

## تأثیر دما، زمان و نسبت‌های مختلف آنزیم به سوبسترا در تهیه پروتئین هیدرولیز شده آب‌پنیر

شیمای پیری قشلاقی<sup>1\*</sup>، علیرضا صادقی ماهونک<sup>2</sup>، محمد قربانی<sup>2</sup>، مهران اعلمی<sup>2</sup>

1. دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان\*  
(shima\_piri1366@yahoo.com)
2. دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

### چکیده

در تحقیق حاضر، کنسانتره پروتئین آب‌پنیر، با بکارگیری آنزیم آلکالاز هیدرولیز شد. اثر متغیرهای دما (40، 45، 50 و 55 درجه سانتی‌گراد)، زمان (30، 60، 90، 120، 150، 180 و 210 دقیقه) و نسبت آنزیم به سوبسترا (30، 60 و 90 واحد آنسون بر کیلوگرم پروتئین) بر میزان درجه هیدرولیز و فعالیت ضدکسایشی، در قالب طرح کاملاً تصادفی بررسی گردید. بیشترین میزان درجه هیدرولیز در 55 درجه سانتی‌گراد، زمان هیدرولیز 180 دقیقه و نسبت آنزیم 60 (واحد آنسون/کیلوگرم سوبسترا) حاصل شد که تحت این شرایط، میزان درجه هیدرولیز به 51/62 درصد رسید. فعالیت ضدکسایشی پروتئین هیدرولیز شده آب‌پنیر، توسط آزمون‌های قدرت احیاء‌کنندگی و فعالیت مهارکنندگی یون آهن، اندازه‌گیری شد. فعالیت مهارکنندگی یون آهن در شرایطی که درجه هیدرولیز در حداکثر مقدار خود باشد، 50/41 درصد حاصل شد. همچنین تحت این شرایط قدرت احیاء‌کنندگی پروتئین‌های هیدرولیز شده 0/156 به دست آمد که در مقایسه با اسید آسکوربیک 100 قسمت در میلیون، قدرت احیاء‌کنندگی به میزان 20/47 درصد آن از خود نشان داد ( $P < 0/05$ ).

تاریخ دریافت: 93/01/28

تاریخ پذیرش: 93/07/20

### واژه‌های کلیدی

پروتئین هیدرولیز شده  
فعالیت ضدکسایشی  
کنسانتره پروتئین آب‌پنیر  
هیدرولیز آنزیمی

### مقدمه

آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی، منجر به تحقیقاتی در زمینه بررسی قابلیت آنتی‌اکسیدانی پپتیدهای فعال بیولوژیک از پروتئین‌های هیدرولیز شده‌ای نظیر کازئین شیر (Blanca *et al.*, 2007)، پروتئین سویا (Gibse *et al.*, 2004)، سبوس برنج (Parrado *et al.*, 2006)، پروتئین دانه بذر گنه گنه (Aluko *et al.*, 2003)، کانولا (Cumby *et al.*, 2008)، پروتئین زرده تخم مرغ (sakanaka *et al.*, 2004) و آب پنیر (Recio & Visser, 1999) شده است. پپتیدهای زیست فعال به عنوان اجزاء پروتئینی مورد بررسی قرار می‌گیرند که در ساختار پروتئین اصلی غیرفعال بوده و بعد از آزاد شدن توسط هیدرولیز آنزیمی، عملکردهای

مهار پراکسیداسیون لیپیدی در مواد غذایی و بدن بسیار مهم است. بسیاری از آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی مانند BHT به عنوان مکمل‌های غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرند، اگر چه این آنتی‌اکسیدان‌ها فعالیت آنتی‌اکسیدانی قوی‌تری نسبت به آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی از خود نشان می‌دهند ولی استفاده از این ترکیبات شیمیایی به دلیل آسیب به DNA و سمیت محدود شده است (Ito *et al.*, 1986). در سال‌های اخیر علاقه زیاد به پیدا کردن آنتی‌اکسیدان‌های جدید از منابع طبیعی، برای استفاده در مواد غذایی و دارویی به جای

آنزیم به سوبسترا بر درجه هیدولیز و فعالیت آنتی‌اکسیدانی در شرایط مورد نظر بوده است.

### مواد و روش‌ها

برای فرایند هیدرولیز آنزیمی از آنزیم آلکالاز که یک اندوپروتئیناز<sup>2</sup> گرفته شده از باکتری باسیلوس لیکنی فورمیس می‌باشد، استفاده شد. این آنزیم از شرکت سیگما (اسپانیا) تهیه و تا زمان آزمایش در 4 درجه سانتی‌گراد نگهداری گردید. کنسانتره پروتئین آب‌پنیر (با 82٪ پروتئین) در آب آن ماه 1392 از کارخانه پگاه مشهد تهیه گردید. فروزین<sup>3</sup>، فری‌سیانیدپتاسیم، تری‌کلرواستیک‌اسید، کلرید آهن، اتانول، تریس<sup>4</sup>، اسید هیدروکلریدریک، اسید اسکوربیک از شرکت مرک، مونوسدیم فسفات و دی‌سدیم فسفات و اسید سولفوریک، هگزان و سود پرک از شرکت‌های معتبر داخلی تهیه گردیدند. تمامی مواد شیمیایی مورد استفاده در آزمایش از درجه‌ی آزمایشگاهی برخوردار بودند.

تهیه پروتئین هیدرولیز شده ایزوله پروتئین آب پنیر ابتدا نمونه کنسانتره با بافر تریس - اسید کلریدریک به نسبت وزنی - حجمی 1 به 5 و با آب به نسبت 1 به 20 به حالت سوسپانسیون یکنواخت و با pH مناسب جهت فعالیت آنزیم آلکالاز درآمده (pH = 8) و سپس در دمای آزمایش، آنزیم بر اساس فعالیت تعریف شده به سوسپانسیون اضافه شد. تمامی واکنش‌ها در فلاسک‌های 100 میلی‌لیتری در انکوباتور شیکردار (ساخت کره جنوبی، شرکت ویژن<sup>5</sup> مدل VS-8480) و با دور ثابت 200 دور در دقیقه و در دمای مورد نظر برای هر تیمار انجام شدند. در انتهای هر تیمار به منظور حصول اطمینان از غیرفعال شدن آنزیم، واکنش آنزیمی با حرارت دادن سوسپانسیون در دمای 85 درجه سانتی‌گراد به مدت 20 دقیقه متوقف گردید. سپس ترکیب هیدرولیز شده، در حمام یخ به سرعت سرد گردید و در انتها در سانتی‌فیوژ یخچال‌دار

فیزیکوشیمیایی متعددی از خود بروز می‌دهند. این پپتیدها در اندازه‌های 2 تا 20 اسید آمینه و جرم مولکولی کمتر از 6000 دالتون می‌باشند (Sarmadi & Ismail, 2010). در هیدرولیز پروتئین‌ها، روش‌های بیولوژیکی و شیمیایی بیشترین کاربرد را دارند و استفاده از روش هیدرولیز شیمیایی در صنعت متداول‌تر است. هیدرولیز آنزیمی بهتر از هیدرولیز اسیدی یا قلیایی است زیرا هیدرولیز آنزیمی خیلی ملایم‌تر و بدون نابودی اسیدهای آمینه آزاد اتفاق می‌افتد. آلکالاز Alcalase® 2.4 L یک آنزیم قلیایی تولید شده از باکتری باسیلوس لیکنی فورمیس (*Bacillus licheniformis*) است که به دلیل عملکرد در pH قلیایی، تولید پروتئین هیدرولیز شده با درجه هیدرولیز بالاتر و طول زنجیره پپتیدی کوتاه‌تر، بیشترین توجه را به خود اختصاص داده است (اویسی پور و همکاران، 1389). این هیدرولیز شده‌ها مناسب برای رژیم غذایی بیماران مبتلا به فنیل کتونوری، آلرژی غذایی و بیماری‌های کبدی (Clemente, 2000) همچنین به عنوان رژیم غذایی برای افراد مسن و سالخورده، در تغذیه ورزشکاران و در رژیم غذایی برای کنترل وزن استفاده می‌شوند (Manninen, 2000). آنها همچنین دارای فعالیت آنتی‌اکسیدانی، ضد میکروبی، ضد انعقادی، ضد سرطانی، ضد فشارخون بالا و چندین فعالیت فیزیولوژیکی دیگر هستند (Sarmadi & Ismail, 2010). آب‌پنیر دارای ارزش بیولوژیکی بالایی است (ترکاشوند، 1371). پروتئین آب‌پنیر دارای غلظت بالایی از اسیدهای آمینه زنجیره‌ای منشعب (BCAAs)<sup>1</sup> لوسین، ایزولوسین و والین است که فاکتورهای مهمی در رشد و ترمیم بافت می‌باشند (Walzem *et al.*, 2002). ترکیب  $\alpha$ -لاکتوآلبومین از آب‌پنیر نیز فلزات سنگین را شلاته می‌کند و استرس اکسیداتیو را کاهش می‌دهد زیرا خاصیت شلاته‌کنندگی یون آهن را داراست (Ha *et al.*, 2003). هدف این تحقیق استفاده از فرایند هیدرولیز آنزیمی، جهت تهیه پروتئین هیدرولیز شده آب‌پنیر و بررسی تاثیر سه فاکتور دما، زمان و نسبت

2- Endoproteinase

3- Ferrozine

4- Tris

5- Vision

1- Branched Chain Amino Acid

جمع‌آوری ترکیبات محلول در تری‌کلرواستیک‌اسید 10 درصد، سانتریفیوژ گردید. درجه هیدرولیز بر اساس رابطه 1 محاسبه گردید (Hoyle & Merritt., 1994).  
رابطه (1)

$$100 \times \frac{\text{میزان نیتروژن در } TCA \text{ 10 درصد}}{\text{کل نیتروژن در نمونه}} = \text{درجه هیدرولیز (درصد)}$$

#### فعالیت مهارکنندگی یون آهن ( $Fe^{++}$ )

4/7 میلی‌لیتر محلول پروتئین هیدرولیز شده با 0/1 میلی‌لیتر از محلول 2 میلی‌مولار کلرید آهن II و 0/2 میلی‌لیتر فروزین 5 میلی‌مولار، مخلوط گردیده و به مدت 20 دقیقه در دمای اتاق نگه داشته شد. در انتها، جذب در طول موج 562 نانومتر خوانده شد. در نمونه شاهد به جای نمونه، از آب مقطر استفاده شد و فعالیت مهارکنندگی از رابطه 2 بدست آمد (Nalinanon *et al.*, 2011).

رابطه (2)

$$100 \times \frac{\text{جذب نمونه} - \text{جذب شاهد}}{\text{جذب شاهد}} = \text{فعالیت شلاته‌کنندگی (درصد)}$$

#### آزمون قدرت احیاءکنندگی

اندازه‌گیری قدرت پروتئین‌های هیدرولیز شده در احیاء آهن III به روش Bougategf و همکاران (2009)، صورت پذیرفت. برای این منظور 1 میلی‌لیتر از نمونه‌ی محلول هر کدام از تیمارها با 2/5 میلی‌لیتر از بافر فسفات 0/2 مولار (pH= 6/6) و 2/5 میلی‌لیتر از فری سیانیدپتاسیم 1 درصد مخلوط گردید. مخلوط در 50 درجه سانتی‌گراد به مدت 30 دقیقه گرمخانه‌گذاری شد و سپس 2/5 میلی‌لیتر از محلول تری‌کلرواستیک اسید 10 درصد (وزنی - حجمی) به آن اضافه گردید. مخلوط در  $1650 \times g$  برای 10 دقیقه سانتریفیوژ شده و در نهایت 2/5 میلی‌لیتر از محلول سوپرناتانت با 2/5 میلی‌لیتر آب مقطر و 0/5 میلی‌لیتر از محلول 0/1 درصد (وزنی - حجمی) کلرید آهن مخلوط گشت. بعد از 10 دقیقه واکنش، جذب محلول حاصل در 700 نانومتر خوانده شد. افزایش جذب مخلوط واکنش، بیانگر افزایش قدرت احیاءکنندگی آن می‌باشد.

ساخت کره جنوبی، شرکت هانیل<sup>1</sup>، مدل - Combi (514R) با دور  $6700 \times g$  در دمای 10 درجه سانتی‌گراد به مدت 20 دقیقه، جهت جمع‌آوری سوپرناتانت قرار گرفت (Ovissipour *et al.*, 2009b)، به منظور یافتن دامنه مناسب شرایط هیدرولیز جهت بهینه‌سازی، ابتدا پیش‌تیمارهایی در شرایط مطابق با دماهای 40، 45، 50 و 55 درجه سانتی‌گراد و زمان‌های 30، 60، 90، 120، 150، 180 و 210 دقیقه و فعالیت‌های آنزیمی 30، 60 و 90 واحد آنسون بر کیلوگرم پروتئین (یک واحد آنسون عبارت است از میزان آنزیم مورد نیاز برای آزاد شدن یک میلی‌اکی‌والان اسیدآمینه تیروزین از سوبسترای هموگلوبین در دقیقه در دمای 25 درجه سانتی‌گراد و pH=7/5 صورت پذیرفت (Aspmo *et al.*, 2005).

#### اندازه‌گیری ترکیبات شیمیایی

به منظور تعیین رطوبت، 5 گرم از نمونه روی ظرف آلومینیومی از قبل وزن شده قرار داده شد. سپس نمونه‌ها در آون در دمای 103 درجه سانتی‌گراد برای مدت 24 ساعت قرار داده شدند تا این‌که وزن ظرف ثابت گردید (پروانه، 1385). برای تعیین میزان پروتئین کل در مواد خام اولیه، از دستگاه کلدال (ساخت آلمان، شرکت بهر، مدل S3) و ضریب نیتروژن 6/25 استفاده شد (AOAC, 2000) و میزان خاکستر نیز با قرار دادن نمونه خام در کوره الکتریکی (ساخت آلمان، شرکت نابترتم<sup>2</sup>، مدل FX118-30) در دمای 550 درجه سانتی‌گراد، تعیین گردید (AOAC, 2000).

#### تعیین درجه هیدرولیز

درجه هیدرولیز یکی از فاکتورهای مهم در تعیین خواص پروتئین‌های هیدرولیز شده می‌باشد و در واقع میزان شکسته شدن پیوندهای پپتیدی را در محصول هیدرولیز شده بیان می‌کند. به حجم برابری از سوپرناتانت، تری‌کلرواستیک‌اسید (TCA) 20 درصد اضافه گردید و سپس در دور  $6700 \times g$  و دمای 10 درجه سانتی‌گراد به مدت 20 دقیقه به منظور

1- Hanil

2- Nabertherm

## تجزیه و تحلیل آماری

این مطالعه با استفاده از طرح کاملاً تصادفی در قالب آزمایش فاکتوریل انجام شد و بررسی اثر متغیرهای دما (در سطوح 40، 45، 50 و 55 درجه سانتی‌گراد)، زمان (در سطوح 30، 60، 90، 120، 150، 180 و 210 دقیقه) و میزان آنزیم (در سطوح

30، 60 و 90 واحد آنسون) و در دو تکرار صورت پذیرفت. مقایسه میانگین‌ها با آزمون دانکن در سطح اطمینان 95 درصد صورت گرفت. آنالیز داده‌ها با استفاده از نرم افزار SPSS16.0 و رسم نمودارها با نرم افزار Microsoft Excel 2007 انجام گردید.

## نتایج و بحث

## ترکیبات شیمیایی مواد خام اولیه

جدول 1- ترکیبات شیمیایی کنسانتره پروتئین آب پنیر

پروتئین (درصد)	رطوبت (درصد)	خاکستر (درصد)
82 ± 0 / 39	13 ± 0 / 33	2/6 ± 0 / 18

کنسانتره پروتئین آب پنیر

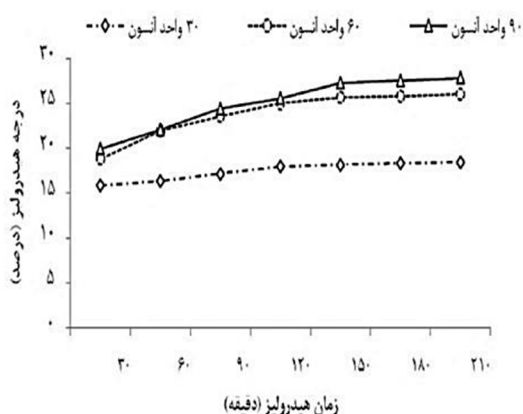
## ارزیابی میزان پیشرفت هیدرولیز

کنترل میزان پیشرفت هیدرولیز طی فرآیند هیدرولیز مهم می‌باشد، چرا که بسیاری از خواص پروتئین هیدرولیز شده، از جمله اسیدهای آمینه آزاد، میزان انحلال‌پذیری، وزن مولکولی پپتیدهای حاصل و حتی خواص ضداسپاسمی پروتئین تولید شده، وابسته به شدت و میزان درجه هیدرولیز می‌باشد (Slizyte et al., 2005)، اثر زمان، دما و فعالیت آنزیم بر میزان درجه هیدرولیز در شکل‌های 1، 2، 3 و 4 نشان داده شده است. عامل زمان، دما و میزان فعالیت آنزیم اثر معنی‌داری بر میزان درجه هیدرولیز داشت ( $P < 0/05$ ). با مقایسه تیمارهای مختلف مشخص شد که بین آنها اختلاف معنی‌داری وجود دارد. به صورت کلی با افزایش زمان هیدرولیز، میزان درجه هیدرولیز افزایش یافت. بیشترین میزان درجه هیدرولیز در تمامی سطوح دما و میزان فعالیت آنزیم، در زمان 210 دقیقه و کمترین میزان آن در زمان هیدرولیز 30 دقیقه به دست آمد. افزایش میزان هیدرولیز در بیشتر تیمارها از زمان 30 تا 120 دقیقه شدت بیشتری داشت ولی در زمان‌های بالاتر از شدت و نرخ هیدرولیز کاسته شد. Ovissipour و همکاران (2009a) علت این وضعیت را چنین توجیه نمودند که با افزایش زمان هیدرولیز تعداد پیوندهای پپتیدی در دسترس آنزیم کاهش می‌یابد، همچنین از میزان فعالیت

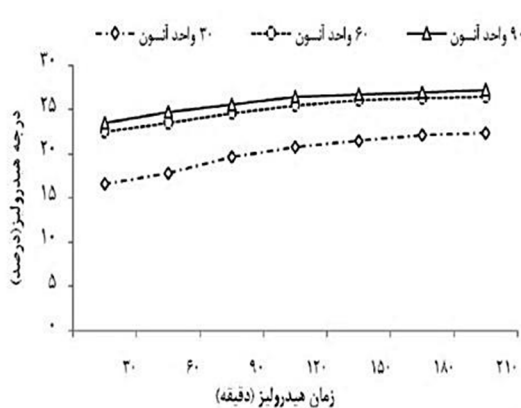
پروتئولیتیکی آنزیم کاسته می‌شود که در مجموع موجب کاهش شدت هیدرولیز می‌شود. از طرفی دیگر شکل‌گیری ترکیباتی که ممانعت‌کننده فعالیت آنزیمی هستند نیز می‌تواند در این امر دخیل باشد (Ovissipour et al., 2009a)؛ نتایج، گویای افزایش درجه هیدرولیز با بالا بردن فعالیت آنزیمی از 30 به 90 واحد آنسون می‌باشند. اختلاف درجات هیدرولیز بین فعالیت‌های آنزیمی 60 و 90 واحد آنسون کمتر از اختلاف 30 و 60 بود و در دمای 55 درجه سانتی‌گراد بین فعالیت‌های آنزیمی 60 و 90 واحد آنسون تفاوت معنی‌داری ملاحظه نشد ( $P > 0/05$ ). به دلیل هزینه‌بر بودن آنزیم، استفاده از مقادیر بالای آنزیم در تولید پروتئین هیدرولیز شده، اقتصادی به نظر نمی‌رسد، لذا فعالیت آنزیمی 60 به عنوان نقطه مناسب برای این منظور لحاظ گردید، همچنین در این دما بین زمان 180 و 210 دقیقه نیز اختلاف معنی‌داری وجود نداشت، بنابراین با توجه به این که میانگین درجه هیدرولیز در دمای 55 درجه سانتی‌گراد بیشتر از سایر دماهای مورد آزمایش بود، شرایط بهینه برای دستیابی به بیشترین میزان درجه هیدرولیز دمای 55 درجه سانتی‌گراد، زمان 180 دقیقه و نسبت آنزیم 60 (واحد آنسون بر کیلوگرم سوبسترا) به دست آمد، که تحت این شرایط میزان درجه هیدرولیز به 51/62 درصد رسید. طاهری و

آلکالاز، در شرایط بهینه در دمای 45/62 درجه سانتی‌گراد، 35/14 درصد گزارش کردند.

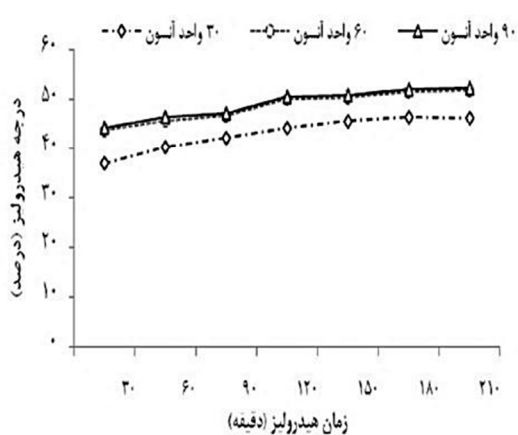
همکاران (2011) میزان درجه‌ی هیدرولیز پروتئین هیدرولیز شده ماهی ساردین را با استفاده از آنزیم



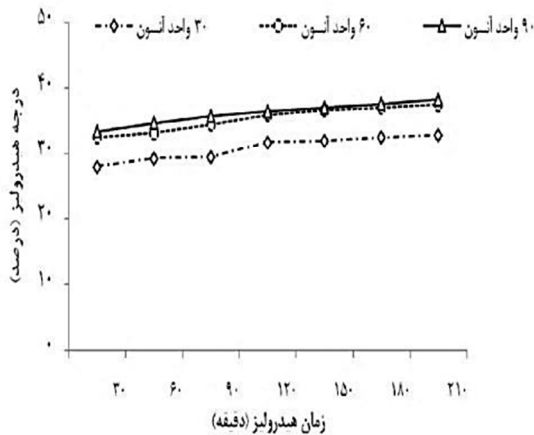
ب



الف



د



ج

شکل 1- درجه هیدرولیز پروتئین هیدرولیز شده آب پنیر در فعالیتهای آنزیمی و زمان‌های مختلف الف) در دمای 40 ب) دمای 45 ج) دمای 50 د) دمای 55 درجه سانتی‌گراد

مهارکنندگی یون آهن از روند مشخصی پیروی نکرد و تا زمان هیدرولیز 90 دقیقه افزایش و به بیشترین مقدار خود رسیده و سپس شروع به کاهش نمود و در زمان 180 دقیقه مجدداً افزایش پیدا کرد. به دلیل ایجاد پپتیدهای با اندازه‌های مولکولی مختلف در هر تیمار زمانی، فعالیت شلاته‌کنندگی متفاوت خواهد بود (Je et al., 2009). Samaranyaka و Li-Chan (2008) در بررسی قدرت مهارکنندگی پروتئین هیدرولیز شده ماهی هیک<sup>1</sup> اقیانوس آرام (*Merluccius productus*)، فعالیت مهارکنندگی 7 تا 46 درصد را ثبت نمودند. Thiansilakul و همکاران

#### فعالیت مهارکنندگی یون آهن ( $Fe^{++}$ )

واکنش‌های هیدرولیز و فعالیت آنتی‌اکسیدانی برای این آزمون در دمای 55 درجه سانتی‌گراد و فعالیت آنزیمی 60 واحد آنسون (دما و مقدار فعالیت آنزیمی که در آن درجه هیدرولیز به بیشترین مقدار خود رسید) و با سطوح متغیری از زمان انجام گرفت. همان‌گونه که در جدول 2 مشخص است، بالاترین فعالیت مهارکنندگی، در زمان 90 دقیقه و به میزان 50/41 درصد بدست آمد که در مقایسه با سایر زمان‌های هیدرولیز اختلاف معنی‌داری از خود نشان داد ( $P < 0/05$ ). بین زمان 120 با 210 دقیقه اختلاف معنی‌داری مشاهده نگردید ( $P > 0/05$ ). نتایج فعالیت

1- Pacific hake

(2007) فعالیت مهارکنندگی 60 درصد را از پروتئین هیدرولیز شده ماهی اسکاد حلقوی (*Decapterus maruadsi*) حاصل نمودند.

**جدول 2- میزان فعالیت مهارکنندگی یون آهن پروتئین هیدرولیز شده آب پنیر در دمای 55 درجه سانتی گراد و فعالیت آنزیمی 60 واحد آنسون بر کیلوگرم**

زمان هیدرولیز (دقیقه)	فعالیت مهارکنندگی یون آهن (درصد)
30	41/6 ± 0/56 <sup>c</sup>
60	42/54 ± 0/65 <sup>b</sup>
90	50/41 ± 0/54 <sup>a</sup>
120	39/24 ± 0/4 <sup>d</sup>
150	15/19 ± 0/45 <sup>f</sup>
180	36/33 ± 0/43 <sup>e</sup>
210	38/80 ± 0/27 <sup>d</sup>

انحراف معیار ± میانگین (2 تکرار)

بین حروف مشابه اختلاف معنی داری از لحاظ آماری وجود ندارد ( $P < 0/05$ ).

#### قدرت احیاءکنندگی پروتئین هیدرولیز شده

روند تغییرات مربوط به قدرت احیاءکنندگی پروتئین هیدرولیز شده آب پنیر، نیز در دمای 55 درجه سانتی گراد و فعالیت آنزیمی 60 واحد آنسون (دما و مقدار فعالیت آنزیمی که در آن درجه هیدرولیز به بیشترین مقدار خود رسید) و با سطوح متغیری از زمان انجام گرفت. همان طور که در جدول 3 نشان داده شده است، روند افزایشی قدرت احیاءکنندگی تا زمان 60 دقیقه هیدرولیز ادامه یافته و در زمان 90 دقیقه دستخوش کاهش شده و دوباره در زمان 120 دقیقه افزایش یافته و تا زمان 210 دقیقه میزان تغییر بسیار کم و روند تقریباً ثابتی داشت. جهت مقایسه قدرت احیاءکنندگی پروتئین هیدرولیز شده، از محلول اسیدآسکوربیک با غلظت 100 پی پی ام به عنوان یک

عامل احیاءکننده استفاده شد که جذب نمونه مربوط به آن در طول موج 700 نانومتر، 0/762 به دست آمد (Jayaprakasha *et al.*, 2001). بین میانگین جذب تمامی نمونه ها و جذب نمونه ها با تیمار اسیدآسکوربیک تفاوت معنی دار وجود داشت ( $P < 0/05$ ) و بالاترین قدرت احیاءکنندگی پروتئین های هیدرولیز شده در این تیمار، زمان هیدرولیز 60 دقیقه، با میزان جذب 0/156 به دست آمد که در مقایسه با اسیدآسکوربیک 100 میلی گرم بر لیتر 20/47 درصد قدرت احیاءکنندگی از خود نشان داد. Li-Chan و Samaranyaka (2008) در بررسی قدرت احیاءکنندگی پروتئین هیدرولیز شده ماهی هیک اقیانوس آرام به مقادیر 0/227 تا 0/603 دست یافتند.

**جدول 3- میزان قدرت احیاءکنندگی پروتئین هیدرولیز شده آب پنیر در دمای 55 درجه سانتی گراد و فعالیت آنزیمی 60 واحد آنسون بر کیلوگرم**

زمان هیدرولیز (دقیقه)	قدرت احیاءکنندگی (جذب در 700 نانومتر)
30	0/108 ± 0/001 <sup>d</sup>
60	0/156 ± 0/001 <sup>a</sup>
90	0/120 ± 0/002 <sup>c</sup>
120	0/134 ± 0/001 <sup>b</sup>
150	0/132 ± 0/002 <sup>b</sup>
180	0/135 ± 0/002 <sup>b</sup>
210	0/133 ± 0/001 <sup>b</sup>

انحراف معیار ± میانگین (2 تکرار)

بین حروف مشابه اختلاف معنی داری از لحاظ آماری وجود ندارد ( $P < 0/05$ ).

## نتیجه‌گیری

محصول به طور مؤثری تحت تاثیر شرایط واکنش یعنی دما، زمان هیدرولیز و فعالیت آنزیمی آنزیم آلکالاز قرار دارد. در واقع هر یک از این فاکتورها تاثیر کاملاً معناداری (در سطح اطمینان 95 درصد) بر کیفیت محصول داشت و بیشترین میزان درجه هیدرولیز در 55 درجه سانتی‌گراد، زمان هیدرولیز 180 دقیقه و نسبت آنزیم 60 (واحد آنسون بر کیلوگرم سوبسترا) حاصل شد که تحت این شرایط میزان درجه هیدرولیز به 51/62 درصد رسید.

یکی از مهم‌ترین پارامترهای بررسی خواص پروتئین‌های هیدرولیز شده، درجه هیدرولیز می‌باشد که میزان شکسته شدن پیوندهای پپتیدی را بیان می‌کند. کنترل میزان آن بسیار مهم است، زیرا بسیاری از خواص پروتئین هیدرولیز شده از جمله میزان اسیدهای آمینه آزاد، میزان انحلال‌پذیری و وزن مولکولی پروتئین تولید شده، وابسته به شدت و درجه هیدرولیز می‌باشد. نتایج حاصل از تولید پروتئین هیدرولیز شده آب‌پنیر، نشان داد که تولید این

## منابع

1. اویسی‌پور، م.، عابدیان کناری، ع.، معتمدزادگان، ع.، و نظری، ر. 1389. بررسی خواص پروتئین‌های هیدرولیز شده امعاء و احشاء ماهی تون زرد باله با استفاده از آنزیم‌های تجاری. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. جلد 6، شماره 1. صفحات 68-76.
2. پروانه، و. 1385. کنترل کیفی و آزمایش‌های شیمیایی مواد غذایی. چاپ سوم. موسسه چاپ و انتشارات دانشگاه تهران. صفحه 332.
3. ترکاشوند، ی. 1371. استفاده از آب‌پنیر جهت تهیه لاکتوز. پایان نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه تربیت مدرس.
4. Aluko, R. E. & Monu, E. 2003. Functional and bioactive properties of quinoa seed protein hydrolysates. *Journal of Food Science*, 68: 1254–1258.
5. AOAC. Official methods of analysis (18th ed.). 2000. Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC.
6. Aspino, S. I., Horn, S. J. & Eijssink, V. G. H. 2005. Enzymatic hydrolysis of Atlantic cod (*Gadus morhua L.*) viscera. *Journal of Process Biochemistry*, 40: 1957–196.
7. Blanca, H. L., Ana, Q., Lourdes, A. & Isidra, R. 2007. Identification of bioactive peptides after digestion of human milk and infant formula with pepsin and pancreatin. *Journal of International Dairy*, 17: 42–49.
8. Bougatef, A., Hajji, M., Balti, R., Lassoued, I., Triki-Ellouz, Y. & Nasri, M. 2009. Antioxidant and free radical-scavenging activities of smooth hound (*Mustelus mustelus*) muscle protein hydrolysates obtained by gastrointestinal proteases. *Journal of Food Chemistry*, 114: 1198–1205.
9. Clemente, A. 2000. Enzymatic protein hydrolysates in human nutrition. *Journal of Trends in Food Science and Technology*, 11: 254-262.
10. Cumby, N., Zhong, Y., Naczki, M. & Shahidi, F. 2008. Antioxidant activity and water-holding capacity of canola protein hydrolysates. *Journal of Food Chemistry*, 109: 144–148.
11. Ha, E. & Zeniel, M. B. 2003. Functional properties of whey, whey components, and essential amino acids: mechanisms underlying health benefits for active people (review). *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 14: 251-258.
12. Hoyle, N. T. & Merritt, J. H. 1994. Quality of fish protein hydrolysate from Herring (*Clupea harengus*). *Journal of Food Science*, 59: 76-79.

13. Ito, N., Hirose, M., Fukushima, S., Tsuda, H., Shirai, T. & Tatematsu, M. 1986. Studies on antioxidants: The carcinogenic and modifying effects on chemical carcinogenic. *Journal of Food and Chemical Toxicology*, 24: 1099–1102.
14. Jayaprakasha, G. K., Singh, R. P. & Sakariah, K. K. 2001. Antioxidant activity of grape seed (*Vitis vinifera*) extracts on peroxidation models in vitro. *Journal of Food Chemistry*, 73: 285–290.
15. Je, J. Y., Lee, K. H., Lee, M. H. & Ahn, C. B. 2009. Antioxidant and antihypertensive protein hydrolysates produced from tuna liver by enzymatic hydrolysis. *Journal of Food Research International*, 42: 1266–1272.
16. Kristinsson, H. G. & Rasco, B. A. 2000. Fish protein hydrolysates: production, biochemical and functional properties. *Journal of Food Science and Nutrition*, 40: 43–81.
17. Lahl, W. J., & Grindstaff, D. A. 1989. Spices and seasonings: hydrolyzes proteins. Proceedings of the sixth SIFST. Symposium on Food Ingredients-Applications. *Journal of Food Science and Technology*, Singapore, 51–65.
18. Manninem, A. H. 2009. Review: protein hydrolysates in sports nutrition. *Journal of Nutrition and Metabolism*, 6: 38–42.
19. Mullaly, M. M., O'Callaghan, D. M., Fitzgerald, R. J., Donnelly, W. J. & Dalton, J. P. 1995. Zymogen activation in pancreatic endoproteolytic preparations and influence on some whey protein characteristics. *Journal of Food Science*, 60 (2): 227–233.
20. Nalinanon, S. T., Benjakul, S., Kishimura, H. & Shahidi, F. 2011. Functionalities and antioxidant properties of protein hydrolysates from the muscle of ornate threadfin bream treated with pepsin from skipjack tuna. *Journal of Food Chemistry*, 124: 1354–1362.
21. Ovissipour, M., Abedian, A. M., Motamedzadegan, A., Rasco, B., Safari, R. & Shahiri, H. 2009a. The effect of enzymatic hydrolysis time and temperature on the properties of protein hydrolysates from the Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) viscera. *Journal of Food Chemistry*, 115: 238–242.
22. Ovissipour, M., Taghiof, M., Motamedzadegan, A., Rasco, B. & Esmaeili Mulla, A. 2009b. Optimization of enzymatic hydrolysis of visceral waste proteins of beluga sturgeons (*Huso huso*) using Alcalase. *Journal of International Aquatic Research*, 1: 31–38.
23. Parrado, J., Miramontes, E., Jover, M., Gutierrez, J. F., de Teran, L. C. & Bautista, J. 2006. Preparation of a rice bran enzymatic extract with potential use as functional food. *Journal of Food Chemistry*, 4: 742–748.
24. Petersen, B. R. 1981. The impact of the enzymatic hydrolysis process on recovery and use of proteins, in *enzymes and food Processing*, Elsevier Applied Science Publishers, London, UK, 149–175.
25. Recio, I. & Visser, S. 1999 Identification of two distinct antibacterial domains within the sequence of bovine alpha (s2)-casein. *Journal of Biochimica et Biophysica Acta*, 1428: 314–326.
26. Saiga, A., Tanabe, S. & Nishimura, T. 2003. Antioxidant activity of peptides obtained from porcine myofibrillar proteins by protease treatment. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51: 3661–3667.
27. Sarmadi, B.H. & Ismail, A. 2010. Antioxidative peptides from food proteins: a review. *Peptides*, 31: 1949–1956.



28. Samaranayaka, A. G. P. & Li-Chan, E. C. Y. 2008. Autolysis-assisted production of protein hydrolysates with antioxidant properties from Pacific hake (*Merluccius productus*). Journal of Food Chemistry, 107: 768-776.
29. Slizyte, R., Dauksas, E., Falch, E., Storro, I. & Rustad, T. 2005. Characteristics of protein fractions generated from cod (*Gadus morhua*) by-products. Journal of Process Biochemistry, 40: 2021-2033.
30. Taheri, A., Abedian Kenari, A., Motamedzadegan, A. & Habibi-Rezaei, M. 2011. Poultry by-products and enzymatic hydrolysis: optimization by response surface methodology using Alcalase® 2.4L. International Journal of Food Engineering, 7: 1556-3758.
31. Thiansilakul, Y., Benjakul, S. & F, Shahidi. 2007. Antioxidative activity of protein hydrolysate from round scad muscle using Alcalase and flavourzyme. Journal of Food Biochemistry, 31: 266-287.
32. Walzem, R. L., DiUard, C. J. & German, J. B. 2002. Whey components: millennia of evolution create functionalities for mammalian nutrition: what we know and what we may be over looking. Journal of Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 42: 353-375.

## Effects of temperature, time and enzyme to substrate ratio on preparation of whey protein hydrolysate

Shima Piri<sup>1</sup>, Ali Reza Sadeghi Mahoonak<sup>2</sup>, Mohamad Ghorbani<sup>2</sup>, Mehran Alami<sup>2</sup>.

1. MSc. Graduated Student, Department of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran.

\* Corresponding author (shima\_piri1366@yahoo.com)

2. Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran

### Abstract

In present study, whey protein hydrolysate was prepared using Alcalase 2.4L from whey protein concentrate. The effect of temperature (40, 45, 50 and 55°C), time (30, 60, 90, 120, 150, 180 and 210 m) and enzyme/substrate ratio (30, 60 and 90 Anson unit/kg protein), on degree of hydrolysis and antioxidant activity of product were investigated in a completely randomized design. The highest degree of hydrolysis was observed at 55°C, hydrolysis time of 180 minutes and enzyme/substrate ratio of 60 Anson unit/kg substrate. Under these conditions, degree of hydrolysis was 51.62%. The antioxidant activity of protein hydrolysate was studied using reducing power and Fe<sup>2+</sup> chelating activity. At maximum degree of hydrolysis, Fe<sup>2+</sup> chelating activity were obtained 50.41%. As well as under this condition reducing-power of protein hydrolysate was 0.156 which showed 20.47% reducing-power compared to 100 ppm ascorbic acid.

**Keywords:** Antioxidant activity, Enzymatic hydrolysis, Protein hydrolysate, Whey protein concentrate