

فرمولاسیون سُس سیب متناسب با ذائقه ایرانی

غلامرضا مصباحی و جلال جمالیان^۱

چکیده

ایران از کشورهای عمدۀ تولید کننده سیب به حساب می‌آید. محصولات صنعتی متنوعی را می‌توان از سیب تهیه کرد. در برخی از کشورهای پیشرفت‌هه بیش از یک چهارم سیب تولیدی در تهیه سُس سیب استفاده می‌شود. در کشور ما تولید این محصول معمول نیست. به نظر می‌رسد که چنانچه نوعی سُس سیب تهیه شود که با ذائقه و تمایل مصرف کنندگان ایرانی سازگاری داشته باشد، این محصول می‌تواند جایگاه قابل ملاحظه‌ای را در تولیدات کارخانه‌های کنسروی و بازار مصرف به دست آورد. در این پژوهش ابتدا با استفاده از سیب زرد (گلدن دلیشنس)، نسبت به تولید سُس سیب با شش فرمولاسیون مختلف اقدام شد. در مرحله بعد، شش فرمولاسیون مذکور توسط آزمون کنندگان نسبتاً با تجربه به عنوان یک چاشنی غذایی ارزیابی حسی قرار گرفت و با استفاده از آزمون، رتبه بندی فرمولاسیون برتر، از نظر چشایی مشخص گردید. در قسمتی دیگر از ارزیابی حسی، سُس سیب برگزیده توسط مصرف کنندگان عادی در چند سالن غذاخوری عمومی مورد آزمون قرار گرفت که اکثریت آنها سُس مذکور را از نظر عطر و طعم، مناسب ارزیابی کردند. در بخش دیگری از پژوهش سُس‌های سیب تولیدی از نظر خصوصیات شیمیایی، فیزیکی و میکروبی، مورد آزمایش و مقایسه قرار گرفتند. آنگاه سُس سیب با فرمولاسیون برگزیده به مقدار مناسب تهیه و برای ارزیابی وضعیت ماندگاری آن در دو محدوده دمایی ${}^{\circ}\text{C}$ 25 ± 2 و 4 ± 1 نگهداری شد. نمونه‌های سُس مذکور در فواصل دو ماهه تا ده ماه از نظر خصوصیات شیمیایی، فیزیکی و میکروبی مورد آزمایش و بررسی قرار گرفت. نتایج به دست آمده نشان داد که سُس سیب مذکور تا بیش از ده ماه در شرایط دمایی معمولی قابل نگهداری است، بدون آن که تغییرات قابل ملاحظه‌ای که موجب کاهش کیفیت شود، در آن بروز کند.

واژه‌های کلیدی: سیب، سُس سیب، گلدن دلیشنس، فرمولاسیون

مقدمه

غالب تحقیقات، واریته گلدن دلیشنس را نه تنها برای تازه خوری بلکه برای تولید محصولات کنسروی، منجمد، خشک و تولید سُس سیب بسیار مناسب ارزیابی کردند (۶ و ۱۶). رنگ واریته مذکور زرد روشن و غالباً دارای بافت سفت است. در

عمده‌ترین کشورهای تولید کننده سیب در جهان کشورهای چین، آمریکا، فرانسه، آلمان، ایتالیا و ایران هستند. میزان تولید انواع مختلف سیب در ایران حدود ۲ میلیون تن تخمین زده می‌شود که حدود صد هزار تن آن در استان فارس تولید

۱. به ترتیب مرتب و استاد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

بالاتر از سس‌های تولیدی از سیب‌های آنزیم بری نشده ارزیابی کردند (۲۳).

در این پژوهش هدف این است که نوعی محصول غذایی از سیب تهیه شود که هنوز مصرف آن در ایران معمول نشده است، در حالی که در کشورهای اروپایی و آمریکا سس سیب بسیار پرمصرف بوده و با فرمولاسیون‌ها و روش‌های متنوعی تولید می‌شود (۲۴، ۲۵، ۱۶، ۱۰). این فرض مطرح است که اگر بتوان نوعی سس سیب تولید کرد که فرمولاسیون آن با ذائقه و تمایل قسمت عمده مصرف کنندگان ایرانی هم آهنگی داشته باشد، محصول مذکور می‌تواند جایگاه مناسبی در بازار مصرف به خود اختصاص دهد. به عبارت دیگر این پژوهش در پی یافتن فرمول خاصی برای سس سیب است که در ایران قابل تولید و عرضه باشد و به خصوص بتوان تولید آن را به کارخانه‌های کنسروسازی داخلی توصیه کرد. اکثر سس‌های سیب خارجی دارای شیرینی بالا بوده و در تهیه کیک و شیرینی‌هایی مانند پای سیب (Apple pie) استفاده می‌شوند، با توجه به این که مصرف این نوع شیرینی‌ها در ایران کم است لذا این پژوهش بیشتر در پی یافتن فرمولاسیونی از سس سیب است که استفاده از آن به عنوان یک چاشنی غذایی مطرح باشد.

مواد و روش‌ها

تولید سس‌های سیب

برای تولید سس‌های سیب با فرمولاسیون‌های مختلف از واریته سیب زرد گلدن دلیشنس استفاده شد. علت این امر فراوانی، در دسترس بودن و صرفه اقتصادی استفاده از این نوع سیب در ایران است. به خصوص آن که برخی از تحقیقات نشان می‌دهد که این نوع سیب از مناسب‌ترین انواع سیب برای تولید محصولات کنسروی مانند سس سیب است (۱۶ و ۶).

در مرحله تولید آزمایشگاهی، بر اساس روش بیان شده توسط ویلی و بینکلی با تغییرات جزئی اقدام به تولید سس‌های سیب شد (۲۴). ابتدا سیب‌ها با آب شستشو شدند و بعد از عملیات پوست گیری و تخدمدان گیری به قطعات

کشور آمریکا حدود ۲۷ درصد از سیب تولیدی به صورت محصولات کنسروی مانند سس سیب به بازار عرضه می‌شود (۲۵ و ۱۹).

تولید سس سیب در کشورهای اروپایی و آمریکا سابقه طولانی دارد و به موازات تولید این محصول، تحقیقات علمی به منظور افزایش ارزش تغذیه‌ای و بهبود خصوصیات کیفی آن همچنان ادامه داشته است. موارد زیر به برخی از این تحقیقات در سال‌های اخیر اشاره دارد:

لورن و بالدوین افرادی از ملیت‌های مختلف (کره‌ای، نیجریه‌ای و آمریکایی) را به عنوان آزمون کننده (Panelists) در نظر گرفته و میزان علاوه‌مندی آنها را به سس سیب با فرمول‌های مختلف، مورد مقایسه قرار دادند و نتیجه گرفتند که به طور کلی ملیت و فرهنگ افراد در میزان علاوه آنها به سس سیب مؤثر است، به طوری که کره‌ای‌ها سس سیب را بیشتر از دو ملیت دیگر دوست داشتند. وقتی درصد شکر مصرفی در سس سیب نسبت به نمونه شاهد افزایش یافت، نیجریه‌ای‌ها آن را بیشتر از آمریکایی‌ها پسندیدند (۱۳).

مک للان و همکاران چند فرمولاسیون از سس سیب را از نظر خصوصیات حسی (Sensory components) مانند وضعیت ظاهری، طعم، بو و احساس در دهان مورد مقایسه قرار دادند (۱۷). همین پژوهشگران در همین سال در کار تحقیقی دیگری سعی کردند که بین خصوصیات حسی و خصوصیات قابل اندازه‌گیری (Objective measurements) مانند pH، اسیدیتیه، رنگ و سیالیت در سس‌های سیب تولیدی، رابطه‌ای پیدا کنند (۱۸).

شیجونز طی تحقیقاتی رابطه بین شکر مصرفی در تولید سس سیب و پذیرش محصول توسط مصرف کنندگان را مورد بررسی قرار داد (۲۲).

اسیاک و همکاران اثر تغییرات زمان و دمای مورد استفاده در عمل آنزیم بری و پخت مقدماتی سیب را بر خصوصیات رئولوژیک (Rheological properties) سس سیب بررسی کردند و قوام سس‌های تولیدی از سیب‌های آنزیم بری شده را

جدول ۱. مواد اولیه مصرفی در فرمولاسیون‌های سس‌های سیب تولید شده بر حسب درصد

F	E	D	C	B	A	نوع مواد اولیه
فرمولاسیون	سیب خرد شده					
۶۸/۸۹	۸۳/۶۹	۶۶/۳۹	۷۵/۸۱	۷۶/۸۹	۸۴/۵۹	سیب خرد شده
-	۸	۶/۵	۲	۸	۳/۲	سرکه (۱۱ درصد اسید استیک)
۱	-	-	۰/۲۵	۱	۰/۳	اسید سیتریک
۱۰	۴	۱۲	۱۰	۵	۳	شکر
۱/۵	۱/۷	۱/۵	۱/۵	۱/۵	۱	نشاسته ذرت
۰/۵	۰/۵	۰/۵	۰/۲۵	۰/۵	۰/۸	نمک
۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱	اسید اسکوربیک
-	-	-	۰/۰۸	-	-	دارچین
۱۸	۲	۱۳	۱۰	۷	۷	آب
۰/۱	۰/۱	۰/۱	۰/۱	۰/۱	۰/۱	سوربات پتاسیم

مرحله بعد مواد مخلوط شده تا دمای حدود $95 \pm 2^{\circ}\text{C}$ شده (مدت ۳ دقیقه) و به صورت پرکردن داغ (Hot filling) در ظروف شیشه‌ای دهان گشاد با ظرفیت ۲۲۰ گرم بسته بندی شد. آنگاه شیشه‌های محتوی سس سیب به مدت ۱۵ دقیقه درون آب جوش تحت فرایند حرارتی قرار گرفت. سس‌های سیب با ۶ فرمولاسیون مختلف (جدول ۱) تهیه و برای آزمایش‌های مراحل بعد در نظر گرفته شد.

بررسی خصوصیات سس‌های سیب و انتخاب فرمولاسیون برتر

۱. ارزیابی حسی (Sensory evaluation)

ارزیابی حسی نمونه‌های سس سیب در سه مرحله انجام شد.

الف) ارزیابی حسی توسط آزمون کننده‌های با تجربه در این مرحله از تعداد ۲۴ نفر از کارکنان و دانشجویان تحصیلات تکمیلی بخش علوم و صنایع غذایی که از تجربه نسبتاً مناسب برای ارزیابی حسی مواد غذایی برخوردار بودند، استفاده شد. از هریک از سس‌های سیب تولیدی، مقدار حدود ۵۰ گرم در لیوان‌های درب‌دار پلاستیکی کوچک در اختیار

کوچک به ابعاد $0/5 \pm 2$ سانتی‌متر تقسیم گردیدند. قطعات سیب تا مرحله بعد در محلول آب نمک ۲ درصد نگهداری شدند تا از بروز واکنش‌های قهوه‌ای شدن آنزیمی و تیره شدن رنگ ممانعت به عمل آید. در مرحله بعد عمل آنزیم بری یا پخت مقدماتی (Blanching or precooking) به مدت ۴-۵ دقیقه در آب جوش به منظور غیر فعال کردن آنزیم پلی فنل اکسیداز (PPO) و نرم کردن بافت قطعات سیب برای تسهیل عمل خرد کردن انجام شد. سپس سیب‌ها در دستگاه خرد کن از نوع مونیلیکس (Mounilex blender) با سرعت حدود ده هزار دور در دقیقه در مدت ۳ دقیقه کاملاً خرد شده و به قطعات ریز تبدیل گردیدند. در مرحله بعد با مبنی قرار دادن برخی فرمول‌های سس سیب خارجی (۵، ۱۰، ۱۶، ۲۴ و ۲۵) و ایجاد تغییرات در آنها براساس فرمول‌های متفاوت، مقادیر متفاوتی از مواد مختلف مانند اسید سیتریک، اسید استیک (سرکه)، شکر، نشاسته، نمک، اسید اسکوربیک، مواد معطر، مواد طعم دهنده، آب و مواد نگهدارنده با سیب‌های خرد شده مخلوط شد. برای مخلوط کردن از دستگاه مخلوط کن از نوع (National MJ-176 NR) استفاده و در هر مورد، مواد به مدت ۵ دقیقه مخلوط شدند. در

گرفت. نمونه‌های ۱۰ گرمی سس با محلول هیدروکسید سدیم ۱/۰ نرمال تیتره شده و اسیدیته بر حسب درصد اسید مالیک گزارش گردید (۷).

اندازه‌گیری درصد ماده خشک محلول (Brix) سس‌ها با استفاده از دستگاه رفرکتومتر (Abbe Refractometer) انجام گرفت. تعیین ویسکوزیته با استفاده از ویسکومتر بروکفیلد (Brookfield Viscometer, Model RTV) صورت گرفت. این آزمایش‌ها در دمای $1^{\circ}\text{C} \pm 25$ و با به کارگیری اسپیندل (Spindle) ۲۹ و در سرعت ۲۰ دور در دقیقه دستگاه مذکور به انجام رسید. با توجه به ماهیت سس سیب، ویسکوزیته آن به صورت ویسکوزیته ظاهری (Apparent viscosity) (Centipoise) گزارش شد بر حسب سانتی پویز (Centipoise). برای اندازه‌گیری قوام (Consistency) سس‌ها از (Bostwick Consistometer) دستگاه قوام سنج بوستویک استفاده شد. این آزمایش‌ها در دمای $1^{\circ}\text{C} \pm 25$ صورت گرفت و پس از پرکردن مخزن دستگاه از نمونه‌های سس سیب، میزان حرکت هر نمونه بر حسب سانتی متر در مدت ۳۰ ثانیه به عنوان معیاری از قوام در نظر گرفته شد. به عبارت دیگر هرچه میزان حرکت سس در مدت مذکور کمتر باشد، سس دارای سیالیت کمتر و قوام بیشتری است (۳).

برای اندازه‌گیری رنگ سس‌ها، رنگ عصاره استخراجی از سس‌ها به صورت میزان جذب نور (Absorbance) توسط آنها در نظر گرفته شد (۱۴). برای این منظور از هر سس مقدار 50 ± 0.001 گرم نمونه برداشته شد، سپس به هر نمونه ۵۰ میلی‌لیتر آب مقطر افزوده و بعد از سه دقیقه همزدن با همزن مغناطیسی (Thermolyne Nuova 7) به مدت ۵ دقیقه در دستگاه سانتریفیوژ (IEC Model UV) با سرعت ۳۵۰۰ دور در دقیقه سانتریفیوژ شد. آنگاه نمونه‌ها با کاغذ صافی (Whatman # 1) صاف شده و میزان جذب نور عصاره حاصل در دستگاه اسپکتروفوتومتر (Jenway Spectrophotometer 6405) در طول موج ۴۴۰

آزمون کننده‌ها قرار گرفت. آزمایش‌های مذکور در شرایط دمای اتاق و تحت نور طبیعی انجام شد. از آزمون کننده‌ها خواسته شد که شش نمونه سس سیبی که در اختیار آنها قرار می‌گیرد از نظر عطر و طعم و رنگ و بافت، جداگانه مورد ارزیابی قرار داده و براساس آزمون رتبه بندی (Ranking test) (۱۱) آنها را رتبه‌بندی کنند. به این صورت که بهترین نمونه را از نظر هریک از خصوصیات مورد اشاره در رتبه یک قرار داده و بقیه را به ترتیب تا رتبه شش مشخص نمایند. برای هر نمونه در هر آزمون که در مرتبه یک قرار می‌گرفت، امتیاز یک و برای دیگر رتبه‌ها از دوم تا ششم به ترتیب امتیاز ۲، ۳، ۴، ۵ و ۶ در نظر گرفته شد و در نهایت مجموع امتیازات هر نمونه محاسبه شد. پس از انجام این مرحله از آزمایش‌های ارزیابی حسی، فرمولاسیونی که از نظر عطر و طعم با توجه به جدول آماری مربوط (۹) در بالاترین رتبه قرار گرفت در مرحله دوم، ارزیابی حسی شد.

ب) ارزیابی حسی توسط گروه‌های عمومی و مصرف کننده‌های عادی

در این مرحله سس سیبی که در ارزیابی تخصصی از نظر عطر و طعم برتر شناخته شده بود در چند غذاخوری دانشجویی و عمومی مورد ارزیابی ۳۵۰ نفر قرار گرفت. پس از در اختیار قرار دادن نمونه سس سیب از هر آزمون کننده خواسته شد که ضمن مصرف آن به عنوان چاشنی غذایی به همراه غذا (به خصوص غذاهایی مانند سالاد، همبرگر، پیتزا و ساندویچ) آن را از نظر عطر و طعم ارزیابی کرده و به این سوال پاسخ دهنده که آیا سس مذکور را از جهت عطر و طعم مناسب تشخیص می‌دهند یا خیر.

۲. آزمایش‌های شیمیایی، فیزیکی و میکروبی بر روی سس‌های سبب تولیدی

اندازه‌گیری pH سس‌ها با دستگاه pH متر (Metrohm 632) انجام شد. اندازه‌گیری اسیدیته سس‌ها به روش زیر صورت

چگونگی بررسی آماری نتایج

در قسمت ارزیابی حسی، تجزیه و تحلیل آماری نتایج آزمون رتبه بندی با استفاده از آزمون فریدمن (Friedman test) و بر حسب جداول آماری کرامر و همکاران (۹) صورت پذیرفت. برای بررسی دیگر خصوصیات سس سب در طول زمان نگهداری آنها از آزمون فاکتوریل براساس طرح آماری کاملاً تصادفی استفاده گردید و مقایسه میانگین‌ها با آزمون دانکن صورت گرفت. برای این بررسی‌ها برنامه کامپیوتري MSTATC به کار گرفته شد.

نتایج و بحث

بررسی خصوصیات سس‌های سب و انتخاب فرمولاسیون برتر

۱. ارزیابی حسی

الف) ارزیابی حسی توسط آزمون کننده‌های با تجربه ۶ فرمولاسیون سس سب، متفاوت از نظر عطر و طعم، رنگ و بافت، توسط گروه ارزیابی تخصصی مورد مقایسه قرار گرفت که نتایج آزمون رتبه بندی در جدول ۲ آمده است.

مهم‌ترین خصوصیت مورد نظر در نمونه‌های سس سب، عطر و طعم آنها بود. نتایج مندرج در جدول ۲ و مقایسه آن با جداول آماری کرامر و همکاران (۹) نشان می‌دهد که آزمون کننده‌ها به صورت معنی‌داری ($P \leq 0.05$) سس سب با فرمولاسیون E را از نظر عطر و طعم برتر از سایر نمونه‌ها ارزیابی کرده‌اند. همچنین سس سب با فرمولاسیون B از نظر عطر و طعم، پایین‌ترین رتبه را کسب کرده و در سطح ۵ درصد دارای اختلاف معنی‌دار با سایر سس‌های است. از نظر خصوصیت رنگ، سس سب با فرمولاسیون C که حاوی ذرات تیره رنگ دارچین بود، توسط آزمون کننده‌ها به عنوان بدترین رنگ رتبه بندی شده است و از این نظر در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌داری با سایر سس‌ها دارد. این آزمون اختلاف معنی‌داری در مورد سایر سس‌ها از این نظر

نانومتر تعیین شد. آزمایش‌های شیمیایی و فیزیکی در سه تکرار انجام شد.

در مورد آزمایش‌های میکروبی، نمونه‌های سس سب از نظر شمارش کلی میکرووارگانیسم (Total count) و تعداد کپک و مخمر مورد ارزیابی قرار گرفت. در انجام این آزمایش‌ها پس از نمونه‌گیری تصادفی از سس‌های مورد آزمایش و رقیق سازی آنها در حد ده برابر، از نمونه‌های رقیق شده مقدار ۰/۱ میلی لیتر به صورت کشت سطحی در پلیت‌های محتوی محیط کشت مربوط، کشت داده شد. سپس نمونه‌ها در دمای ۳۰°C درجه سانتی‌گراد در گرمانه (Incubator) قرار گرفت و پس از مدت ۵ حداقل ۴۸ ساعت، شمارش کلی میکروب و پس از حدود ۵ روز در مورد کپک و مخمر شمارش انجام شد. در این آزمایش‌ها برای شمارش کلی میکروبی از محیط کشت استاندارد متداگار (Standard Method Agar) (۴) و برای آزمایش‌های مربوط به کپک و مخمر از محیط کشت پوستیو دکستروز آگار (Potato Dextrose Agar) (۸) استفاده شد. در نهایت تعداد میکرووارگانیسم به صورت تعداد در گرم نمونه سس گزارش شد. آزمایش‌های میکروبی با دو تکرار انجام گرفت.

بررسی خصوصیات سس سب تولیدی در طول زمان نگهداری

در این بخش از فرمولاسیونی از سس سب که در مراحل قبل از نظر ذائقه آزمون کننده‌ها به عنوان سس برتر شناخته شده بود، به مقدار کافی در ظروف شیشه‌ای ۲۰ گرمی تهییه و در دو محدوده دمایی $4 \pm 10^{\circ}\text{C}$ (دماهی یخچال) و دمای $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$ (دماهی اتاق) نگهداری شد. در فواصل زمانی دو ماهه با نمونه برداری تصادفی از آنها، آزمایش‌های شیمیایی، فیزیکی و میکروبی مطابق آنچه قبلًا بیان شد، بر روی آنها انجام گرفت. این آزمایش‌ها تا ۱۰ ماه پس از شروع زمان نگهداری ادامه داشت.

جدول ۲. مجموع امتیازهای ارزیابی حسی ۶ فرمولاسیون سس سیب براساس آزمون رتبه‌بندی در مورد خصوصیات عطر و طعم، رنگ و بافت سس‌ها

						فرمولاسیون سس	خصوصیات حسی
F	E	D	C	B	A		عطر و طعم
۸۳	۵۸	۶۸	۷۱	۱۳۰	۹۴		
۷۱	۷۴	۶۷	۱۲۷	۸۲	۸۳		رنگ
۷۳	۸۱	۸۰	۹۰	۹۸	۸۲		بافت

۲. آزمایش‌های شیمیایی، فیزیکی و میکروبی بر روی سس‌های سیب تولیدی

نتایج مربوط به بررسی خصوصیات شیمیایی، فیزیکی و میکروبی ۶ فرمولاسیون سس سیب تولیدی از نظر pH، بریکس، ویسکوزیته، رنگ، شمارش کلی میکروب، کپک و مخمر در جدول ۳ آمده است.

نتایج مندرج در جدول ۳ نشان می‌دهد که فرمولاسیون E که در آزمون‌های حسی از نظر عطر و طعم برتر شناخته شد (سس سیب منتخب)، در مجموع از نظر خصوصیات شیمیایی، فیزیکی و میکروبی در مقایسه با سایر فرمولاسیون‌ها حد معادلی را نشان می‌دهد. در مورد رنگ عصاره سس‌ها، فرمولاسیون C جذب نور بالایی داشته و نشان می‌دهد که رنگ این سس، تیره‌تر از سایر فرمولاسیون‌ها بوده است. این مسئله را گروه ارزیابی حسی نیز مشخص کرده و رنگ سس مذکور را به عنوان بدترین رنگ رتبه بندی کرده بودند. از نظر آلوگی میکروبی در برخی نمونه‌ها در حد بسیار اندک، حضور میکرووارگانیسم دیده شد که غالباً از نوع باکتری‌های اسپورزای مقاوم به حرارت‌اند که در شرایط اسیدی، محصول مذکور قادر به فعالیت و فساد نمی‌باشد. با توجه به مقاومت کم کپک‌ها و مخمرها به حرارت، میکرووارگانیسم‌های مذکور در فرایند پاستوریزاسیون از بین رفته و نمونه‌های مورد آزمایش از این نظر آلوگی نشان نداده‌اند.

مشخص نکرد. به عبارت دیگر می‌توان استنباط کرد که سایر سس‌ها از نظر رنگ به هم نزدیک بوده‌اند. ارزیابی حسی نمونه‌های سس از نظر بافت، توسط آزمون کنندگان براساس نتایج مندرج در جدول ۲ و مقایسه آنها با جداول آماری نشان می‌دهد که آزمون رتبه بندی، اختلاف معنی‌داری از نظر بافت بین نمونه‌ها مشخص نکرد. به عبارت دیگر، نمونه‌های سس از نظر بافت به حدی به هم نزدیک بوده که آزمون کنندگان نتوانسته‌اند هیچ یک از سس‌ها را از لحاظ بافت به صورت معنی‌دار برتر یا بدتر از سایر فرمولاسیون‌ها معرفی کنند.

با توجه به این که عملده‌ترین خصوصیت مطرح در ارزیابی حسی سس‌های مذکور، قضایوت مربوط به احساس چشایی یا ذاته آزمون کننده‌ها در مورد عطر و طعم آنها بود، بنابراین می‌توان سس سیب با فرمولاسیون E را به عنوان فرمولاسیون برگزیده در نظر گرفت. به ویژه آن که این فرمولاسیون از نظر رنگ و بافت نیز در مقایسه با سایر فرمولاسیون‌ها در حد قابل قبولی بوده و نامطلوب تشخیص داده نشده است.

(ب) ارزیابی حسی توسط گروه‌های عمومی و مصرف کننده‌های عادی

نتایج حاصل از آزمون چشایی در این مرحله نشان داد که ۶۴/۸۶ درصد از آزمون کننده‌ها، نمونه‌های سس سیب با فرمولاسیون E را از نظر عطر و طعم به عنوان چاشنی غذایی مناسب ارزیابی کردند.

جدول ۳. خصوصیات شیمیایی، فیزیکی و میکروبی سس‌های سیب تولیدی

F	E	D	C	B	A	خصوصیات
pH						فرمولاسیون
۲/۰۴	۳/۰۸	۳/۲۱	۳/۴۰	۲/۲۴	۳/۲۷	بریکس (%) مواد جامد محلول)
۲۰/۷۵	۱۶/۵۰	۲۱/-	۲۱/۲۵	۱۶/۵۰	۱۴/۷۵	ویسکوزیته ظاهری (سانتی پوزر)
۱۵۱۱۵	۱۳۳۷۵	۱۱۵۸۳	۱۱۸۷۵	۱۴۱۱۷	۱۰۴۱۷	رنگ عصاره (جذب نور)
۰/۳۴۶	۰/۳۲۹	۰/۳۸۶	۰/۸۶۴	۰/۳۸۸	۰/۴۵۲	شمارش کلی (تعداد در گرم نمونه)
-	-	۱×۱۰ ^{-۲}	-	-	۱×۱۰ ^{-۲}	کپک و مخمر (تعداد در گرم نمونه)
-	-	-	-	-	-	

نسبت داد که با گذشت زمان بروز کرده است. احتمال دیگر آن است که اتصالات بین رشته‌ای ملکول‌های نشاسته در طول زمان افزایش یافته و با نزدیک شدن رشته‌های نشاسته به هم، آب از بین آنها خارج شده و در نهایت ویسکوزیته و قوام کاهش یافته است.

۳. بررسی قوام سس سیب منتخب در طول زمان نگهداری نتایج این بررسی در شکل ۳ خلاصه شده است. برخلاف بررسی ویسکوزیته ظاهری، این بررسی نشان دهنده بروز تغییرات معنی‌دار در قوام سس‌های منتخب نگهداری شده در هر دو محدوده دمایی است، شاید علت تفاوت این دو بررسی را به تفاوت میزان دقت دو دستگاه ویسکومتر بروکفیلد و قوام سنج بوتسویک بتوان نسبت داد. تغییر در قوام سس‌ها در دمای $25 \pm 2^{\circ}\text{C}$ در طول زمان تا حدی بیشتر از نگهداری در دمای $1^{\circ}\text{C} \pm 4$ بوده است. مشاهده می‌شود که در سس‌های سیب در هر دو محدوده دمایی در ماههای اولیه کمی افزایش قوام وجود داشته است. این افزایش قوام می‌تواند به علت جذب بیشتر آب و ایجاد باند بیشتر با آب توسط مواد مؤثر در بافت، مانند نشاسته باشد. در ماههای آخر کاهش قوام در سس‌ها به مقدار کم بروز کرده که می‌تواند ناشی از وقوع واکنش‌های تجزیه‌ای در مواد مؤثر در بافت مانند مواد پکتیکی و نشاسته باشد. قابل ذکر است که تغییر انداز در بافت و قوام سس‌های

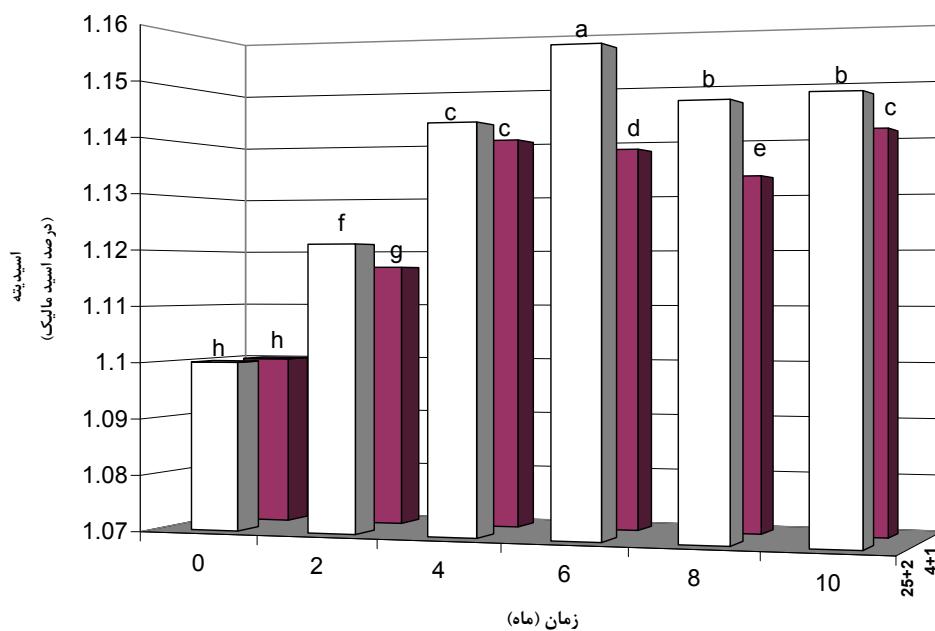
بررسی خصوصیات سس سیب منتخب در طول زمان نگهداری

۱. بررسی اسیدیته سس سیب منتخب در طول زمان نگهداری در شکل ۱ تغییرات اسیدیته سس‌ها در طول زمان نگهداری مشخص شده است.

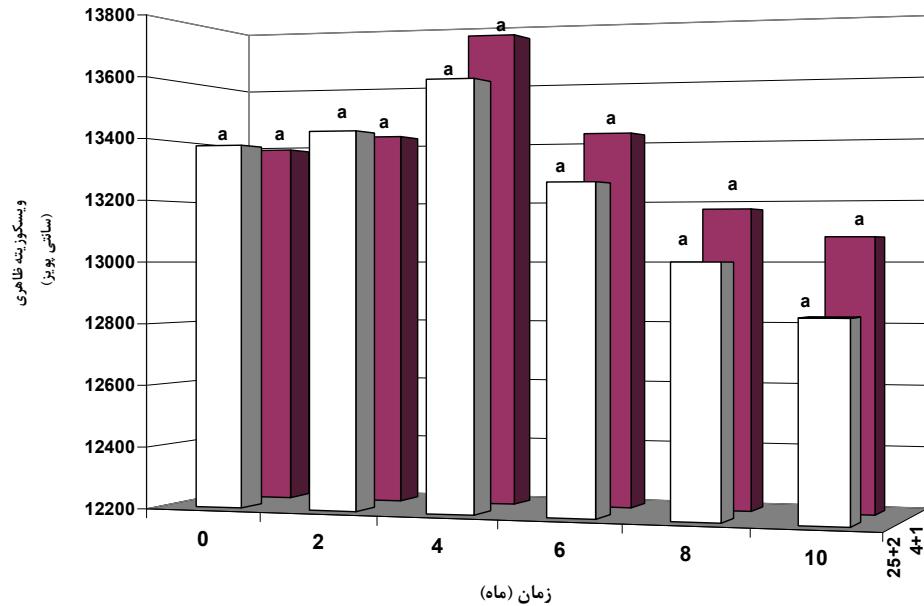
ملحوظه می‌شود که در نمونه‌های سس نگهداری شده در هر دو محدوده دمایی در ماههای اولیه نگهداری، اندکی (به طور متوسط تاحدود $0/۰۴$ درصد) افزایش اسیدیته وجود داشته است. این تغییرات احتمالاً می‌تواند ناشی از تجزیه مواد پکتیکی و تبدیل قسمت‌های استری موجود در آنها به عوامل اسیدی باشد (۲۱).

۲. بررسی ویسکوزیته ظاهری سس سیب منتخب در طول زمان نگهداری

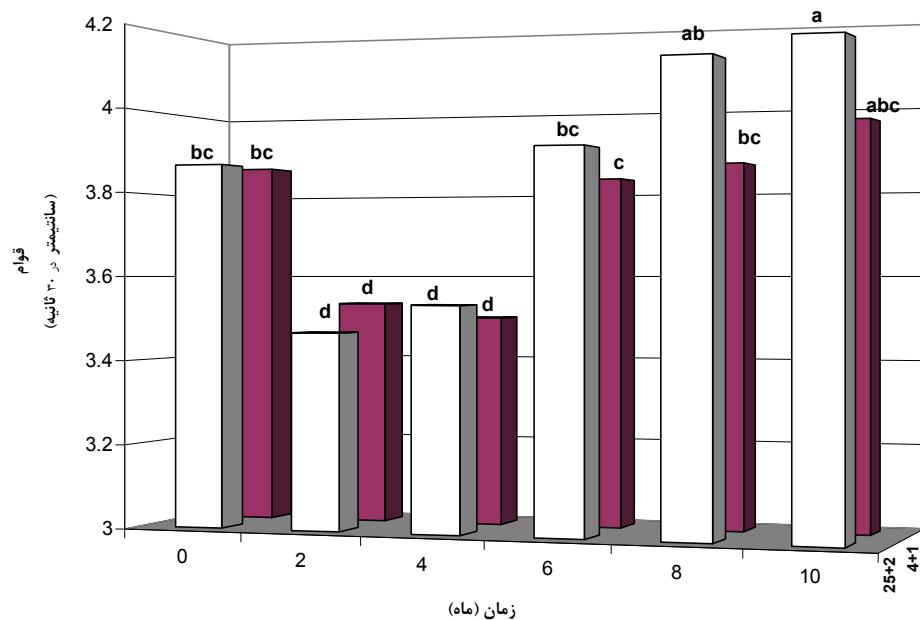
نتایج این قسمت از پژوهش در شکل ۲ مشخص شده است. ملاحظه می‌شود که تغییراتی که در سس‌ها از نظر ویسکوزیته ظاهری بروز کرده از نظر آماری در سطح ۵ درصد معنی‌دار نبوده است. به هر حال افزایش ویسکوزیته ظاهری در ماههای اولیه می‌تواند ناشی از جذب آب بیشتر، توسط ترکیبات جذب کننده آب مانند نشاسته باشد و کاهش نسبی ویسکوزیته ظاهری در ماههای آخر نگهداری را می‌توان به بروز واکنش‌های تجزیه‌ای در مواد مؤثر در بافت مانند مواد پکتیکی یا نشاسته



شکل ۱. نمودار تغییرات اسیدیته در سسن سیب منتخب نگهداری شده در دو محدوده دمایی. حروف متفاوت نشانه اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد می‌باشد.



شکل ۲. نمودار تغییرات ویسکوژیتۀ ظاهری در سسن سیب منتخب نگهداری شده در دو محدوده دمایی. حروف متفاوت نشانه اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد می‌باشد.



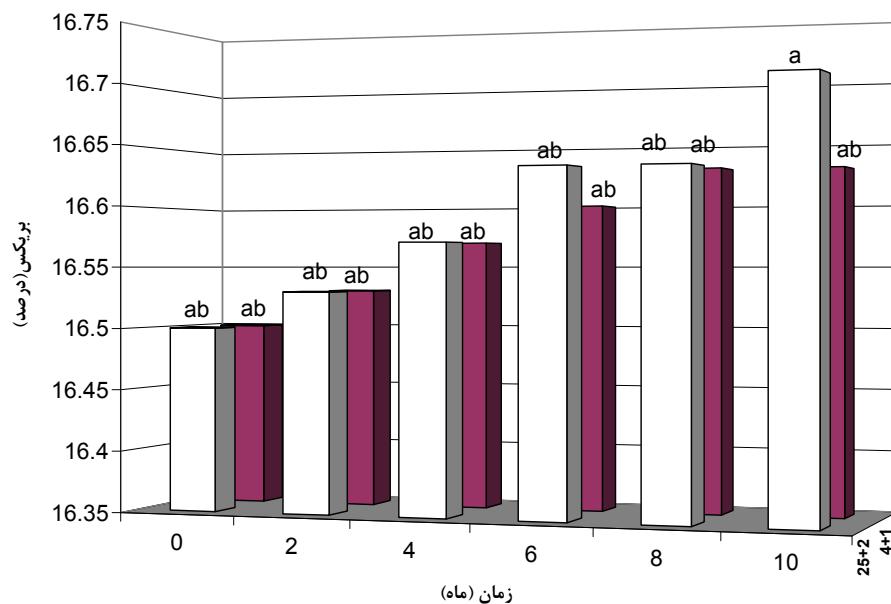
شکل ۳. نمودار تغییرات قوام در سس سیب منتخب نگهداری شده در دو محدوده دمایی. حروف متفاوت نشانه تفاوت معنی‌دار در سطح ۵ درصد می‌باشد.

میزان رطوبت آزاد و بریکس سس را تحت تأثیر قرار داده است. قابل ذکر است که از نظر بریکس نیز سس‌های سیب مورد بررسی، جزء سس‌های درجه یک رتبه بندی می‌شود، از این لحاظ سس سیب استاندارد باید بریکس کمتر از ۱۵/۵ درصد داشته باشد (۱۲).

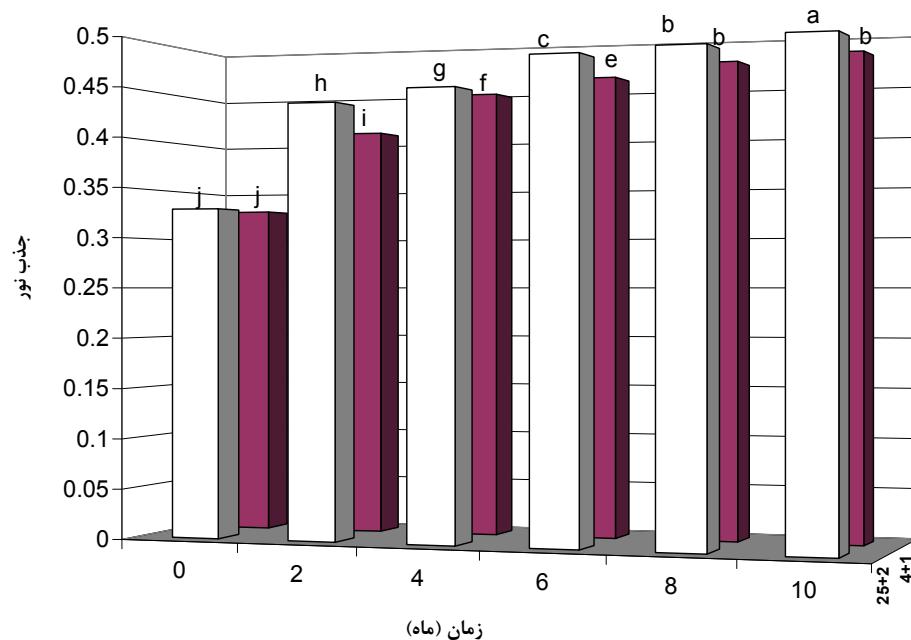
۵. بررسی رنگ عصاره سس سیب منتخب در طول زمان نگهداری تغییرات در میزان جذب نور عصاره استخراجی از سس‌های سیب در شکل ۵ آمده است. چنانچه این شکل نشان می‌دهد، در سس‌های نگهداری شده در هر دو محدوده دمایی، با گذشت زمان افزایش میزان جذب نور در عصاره استخراجی وجود داشته است و در محدوده دمایی $20^{\circ}\text{C} \pm 25$ این افزایش اندکی بیشتر بوده است. این نتایج می‌تواند نشان دهنده بروز برخی واکنش‌های ایجاد کننده رنگیزه‌های تیره برای مثال اکسیداسیون اسکوربیک اسید در سس باشد. البته این تغییرات در حدی نبوده است که رنگ ظاهری سس سیب را تحت تأثیر قرار دهد.

سس در طول زمان نگهداری در حدی نبوده است که از این نظر سس را از حالت استاندارد خارج سازد و از این جنبه سس‌های مورد آزمایش را تا انتهای نگهداری می‌توان در حد سس‌های سیب درجه یک (میزان حرکت سس در دستگاه بوتسویک باید بیشتر از $6/5$ سانتی‌متر در 30 ثانیه باشد) (۱۲) رتبه بندی کرد.

۴. بررسی بریکس سس سیب منتخب در طول زمان نگهداری نتایج این بررسی را شکل ۴ نشان می‌دهد. ملاحظه می‌شود که تغییرات بروز کرده در بریکس سس‌ها در هر دو محدوده دمایی، بسیار اندک بوده و اغلب موارد تغییرات معنی‌دار در این خصوصیت سس‌ها در طول زمان واقع نشده است. کاهش بسیار اندک بریکس را در طول زمان نگهداری می‌توان به خروج مقدار بسیار جزیی بخار آب از طریق درب ظرف محتوی سس مربوط دانست و یا شاید باند شدن تعداد اندک از ملکول‌های آب با ملکول‌های دیگر در طول زمان



شکل ۴. نمودار بریکس سنس سیب منتخب نگهداری شده در دو محدوده دمایی. حروف متفاوت نشانه تفاوت معنی دار در سطح ۵ درصد می باشد.



شکل ۵. نمودار تغییرات میزان جذب نور (در طول موج ۴۴۰ نانومتر) عصاره سنس سیب منتخب نگهداری شده در دو محدوده دمایی. حروف متفاوت نشانه تفاوت معنی دار در سطح ۵ درصد می باشد.

جدول ۴. نتایج آزمایش‌های میکروبی بر روی سس سب منتخب نگهداری شده در دو محدوده دمایی

زمان (ماه)							نوع آزمایش
۱۰	۸	۶	۴	۲	صفر	دما (°C)	
-	-	-	-	1×10^7	-	25 ± 2	شمارش کلی
-	-	-	1×10^7	-	-	4 ± 1	(تعداد در گرم)
-	-	-	-	-	-	25 ± 2	کپک و مخمر
-	-	-	-	-	-	4 ± 1	(تعداد در گرم)

در محصول افزایش یابد، در حالی که نتایج نشان دهنده عدم حضور و رشد میکروبی در محصول در ماههای انتهایی نگهداری است.

و سس‌ها از نظر رنگ ظاهری تا انتهای مرحله نگهداری از وضعیت قابل قبولی برخوردار بودند و حالت تیرگی و قهوه‌ای شدن در ظاهر آنها مشاهده نشد.

نتیجه گیری

مجموع نتایج حاصل از بررسی وضعیت ماندگاری سس سب نشان می‌دهد که سس سب مورد آزمایش را می‌توان تا بیش از ۱۰ ماه در شرایط دمایی معمولی نگهداری کرد بدون آن که تعییرات قابل ملاحظه‌ای در خصوصیات شیمیایی - فیزیکی و میکروبی آن بروز کرده و یا کیفیت مناسب آن نزول کند. بنابراین می‌توان تولید آن را به عنوان یکی از محصولات تبدیلی سب در ایران به کارخانه توصیه کرد و گذشته از فرمولاسیون برگزیده در این پژوهش با توجه به ذائقه مصرف کنندگان در نقاط مختلف کشور و حتی با در نظر گرفتن تقاضای مصرف کنندگان در کشورهای خارجی، نسبت به تولید انواع فرمولاسیون سس سب برای مصارف مختلف داخلی و خارجی اقدام کرد.

سپاسگزاری

بدین وسیله از کلیه مسئولین محترم امور پژوهشی در دانشگاه شیراز به خصوص معاونت محترم پژوهشی دانشکده کشاورزی که در مراحل تصویب و تأمین امکانات لازم برای اجرای این طرح پژوهشی همکاری کرده‌اند، کمال تشکر را دارد. هم‌چنین از تمامی کارکنان بخش علوم و صنایع غذایی به خصوص

۶. بررسی وضعیت میکروبی سس سب منتخب در طول زمان نگهداری

جدول ۴ وضعیت میکروبی سس‌های نگهداری شده را نشان می‌دهد.

نتایج مندرج در جدول فوق نشان می‌دهد که در دو محدوده دمایی در هیچ یک از نمونه‌ها حضور کپک و مخمر دیده نشد. در مورد شمارش کلی میکروب در ماههای ابتدایی در برخی نمونه‌های سس، حضور میکرووارگانیسم هوازی در حد اندک نشان داده شد. با توجه به اعمال فرایند حرارتی پاستوریزاسیون در مورد سس‌ها، این میکرووارگانیسم‌ها از انواع مقاوم به حرارت و غیر بیماری‌زا می‌باشد که توانسته فرایند حرارتی را تحمل کرده و باقی بماند. به هر حال در یک فرآورده غذایی پس از فرایند حرارتی تجاری ممکن است که تعدادی میکروب باقی بماند ولی این میکرووارگانیسم‌ها در شرایط انبارداری آن محصول (به خصوص با توجه به حالت اسیدی و pH پایین سس سب) قادر به رشد و فعالیت نیست. بنابراین پس تعییری در فرآورده ایجاد نمی‌کند (۴). اگر میکرووارگانیسم‌های باقی مانده قادر به رشد و فعالیت در سس سب بود، انتظار می‌رفت که با گذشت زمان و در ماههای انتهایی نگهداری، به خصوص در دمای بالاتر نگهداری (25 ± 2 درجه سانتی گراد) تعداد آنها

ضمن از مسئولین محترم سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی استان فارس به ویژه دکتر باعزت که در انجام بخشی از این کار تحقیقی یاری فرمودند، سپاسگزاری می‌شود.

آقایان حسین اسفندیاری، عزیز سلیمی و خانم‌ها پروانه محسنی، پریسا شفیعی و مریم بیژن امین که در مراحل مختلف اجرای این طرح همکاری صمیمانه داشته‌اند، قدردانی می‌شود. در

منابع مورد استفاده

۱. آمار نامه کشاورزی سال زراعی ۱۳۷۹-۷۸. وزارت کشاورزی، معاونت برنامه‌ریزی و بودجه، تهران.
۲. مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. ۱۳۷۰. روش کترل سترونی تجاري فرآورده‌های غذایي بسته بندی شده در بسته‌های نفوذ ناپذیر. استاندارد شماره ۲۳۲۶، چاپ سوم، ص ۲.
3. Bourne, M. C. 1982. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. pp. 199-245. Academic Press, Inc., New York.
4. Busta, F. F., E. H. Peterson, O. M. Adams and M. G. Johnson. 1984. Colony Count methods. PP. 62-83. In: M. L. Speck (Ed.), Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. American Public Health Asso 2nd ed.
5. Downing, D. L. 1989. Processed Apple Products. AVI Pub. Co., New York.
6. Drake, S. R. and S. E. Spayd. 1982. The influence of peeling treatment and cultivar on applesauce quality. Hort Sci., 17(6):961-962.
7. Fernandes, L. I. and M. R. McLellan. 1992. Packaging effects on applesauce in multilayer polymeric films and glass. J. Food Sci. 57(3):671-674.
8. Koburger, J. A. and E. H. Marth. 1984. Yeats and molds. PP. 197-202. In: M. L. Speck (Ed.), Compendium of Methods for The Microbiological Examination of Foods. 2nd ed., American Public Health Asso.
9. Kramer, A., G. Kahan and D. Cooper. 1974. A non-parametric ranking method for the statistical evaluation of sensory data. Chem. Senses and Flavor 1: 121-123.
10. Jagtiani, D. 1990. Fruit Preservation. Vikas Pub. Co., India, pp. 6-8.
11. Jellinek, G. 1995. Sensory Evaluation of Food. Ellis Horwood, England, pp. 252-287.
12. Judge, D. P. 2001. The Almanac of the Canning, Freezing, and Preserving Industries. Edward E. Judge and Sons, Inc. Pub. Co., pp. 518-519.
13. Loren, L. D. and R. E. Baldwin. 1982. Taste thresholds and hedonic responses of panels representing three nationalities. J. Food Sci. 47(2):561-563.
14. Livingstone, G. E., W. B. Esselen and C. R. Fellers. 1954. Storage changes in processed applesauce. Food Technol. 8(2):116-120.
15. Lopez, A. 1981. A Complete Course in Canning. 11th ed., the Canning Trade Pub. Co., Baltimore, pp. 133-137.
16. Labelle, R. L. 1979. Comparison of eleven New York State apple cultivars. N. Y. State Agric. Exp. Stn., Geneva, N. Y. Mimeo.
17. McLellan, M. R. and L. R. Lind. 1984. Determination of sensory components accounting for intervarietal variation in applesauce and slices using factor analysis. J. Food Sci. 49(3):751-755.
18. McLellan, M. R., M. R. Lind and R. W. Kime. 1984. Relationships of objective measurements to sensory components of canned applesauce and apple slices. J. Food Sci. 49(3):756-758.
19. New York Crop Reporting Service. 1982. Fruit: 1981 Annual Summary. N. 2-82. NYCRS, Albany, NY, 12235.
20. Rao, M. A. and H. J. Cooley. 1986. Rheology of applesauce: Effect of apple cultivar firmness and processing parameter. J. Food Sci. 51(1):176-179.
21. Sajjaanatakul, T. 1989. A Study on the Heat Degradation of Carrot Chelatorsoluble Pectin in Model System. Ph.D. Thesis, Cornell University.
22. Schijvens, E. 1990. Sugar content of home made applesauce in relation to consumer perception. International Society for Horticulture Science. USA. pp. 69-78.
23. Usiak, A. M. G., M. C. Bourne and M. A. Rao. 1995. Blanch temperature/time effects on rheological properties of applesauce. J. Food Sci. 60(6):1289-1291.
24. Wiley, R. C. and C. R. Binkley. 1989. Applesauce and other canned apple products. PP.226-229 In: L. Donald (Ed.), Processed Apple Products. AVI Pub., New York.
25. Woodroof, J. G. 1986. Commercial Fruit Processing. 2nd ed., AVI Pub. Co, Westport.