم، روند مشابهی با نتایج بو توسط ارزیاب‌ها از خود نشان داد. بعلاوه، تنها تیمار ایزوله پروتئین سویا 10 درصد دارای اثر معنی‌دار ($p < 0/05$) بر ویژگی بافت سوریمی کپور معمولی از نظر ارزیاب‌ها بوده و بالاترین نمره را دریافت کرد. در مجموع تیمار ایزوله پروتئین سویا 10 درصد بطور معنی‌داری ($p < 0/05$) بالاترین نمره را در محبوبیت کلی کسب کرد، تیمار ایزوله پروتئین سویا 20 درصد تفاوت معنی‌داری ($p > 0/05$) از نظر ارزیاب‌ها با تیمار شاهد نشان نداده و تیمار ایزوله پروتئین سویا 30 درصد بطور معنی‌داری ($p < 0/05$) کمترین امتیاز را کسب کرد.

1- Sensory evaluation test (Hedonic method)

جدول 6- مقادیر مربوط به آزمون ارزیابی حسی بعد از اضافه نمودن ایزوله پروتئینی سویا در مقادیر مختلف

تیمار	محبوبیت کلی	بافت	طعم	بو	سفیدی رنگ
Con.	6/8±1/0 ^b	6/8±0/8 ^b	6/7±0/9 ^b	6/5±0/7 ^b	7/4±0/8 ^a
10SPI درصد	7/2±0/8 ^a	7/2±1/0 ^a	7/1±0/9 ^a	6/8±0/7 ^a	7/5±0/6 ^a
20SPI درصد	6/7±0/9 ^b	6/8±0/8 ^b	6/9±1/0 ^b	6/5±0/9 ^b	6/6±1/0 ^b
30SPI درصد	6/5±0/6 ^c	6/6±0/7 ^b	6/4±0/7 ^c	6/2±0/8 ^c	6/8±0/8 ^b

میانگین ± انحراف معیار (n= 3) (Mean ± Standard Deviation)

Con = شاهد (Control)، SPI = ایزوله پروتئین سویا

حروف بالانویس متفاوت در هر ستون نشان دهنده ی وجود تفاوت معنی دار بین میانگین ها در تیمارهای مختلف در سطح 95 درصد است.

نتیجه گیری و بحث

آنالیز خصوصیات بافتی

آزمون گرانروی

گرانروی سوریمی ماهی به عوامل مختلفی نظیر رطوبت، نمک، نشاسته و افزودنی‌های پروتئینی بستگی دارد. میزان گرانروی پروتئین ماهی ارتباط نزدیکی با ماهیت پروتئین نیز دارد و خواص تولید ژل سوریمی تهیه شده از ماهی را متاثر می‌سازد. تحقیق حاضر بیانگر این امر است که افزودن ایزوله پروتئینی سویا بر میزان گرانروی تولید شده از ماهی کپور معمولی تقریباً روندی مشابه با نتایج آزمون‌های فیزیکی برآورد ویژگی‌های بافتی (آزمون نفوذ و آزمون TPA) ژل سوریمی حاوی افزودنی بروز دادند که نشان از هم‌خوانی نتایج آزمایش‌های مذکور دارد؛ بطوریکه ایزوله پروتئین سویا در میزان 10 درصد گرانروی بالاتری نسبت به تیمار شاهد داشت اما این تفاوت معنی دار نبود.

توجه به این نکته مهم است که ایزوله پروتئین سویا از لحاظ ماهیت کروی شکل بوده در حالیکه پروتئین‌های سوریمی رشته‌ای می‌باشند، بنابراین از لحاظ فیزیکی احتمال تداخل عملکرد بین این دو نوع پروتئین بخصوص در غلظت‌های بالا از ایزوله پروتئین سویا انتظار می‌رود که این امر با نتایج به دست آمده از این مطالعه منطبق می‌باشد. بطوریکه غلظت‌های 20 درصد و 30 درصد ایزوله پروتئین سویا دارای اثر معنی‌دار منفی بر روی گرانروی ژل سوریمی بودند. به عبارتی با افزایش غلظت ایزوله پروتئین سویا در شبکه ژل سوریمی مانع از شکل‌گیری باندهای پروتئین-پروتئین و پروتئین-آب-پروتئین گردیده و در نتیجه با

کاهش تعداد پیوندهای میوفیبریلی باعث کاهش گرانروی محلول پروتئینی گردیدند.

آزمون نفوذ

تشکیل ژل توسط پروتئین‌های ماهی موجود در خمیر سوریمی، مهمترین گام در ایجاد یک بافت مورد پسند در بسیاری از محصولات غذاهای دریایی می‌باشد (Camo et al., 1989; Hamada & Inamasu, 1978; Harper et al., 1983) و این ژل از شبکه سه بعدی پروتئین که اساساً از اکتومیوزین تشکیل شده است ایجاد می‌گردد (Jiang, 2000). استحکام ژل سوریمی می‌تواند توسط افزودن ترکیبات مختلف افزایش یابد (Martin-Sanchez et al., 2009).

در تیمار ایزوله پروتئین سویا، از میان سه سطح افزودنی (10، 20 و 30 درصد)، تنها سطح 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا نسبت به تیمار شاهد نیروی شکست و فاصله شکست ژل پروتئینی را افزایش داده و بالطبع استحکام ژل بالاتری ایجاد کرد و با افزایش میزان ایزوله پروتئین سویا (20 درصد و 30 درصد) استحکام ژل نسبت به تیمار شاهد کاهش یافت. نقش عمده ایزوله پروتئینی سویا به عنوان یک باند دهنده می‌باشد که با اضافه شدن به ترکیب ژل سوریمی در یک سطح معین از طریق جذب ملکول‌های آب در شبکه‌ی خود منجر به تقویت قدرت ژلی فرآورده می‌گردد، اما با افزایش سطح آن در فرمولاسیون (20 درصد و 30 درصد) به دلیل جذب بیش از حد آب در رقابت با پروتئین‌های میوفیبریلی سوریمی، منجر به کاهش پیوندهای پروتئین-آب-پروتئین در شبکه سه بعدی ژل می‌گردد. البته در این بین عوامل دیگری

پیوستگی، چسبندگی و کشسانی اختلاف معنی داری با تیمار شاهد و نیز با همدیگر نداشتند.

ذکر این نکته لازم است که عمده ترین پروتئین موجود در ساختار ایزوله پروتئین سویا گلوبولین می باشد که دارای زیر واحدهای متعددی است. اما دو زیر واحدی که بیشترین نقش در بروز ویژگی های عملکردی ایزوله پروتئین سویا را دارا می باشند گلیسین و کنگلیسین می باشند و عملکرد اینها نیز در جهت بهبود ویژگی های بافتی متاثر از درجه حرارت و قدرت یونی فرمولاسیون می باشد. طبق گزارش Park (2001) پروتئین ایزوله سویا بسیار حساس در برابر نمک می باشد به طوریکه وجود 2 درصد نمک در ژل سوریمی حاوی ایزوله پروتئین سویا و حرارت دادن آن منجر به افت مدول ذخیره (G') با رسیدن دما به مرز 74 درجه سانتی گراد گردید، و این امر بیانگر عملکرد ضعیف ایزوله پروتئین سویا در حضور نمک می باشد. بنابراین در این مطالعه عدم کارایی ایزوله پروتئین سویا در غلظت 10 درصد و حتی کاهش ویژگی های بافتی از جمله کشسانی، بهم پیوستگی و سفتی ژل سوریمی در غلظت های 20 درصد و 30 درصد می تواند ناشی از حضور 2 درصد نمک در فرمولاسیون ژل سوریمی باشد.

در خصوص مقدار عددی پارامتر چسبندگی ذکر این نکته لازم است که چون محاسبه ی این پارامتر بر مبنای سطح زیر منحنی ایجاد شده در فضای پایین محور X می باشد، لذا نمایه ی عددی آن منفی می باشد اما این بدین معنی نیست که اعداد بزرگتر با نمایه ی منفی از چسبندگی کمتری نسبت به اعداد نزدیک تر به عدد صفر برخوردارند بلکه کاملاً بالعکس، و لذا چسبندگی سوریمی در غلظت 10 درصد ایزوله پروتئینی سویا دارای بیشترین مقدار (0/62-) نسبت به شاهد (0/58-) بود.

آزمون اندازه گیری رنگ

سفیدی رنگ سوریمی از عوامل موثر بر بازارپسندی و پذیرش و انتخاب محصول توسط مصرف کنندگان می باشد. سفیدی به نحوه ی شستشو، مدت زمان شستشو و ترکیبات اضافه شده به سوریمی بستگی دارد. علاوه بر این در صنعت فرآوری

همچون میزان نمک موجود در فرمولاسیون (Park, 2001)، شرایط قوام یابی ژل سوریمی قبل از پخت (Luo et al., 2004a) و همچنین میزان بارهای همسان دو نوع پروتئین در شبکه ژل که می تواند سبب دافعه بیشتر پروتئین ها گردد قابل بررسی می باشد. بنا به اظهار نظر Luo و همکاران (2004b) به نظر می رسد ایزوله پروتئین سویا در مقادیر بالاتر از 10 درصد با تشکیل یک شبکه پیوسته و مداوم، سبب تاخیر در تشکیل پیوندهای عرضی یا متقاطع در پروتئین های میوفیبریلی می شود و نیز میزان تراکم پروتئین ماهی را، با افزایش میزان ایزوله پروتئین سویا کاهش دهد. Luo و همکاران (2004a) اثر ایزوله پروتئین سویا بر قدرت ژل ایجاد شده توسط ماهی آلاسکا پولاک و ماهی کپور نقره ای را به ترتیب در سال های 2004 و 2008 بررسی کردند. این پژوهشگران دریافتند که میزان 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا نسبت به 40 درصد از این افزودنی اثر مناسب تری بر روی استحکام ژل داشت و می تواند فرآیند از هم گسستگی شبکه ی ژل یا Modori که ناشی از فعال شدن آنزیم های پروتئاز قلیایی مقاوم به حرارت می باشد را کاهش دهد و بر قدرت ژل آنها بیافزاید. در مطالعه ی حاضر نتیجه ای مشابه با این دو تحقیق حاصل شد. مقایسه ی بین تیمارها نشان داد که بهترین اثر در ایجاد قدرت ژل توسط افزودن 10 درصد ایزوله پروتئین سویا و حرارت دهی آن در دمای 90 درجه سانتی گراد به مدت 30 دقیقه ایجاد می شود.

آزمون آنالیز پروفیل بافتی

نتایج این تحقیق نشان داد که در تیمار ایزوله پروتئین سویا افزودنی های 20 درصد و 30 درصد دارای اثر معنی دار منفی بر روی سختی ژل بودند به گونه ای که با افزایش میزان ایزوله پروتئین سویا میزان سفتی نسبت به تیمار شاهد کاهش می یافت. مقایسه ی بین تیمارها نشان داد که بهترین اثر توسط افزودن 10 درصد ایزوله پروتئین سویا نسبت به دیگر مقادیر در سوریمی ماهی کپور معمولی ایجاد می شد؛ هر چند که این اثر معنی دار نبود. مقادیر به هم

به تیمار شاهد دارای ظرفیت نگهداری آب بالاتری بود ولی این اثر تنها در سوریمی با 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا معنی دار بود. با افزایش میزان ایزوله پروتئین سویا (30 درصد) ظرفیت نگهداری آب بطور معنی داری نسبت به تیمار شاهد کاهش یافت که این نتیجه با نتایج تست‌های فیزیکی برآورد ویژگی‌های بافتی ژل سوریمی و تست گرانروی همبستگی و همخوانی دارد. Lee و همکاران (1992) ابراز داشتند که افزودن ترکیباتی نظیر سفیده تخم مرغ و ایزوله پروتئین سویا سبب بهبود جابجایی آب می‌شود که نتایج مشابه در مطالعه‌ی حاضر به دست آمد. در نهایت اینکه، مقایسه‌ی بین تیمارها نشان داد که بهترین اثر در ظرفیت نگهداری آب توسط افزودن 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا به سوریمی ماهی کپور معمولی ایجاد می‌شد.

ارزیابی حسی بر اساس روش هدانیک

در تیمار ایزوله پروتئین سویا، تیمار سوریمی دارای 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا نسبت به تیمار شاهد رنگ سفیدتری از نظر ارزیاب‌ها داشت ولی این تفاوت معنی دار نبود. با افزایش میزان ایزوله پروتئین سویا (20 درصد و 30 درصد) سفیدی نمره داده شده توسط ارزیاب‌ها نسبت به تیمار شاهد کاهش می‌یافت و دارای اختلاف معنی داری با آن بود اما این اثر یعنی کاهش سفیدی، در سوریمی حاوی 20 درصد ایزوله پروتئین سویا نسبت به سوریمی دارای 30 درصد ایزوله پروتئین سویا بیشتر بود. مقایسه‌ی بین تیمارها نشان داد که بهترین اثر در ایجاد سفیدی رنگ سوریمی در طی ارزیابی حسی توسط افزودن 10 درصد ایزوله پروتئین سویا به سوریمی ماهی کپور معمولی ایجاد می‌شد. Chiang و Hsu (2002) بیان کردند که میزان تقاضا برای ژل‌های سوریمی با میزان سفیدی بیشتر، زیادتر است که نتایج ارزیابی حسی نیز بیانگر این امر است.

در تیمار ایزوله پروتئین سویا، تیمار دارای 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا بر بوی سوریمی کپور معمولی نسبت به تیمار شاهد تفاوت معنی دار داشت و بوی مطلوب تری از نظر ارزیاب‌ها داشت. پارامتر بو در سوریمی با میزان 20 درصد ایزوله پروتئین سویا

محصولات شیلاتی، ایزوله پروتئین سویا عمدتاً به صورت لخته‌های امولسیون در قالب ترکیبی از ایزوله پروتئین سویا، آب و روغن‌های گیاهی به ترتیب به نسبت 2:9:1 به فرمول اضافه می‌گردد. اضافه کردن این فرم از ایزوله پروتئین سویا در مقایسه با فرم پودری آن علاوه بر بهبود ویژگی‌های بافتی مانند تنش برشی و کرنش برشی، رنگ بافت ژل سوریمی را نیز بهبود می‌بخشد.

در این مطالعه، در تیمار ایزوله پروتئین سویا با افزایش مقدار افزودنی تمایل رنگ سوریمی به سمت رنگ زرد (b^*) افزایش نشان می‌داد و در اثر اضافه کردن هر سه سطح افزودنی بطور مجزا، پارامتر b^* value، مقادیری بیشتری از تیمار شاهد بروز داد که فقط در تیمارهای 20 درصد و 30 درصد ایزوله پروتئین سویا تفاوت معنی دار بود. تیمار دارای 10 درصد از این افزودنی سبب افزایش روشنایی و تیمار 20 درصد سبب کاهش روشنایی رنگ سوریمی شدند اما این میزان معنی دار نبود و تیمار 30 درصد بطور معنی داری سبب کاهش روشنایی رنگ سوریمی شد. Luo و همکاران (2004a) تاثیر ایزوله پروتئین سویا (در مقادیر 10، 20، 30 و 40 درصد) بر روی رنگ سوریمی ماهی پولاک آلاسکا و ماهی کپور معمولی را در شرایط قوام یابی مختلف ارزیابی کردند. آنها چنین بیان کردند که افزودن ایزوله پروتئین سویا در تمامی مقادیر فوق به دلیل افزایش رنگ زرد، اثر منفی بر روی سفیدی رنگ سوریمی ماهی پولاک آلاسکا و کپور معمولی داشته و تیمار شاهد رنگ بهتر و سفیدتری دارد در حالیکه نتایج تحقیق حاضر نشان داد که ایزوله پروتئین سویا در مقدار 10 درصد فاقد تفاوت معنی دار در رنگ سوریمی حاصله با تیمار شاهد بود.

ظرفیت نگهداری آب (WHC)

ظرفیت نگهداری آب به حداکثر میزان آبی که مواد می‌توانند در فرمولاسیون غذایی جذب و نگهداری کنند گفته می‌شود (Quinn & Paton, 1979). در تیمار ایزوله پروتئین سویا، با افزایش غلظت افزودنی، ظرفیت نگهداری آب کاهش یافت. سوریمی در میزان 10 درصد و 20 درصد از ایزوله پروتئین سویا نسبت

پروتئین سویا به سوریمی ماهی کپور معمولی ایجاد می‌شد. در پایان، محبوبیت کلی سوریمی کپور معمولی دارای 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا نسبت به تیمار شاهد تفاوت معنی‌دار داشت و محبوبیت کلی بیشتری از نظر ارزیاب‌ها در بین این افزودنی داشت. نمره داده شده توسط ارزیاب‌ها به محبوبیت کلی در سوریمی با میزان 20 درصد و 30 درصد ایزوله پروتئین سویا نسبت به تیمار شاهد کمتر بودند و در میزان 30 درصد ایزوله پروتئین سویا دارای اختلاف معنی‌داری با آن نیز بود. مقایسه‌ی بین تیمارها نشان داد که بهترین اثر در ایجاد محبوبیت کلی سوریمی در طی ارزیابی حسی توسط ارزیاب‌ها بوسیله‌ی افزودن 10 درصد ایزوله پروتئین سویا به سوریمی ماهی کپور معمولی ایجاد می‌شد.

نتیجه گیری نهایی

نتایج تجزیه و تحلیل‌های تحقیق حاضر نشان داد که افزودنی استفاده شده (ایزوله پروتئین سویا) در سطوح مختلف، مخصوصاً سطوح 20 درصد و 30 درصد از این افزودنی سبب کاهش خواص کیفی سوریمی تولید شده از ماهی کپور معمولی در اکثر موارد حتی پایین تر از تیمار شاهد گردید. در بحث بافت سوریمی که مرتبط با آزمون نفوذ و آزمون آنالیز پروفیل بافتی بود و همچنین گرانی و ظرفیت نگهداری آب و رنگ سوریمی، تنها نرخ 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا تاثیرگذار بود و این اثرات در برخی موارد نسبت به تیمار شاهد تفاوت معنی‌داری نداشت. در بحث ارزیابی حسی بهترین امتیاز توسط ارزیاب‌ها به سوریمی با 10 درصد ایزوله پروتئین سویا تعلق گرفت. با توجه به نتایج تحقیق حاضر، استفاده از پروتئین ایزوله سویا جهت تهیه سوریمی کپور معمولی، با ویژگی‌های بافتی مناسب و با بازارپسندی مطلوب، تنها در سطوح پایین تر از 10 درصد قابل توصیه می‌باشد.

تفاوتی با تیمار شاهد نداشت و برابر با آن بود. در سوریمی با 30 درصد ایزوله پروتئین سویا نمره داده شده توسط ارزیاب‌ها به بوی سوریمی نسبت به تیمار شاهد کمتر بود و دارای اختلاف معنی‌داری با آن بود. مقایسه‌ی بین تیمارها نشان داد که بهترین اثر در ایجاد بوی سوریمی در طی ارزیابی حسی توسط ارزیاب‌ها بوسیله‌ی افزودن 10 درصد ایزوله پروتئین سویا به سوریمی ماهی کپور معمولی ایجاد می‌شد.

در تیمار سوریمی کپور معمولی با ایزوله پروتئین سویا، طعم سوریمی دارای 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا نسبت به تیمار شاهد تفاوت معنی‌دار داشت و طعم مطلوب تری از نظر ارزیاب‌ها نسبت به دیگر مقادیر این افزودنی داشت. امتیاز طعم سوریمی با 20 درصد ایزوله پروتئین سویا هر چند نسبت به تیمار شاهد بالاتر بود اما تفاوت معنی‌داری با تیمار شاهد نداشت. در سوریمی با 30 درصد ایزوله پروتئین سویا نمره داده شده توسط ارزیاب‌ها به طعم سوریمی نسبت به تیمار شاهد به طور معنی‌داری کمتر بود. مقایسه‌ی بین تیمارها نشان داد که بهترین اثر در طعم سوریمی در طی ارزیابی حسی توسط ارزیاب‌ها بوسیله‌ی افزودن 10 درصد ایزوله پروتئین سویا به سوریمی ماهی کپور معمولی ایجاد می‌شد.

در تیمار ایزوله پروتئین سویا، بافت سوریمی کپور معمولی دارای 10 درصد از ایزوله پروتئین سویا نسبت به تیمار شاهد تفاوت معنی‌دار داشت و بافت مطلوب‌تری از نظر ارزیاب‌ها داشت. بافت در سوریمی حاوی 20 درصد ایزوله پروتئین سویا تفاوتی با تیمار شاهد نداشت و برابر با آن بود. در سوریمی با 30 درصد ایزوله پروتئین سویا نمره داده شده توسط ارزیاب‌ها به بافت سوریمی نسبت به تیمار شاهد کمتر بود ولی دارای اختلاف معنی‌داری با آن نبود. مقایسه‌ی بین تیمارها نشان داد که بهترین اثر در ایجاد بافت سوریمی در طی ارزیابی حسی توسط ارزیاب‌ها، بوسیله‌ی افزودن 10 درصد از ایزوله

منابع

- 1- Campo L. & Tovar C. 2008. Influence of the starch content in the of surimi gels. Journal of Food Engineering, 84: 140-147.
- 2- Camou J.P., Sebranek J.G., & Olson D.G. 1989. Effect of heating rate and protein concentration on gel strength and water loss of muscle protein gels. Journal of Food Science. 54:850-854.
- 3- Chang-Lee M.V., Lampila L.E. & Crawford D.L. 1990. Yield and composition of surimi from Pacific whiting (*Merluccius moductas*) and the effects of various protein additives on gel strength. Journal of Food Science, 55: 83-66.
- 4- Elyasi A., Zakipour Rahim Abadi E., Sahari M. A. & Zare P. 2010. Chemical and microbial changes of fish fingers made from mince and surimi of common Carp (*Cyprinus carpio* L., 1758). International Food Research Journal, 17: 59-64.
- 5- Francis F. J. 1999. Wiley encyclopedia of food science and technology (2nd ed. Vol. 1-4): John Wiley & Sons.
- 6- Ganesh A., Dileep A.O., Shamasundar B.A. & Singh U. 2006. Gel-forming ability of common carp fish (*Cyprinus carpio*) meat: effect of freezing and frozen storage. Journal of Food Biochemistry, 30(3): 342-61.
- 7- Hamada M. & Inamasu Y. 1983. Influences of temperature and water content on the viscoelasticity of kamaboko. Nippon Suisan Gakkaishi, 49: 1897-1902.
- 8- Harper J.P., Suter D.A., Dill C.W. & Jones E.R. 1978. Effects of heat treatment and protein concentration on the rheology of bovine plasma protein suspensions. Journal of Food Science. 43:1204-1205.
- 9- Himonides A. T., Taylor K. A. & Knowles M. J., 1999. The improved whitening of cod and haddock flaps using hydrogen peroxide. Journal of Science of Food and Agriculture, 79: 845-850.
- 10- Hsu C.K. & Chiang B.H. 2002. Effects of water, oil, starch, calcium carbonate and titanium dioxide on the color and texture of threadfin and hair-tail surimi gels. International Journal of Food Science and Technology, 37: 387-393.
- 11- Iso N., Mizuno H., Saito T., Lin C.Y., Fujita T. & Nagahisa E., 1985. The effects of additives (egg white and soybean protein) on the rheological properties of Kamaboko. Bulletin of Japanese Society of Science and Fisheries, 51: 485-488.
- 12- Jafarpour A., & Gorczyca E. 2009a. Rheological Characteristics and Microstructure of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Surimi and Kamaboko Gel. Journal of Food Biophysics, 4:172-179.
- 13- Jafarpour A. & Gorczyca E., 2009b. Characteristics of sarcoplasmic proteins and their interaction with surimi and Kamaboko gel. Journal of Food Science, 74: 16-22.
- 14- Jiang S. T. 2000. Enzymes and their effects on seafood texture. In N. F. Haard, & B. K. Simpson (Eds.), Seafood enzyme: Utilization and influence on postharvest seafood quality (pp. 411-450). New York, USA: Marcel Dekker.

- 15- Lanier T.C. 1992. Measurement of surimi composition and functional properties. pp.: 123-163. In: Surimi Technology. Eds., Lanier, T.C. and Lee, C.M., Marcel Dekker, Inc., New York.
16. Lee C. M., Wu M.-C. & Okada M. 1992. Ingredient and formulation technology for surimi based products. In Surimi technology (pp. 273–302). New York: Marcel Dekker.
- 17- Luo Y., Shen H., Pan D. & Bu G. 2008. Gel properties of surimi from silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) as affected by heat treatment and soy protein isolate. Food Hydrocolloids, 22: 1513-1519.
- 18- Luo Y., Shen H. & Pan D. 2006. Gel-forming ability of Surimi from grass carp (*Ctenopharyngodon idellus*): Influence of heat treatment and soy protein isolate. Journal of Science of Food and Agriculture, 86: 687–693.
- 19- Luo Y., Kuwahara R., Kaneniwa M., Murata Y., & Masahito Y. 2004a. Effect of soy protein isolate on gel properties of Alaska pollock and common carp surimi at different setting conditions. Journal of Science of Food and Agriculture, 84: 663–671.
- 20- Luo Y.K., Pan D.D. & Ji B.P. 2004b. Gel properties of surimi from bighead carp (*Aristichthys nobilis*): Influence of setting and soy protein isolate. Journal of Food Science, 69: 374-378.
- 21- Martin-Sanchez A.M., Navarro C., Perez-Alvarez J.A. & Kuri, V. 2009. Alternatives for efficient and sustainable production of surimi: a review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 8: 359-374.
- 22- Nopianti R., Huda N. & Ismail N. 2011. A review on the loss of the functional properties of proteins during frozen storage and the improvement of gel-forming properties of surimi. American Journal of Food Technology, 6(1): 19-30.
- 23- Park J.W., 1994. Functional Protein Additives in Surimi Gels. Journal of Food Science. 59: 525-527.
24. Park J.W., 2001. Effect of salt on rheological properties of soy protein emulsions. Unpublished data. OSU Seafood Lab, Astoria, OR.
- 25- Quinn J.R. & Paton D. 1979. A practical measurement of water hydration capacity of protein materials. Journal of Cereal Chemistry, 61: 53-59.
26. Regenstein J.M. 1984. Protein-water interactions in muscle foods. Recior & al Me & Conference Proceedings, 37: 44-51.
- 27- Rockower R.K., Dene J.C., Otwell W.S. & Cornell J.A. 1982. Evaluation of the textural of minced fish made from fish (turbot and Pollock). 7th Annual Tropical and Subtropical Fisheries Technological Conferences of the Americas, p. 36-47. Univ. of Florida.
- 28- Runglerdkeriangkrai J., Banlue K. & Raksakulthai N. 2008. Quality of fish ball from surimi as affected by starch and sterilizing conditions. Kasetsart University. Fisheries Research Bulletin, 32(1): 39-47.
- 29- Shimizu Y. T., & Lanier T.C. 1992. Surimi production from fatty and dark-flesh fish species. pp.181-207. In: Surimi Technology. Eds., Lanier, T.C. and Lee, C.M., Marcel Dekker, Inc., New York.

- 30- Tabilo-Munizaga G. & Barbosa-Cánovas, G.V. 2004. Color and textural parameters of pressurized and heat-treated surimi gels as affected by potato starch and egg white. *Food Research International*, 37: 767-775.
- 31- Venugoplal V. & Shahidi F. 1995. Value-added products from underutilized fish species. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 35(5): 431-453.
- 32- Wu T. & Mao L. 2009. Application of chitosan to maintain the quality of kamaboko gels made from grass carp (*Ctenophryngodon idellus*) during storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, 33: 218–230.
- 33- Yong H. & Park J.W. 1998. Effects of starch properties and thermal-processing conditions on surimi–starch gels. *Lebensmittel Wissenschaft Technologie*, 31: 344-353.
- 34- Yoo B. & Lee CM. 1993. Rheological relationships between surimi sol and gel as affected by ingredients. *Journal of Food Science*, 58: 880-883.

Enhancement of quality properties of common carp (*Cyprinus carpio*) surimi by addition of soy protein isolate

S. A. Jafarpour^{1*}, H. Hajidon², M. Rezaei³

1- Assistant professor, Department of Fisheries, Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University

* Corresponding author (a.jafarpour@sanru.ac.ir)

2- MSc. student, Department of Seafood Processing Science, Faculty of Natural Resources and Marine Sciences, Tarbiat Modares University

3- Associate professor, Department of Seafood Processing Science, Faculty of Natural Resources and Marine Sciences, Tarbiat Modares University

Abstract

The effect of soy protein isolate (SPI) at different levels, on quality properties (texture, color, water holding capacity and viscosity) and sensory evaluation of surimi prepared from common carp was investigated. Soy protein isolate was added at 10, 20 and 30 % levels to the common carp surimi paste and was heated at $90 \pm 2^{\circ}\text{C}$ for 30 min to produce a firm protein gel known as kamaboko. The results indicated that only addition of 10 % SPI enhanced the quality properties of surimi prepared from common carp ($p < 0.05$). For instance, 10 % treatment enhanced the gel strength and WHC of surimi gel by about 6 % and 3.5 %, respectively, without significant reduction of whiteness of resultant gel. However, no significant ($p > 0.05$) effect was observed in terms of texture profile analysis parameters. On the other hand, addition of 20 % and 30 % SPI onto surimi gel matrix reduced its functional properties. The best score in terms of overall popularity of resultant surimi gel were found to be for surimi including 10 % soy protein isolate, by the panelists. Finally, it can be concluded that SPI at 10 % concentration could potentially being applied as a protein binder in surimi gel network; however, it is not recommended based on its performance.

Keywords: Common carp; Quality properties; Sensory analysis; Soy Protein Isolate; Surimi