

فرمولاسیون نوشیدنی پرتقالی بر پایه دانه طالبی و ارزیابی ویژگی‌های آن در زمان نگهداری

هما بقایی^۱، فخری شهیدی^{۱*}، محمدجواد وریدی^۱ و مهدی نصیری محلاتی^۲

(تاریخ دریافت: ۱۳۸۷/۲/۱؛ تاریخ پذیرش: ۱۳۸۷/۱۰/۲۳)

چکیده

طالبی با نام علمی *Cucumis melo L.* از مهم‌ترین محصولات جالیزی است که سطح زیرکشت بالایی را در ایران به‌خصوص استان خراسان به خود اختصاص داده است. دانه طالبی دارای ارزش تغذیه‌ای زیادی بوده و حاوی بسیاری از ترکیبات سلامتی‌زا (مانند اکثر اسیدهای آمینه ضروری و اغلب اسیدهای چرب غیراشباع) است. در حال حاضر به‌جز بذر اصلاح شده این دانه که جهت کاشت توسط جهاد کشاورزی در اختیار کشاورزان قرار می‌گیرد، استفاده مفید دیگری از آن به‌عمل نیامده و لذا بخش عمده‌ای از ضایعات غذایی را تشکیل می‌دهد. عصاره حاصل از دانه طالبی دارای pH در محدوده خنثی است. بنابراین امکان نگهداری طولانی مدت آن میسر نیست. در این پژوهش با استفاده از آب‌لیمو ترش و سه تیمار کنسانتره پرتقال، ساکس یا جابچه پرتقال و اسیدسیتریک، pH عصاره تا ۴/۱۵ کاهش یافت و بدین ترتیب امکان تولید یک نوشیدنی مغذی، پایدار و با قابلیت پذیرش بالا از دانه طالبی مورد بررسی قرار گرفت. ارزش تغذیه‌ای نوشیدنی و تغییر ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی، حسی و میکروبی آن طی ۶ هفته نگهداری نوشیدنی در دمای یخچال (۴°C) ارزیابی شد. بر اساس نتایج به دست آمده، نوشیدنی دانه طالبی غنی از پروتئین (۱/۵۲ درصد)، فسفر (۴۱/۳ پی‌پی‌ام) و پتاسیم (۱۷ پی‌پی‌ام) به‌دست آمد. نتایج ارزیابی‌ها نشان داد که نوشیدنی دانه طالبی حاوی کنسانتره پرتقال دارای بیشترین امتیاز پذیرش کلی بوده (امتیاز ۳/۷۹ از ۵) و با توجه به عدم مشاهده آثار کپک و مخمر در نمونه‌ها، نوشیدنی حداقل تا ۶ هفته در دمای یخچال (۴°C) قابل نگهداری است.

واژه‌های کلیدی: دانه طالبی، عصاره، نوشیدنی‌های سلامتی‌زا، ویژگی‌های تغذیه‌ای، فرمولاسیون نوشیدنی

مقدمه

مهم‌ترین منابع پروتئینی در مواد غذایی، شیر و فراورده‌های لبنی، گوشت و فراورده‌های آن، غلات و حبوبات هستند که در این میان شیر به‌دلیل سهولت مصرف اهمیت بیشتری یافته است (۵ و ۶). هم‌اکنون میزان تولید سالانه شیرخام در ایران ۶/۷ میلیون تن و سرانه مصرف شیر کشور حدود ۸۰ کیلوگرم است که این رقم در دنیا ۱۵۵ کیلوگرم است (۱).

با توجه به رشد جمعیت در دنیا که به‌طور وحشت‌آوری سیر صعودی دارد، غفلت از بحران غذا نه‌تنها چگونگی حل آن را مشکل می‌سازد، بلکه وضعیت بحرانی‌تری را به‌وجود می‌آورد. جمعیت جهان در حدود ۶/۵ میلیارد نفر است که هر فرد روزانه معادل یک‌هزارم وزن خود (برحسب گرم) به پروتئین نیاز دارد.

۱. به ترتیب دانش‌آموخته کارشناسی ارشد، دانشیار و استادیار علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

۲. استاد زراعت و اصلاح نباتات، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

*: مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: fshahidi@ferdowsi.um.ac.ir

همان‌طور که ملاحظه می‌شود کشور ما از معیارهای جهانی فاصله زیادی دارد که این امر ناشی از دلایل عمده و مختلف است، از جمله کمبود دام‌داری‌ها و مشکلات متعدد مربوط به آنها و در نتیجه ناتوانی در پاسخگویی به نیاز جامعه، مشکلات تکنولوژیکی تولید و عرضه شیرهای پاستوریزه و استریلیزه و همچنین تنوع بسیار کم محصولات شیری در کشور. چراکه در اروپا و آمریکا شیر و فراورده‌های آن دارای حداقل ۱۰۰ نوع مختلف است اما در ایران این تنوع شاید به ۱۵ رقم برسد (۵).
گفتنی است در بسیاری از موارد، مصرف‌کننده ناگزیر از مصرف نوشیدنی‌های غیر لبنی می‌باشد. برای مثال ۱۱٪-۱۵٪ مردم اروپا از بیماری عدم تحمل لاکتوز (Lactose Intolerance) یا حساسیت به پروتئین‌های آب‌پنیر (Whey Protein Allergen) رنج می‌برند. بنابراین در رژیم غذایی این افراد باید نوشیدنی‌های پروتئینی فاقد لاکتوز یا فاقد پروتئین‌های آب‌پنیر قرار گیرد. هم‌چنین طبق آمار موجود، ۳۳٪ جمعیت اروپا دچار کلسترول بالا هستند، لذا مصرف شیر و فراورده‌ها برای آنها توصیه نمی‌شود (۶). با توجه به موارد مذکور در سال‌های اخیر، تولید نوشیدنی‌های پروتئینی از دانه‌های گیاهی که سطح زیرکشت خوبی دارند، مورد توجه قرار گرفته است. شیرسویا از مهم‌ترین این نوشیدنی‌هاست که تا حد زیادی جایگاه خود را پیدا کرده و پس از شیر گاو در جایگاه دوم اهمیت قرار دارد (۵). نیجریه، مصر، هند، اسپانیا، ترکیه و برزیل از جمله کشورهایی هستند که سطح زیرکشت بالایی از خربزه و طالبی را دارا می‌باشند. آنها از دانه‌های این محصولات در تهیه سوپ‌ها، خورش‌ها، تنقلات، محصولات قنادی و به‌تازگی در تهیه نوشیدنی‌ها و استخراج روغن استفاده می‌نمایند (۱۰، ۱۷ و ۱۸). در هند، ترکیه و نیجریه تولید و مصرف شیره دانه خربزه به‌طور موفق مورد توجه قرار گرفته است (۱۲، ۱۳ و ۱۸). مهم‌ترین ویژگی‌های نوشیدنی حاصل از دانه‌های خربزه و طالبی عبارت‌اند از داشتن مواد مغذی بالا، فقدان لاکتوز و کلسترول، غنی‌بودن از اسیدهای چرب غیر اشباع، قابلیت هضم آسان، نداشتن عوامل

حساسیت‌زا، تکنولوژی ساده و هزینه کم تولید و نداشتن ممنوعیت مذهبی (۶ و ۱۱) است. ملو و همکاران اسیدهای آمینه و اسیدهای چرب موجود در دانه خربزه *Cucumis melo var. saccharinus* را تعیین و اندازه‌گیری نمودند. بر اساس پژوهش آنها میزان اسیدهای چرب از ۰/۰۶٪ تا ۵۱٪ ارزیابی شد. اسیدهای چرب لینولئیک، اولئیک، پالمیتیک و استئاریک به ترتیب ۵۱٪، ۳۱٪، ۸/۵٪ و ۶/۱٪ از اسیدهای چرب این دانه را تشکیل می‌دهند، یعنی سهم بالایی از اسیدهای چرب (۸۲/۷۶٪) مربوط به اسیدهای چرب غیر اشباع می‌باشد. در این دانه، اسیدهای آمینه ضروری متیونین، لیزین، تریونین و والین به مقدار کم و آرژینین، آسپارتیک و گلوتامیک به ترتیب به میزان ۱۳/۴، ۸/۹ و ۱۹/۷ (گرم در ۱۰۰ گرم پروتئین) تعیین گردید (۲۰).

ایران از مهم‌ترین کشورهای آسیایی است که سطح زیرکشت محصولات جالیزی به‌ویژه خربزه و طالبی در آن قابل توجه می‌باشد (۱). هم‌اکنون دانه‌های این محصولات در کشور به جز اندک مصارف آجیلی و خوراک دام، مصرف دیگری نداشته (۲ و ۳) و ضایع می‌شوند. حال آن‌که می‌توانند پایه تولید یک نوشیدنی سلامتی‌زا با ارزش افزوده بالا قرار گیرند و سهم قابل توجهی در تأمین نیاز نوشیدنی کشور ایفا نمایند.

مواد و روش‌ها

دانه‌های طالبی، واریته تیل (*Cucumis melo L. var. til*)، از مزرعه‌ای در شهرستان کاشمر در استان خراسان رضوی جمع‌آوری شدند. دانه‌های جمع‌آوری شده با آب و ماده ضدعفونی‌کننده بنزو ال‌کونیوم کلراید با غلظت ۵٪ شسته شده و در آفتاب (۳۶-۴۸ ساعت) خشک گردیدند. سپس در بسته‌های پلی‌اتیلنی تیره‌رنگ بسته‌بندی و تا زمان آزمایش در یخچال با دمای ۴°C نگه‌داری شدند (۱۰). در این پژوهش، کنساتره و ساکس پرتقال (Sacs) به حبابچه‌های تشکیل‌دهنده میوه مرکبات اطلاق می‌گردد) مورد استفاده از شرکت شهد ایران، تثبیت‌کننده از شرکت CP Celko (آلمان)، اسید سیتریک از سیگما انگلیس،

شکر و سایر مواد افزودنی از سوپرمارکت‌های محلی و محیط کشت سابورده دکستروز آگار (Saubourd Dextrose Agar (S.D.A)) از شرکت Difco خریداری گردید.

روش کار بدین صورت بود که ابتدا دانه‌های طالبی شسته و خشک‌شده، به مدت ۳۰ دقیقه در آب با دمای ۹۰ تا ۹۵ درجه سانتی‌گراد خیسانده شدند (۱۸). سپس دانه‌های آب‌دیده با استفاده از دستگاه آسیاب‌صنعتی خرد گردیدند. خمیر حاصل از دستگاه به مخلوط‌کن منتقل و به نسبت‌های مشخص (که بر اساس پیش تیمارهای اولیه به دست آمد)، به مدت ۲ دقیقه با آب‌جوش، شکر و صمغ CMC مخلوط گردید. شیر حاصل از پارچه‌های صافی کتانی عبور داده و سپس به کارخانه شهدایران منتقل شد. در کارخانه، به‌منظور تهیه تیمارهای نوشیدنی، ابتدا pH هر یک از نمونه‌ها با استفاده از ۳ نوع تعدیل‌کننده طعم و pH، شامل اسید سیتریک ۴۰ درصد (برای نمونه‌های حاوی اسید)، کنسانتره پرتقال (برای نمونه‌های حاوی کنسانتره) و ساکس پرتقال (برای نمونه‌های حاوی ساکس) تا ۴/۶ کاهش یافت. سپس از طریق افزایش آب‌لیمو ترش، pH به ۴/۱۴ رسید (کاهش pH تا این میزان برای جلوگیری از رشد باسیلوس‌ها توصیه شده است). دلیل استفاده از آب‌لیمو ترش در کنار اسید سیتریک، کنسانتره و ساکس پرتقال، رسیدن به بهترین طعم، حفظ ویژگی‌های بافتی و توجه به نسبت میوه-نوشیدنی (۲۱) بود. اختلاط شیر دانه و سایر مواد به کمک همزن-همگن‌کننده Ultra-Turrax T25 انجام شد. نمونه‌های آماده به روش آزمایشگاهی و از طریق حمام بن‌ماری در دمای ۸۵°C به مدت ۱۰ دقیقه پاستوریزه شده (۱۳) و در پاکت‌های دوی‌پک بسته‌بندی گردیدند. نمونه‌ها بلافاصله با استفاده از آب‌سرد تا دمای ۴۰°C خنک شده و در دمای ۴°C (دمای یخچال) ذخیره شدند. ارزیابی نمونه‌ها در تناوب‌های زمانی ۷ روزه و به مدت ۴۲ روز صورت پذیرفت. در هر تناوب، آزمایش pH، بریکس، شمارش کپک و مخمر در ۳ تکرار و آزمون حسی نوشیدنی دانه طالبی به روش هدونیک ۵ نقطه‌ای (۱) بسیاری و ۵ بسیارخوب) برای هر یک از ویژگی‌های طعم، رنگ، پیکره

(یا Body که احساس دهانی نوشیدنی‌ها یعنی بافت آنها در دهان است) و پذیرش کلی در ۹ تکرار (۹ ارزیاب آموزش دیده) انجام شد. نتایج در قالب فاکتوریل بر پایه طرح کاملاً تصادفی و با استفاده از نرم‌افزار MSTAT-C، Minitab و Excel تجزیه گردید. میانگین صفات حسی از طریق آزمون دانکن مورد مقایسه قرار گرفت (۱۴).

در این پژوهش، به‌منظور اندازه‌گیری pH از pH متر دیجیتالی Metrohm 691 و جهت اندازه‌گیری بریکس از رفاکتومتر دستی (مدل RFM 330) و روش استاندارد ملی ۲۶۸۵ استفاده شد (۴). آزمون اندازه‌گیری ترکیبات شیمیایی با سه تکرار و بر اساس روش AOAC(1990) صورت پذیرفت (۱۵). اندازه‌گیری پروتئین از طریق دستگاه میکروکلدال ساخت شرکت Gerhardt و محاسبه درصد پروتئین از رابطه $6.25 \times N$ (۸، ۱۵ و ۱۷)، مقدار چربی نوشیدنی توسط سانتریفوژ ژربر ساخت شرکت Funke (۷ و ۱۸)، اندازه‌گیری سدیم و پتاسیم با دستگاه فلیم فوتومتر (ساخت انگلیس، مدل JENWAY, Clinical PFP7) و اندازه‌گیری سایر عناصر با استفاده از دستگاه اسپکتروفوتومتر جذب اتمی (ساخت ژاپن، مدل AA670) انجام شد (۱۸). بررسی کیفیت میکروبی نمونه‌ها از نظر کپک و مخمر در محیط کشت سابورده دکستروز آگار انجام پذیرفت. محیط‌های کشت داده شده به مدت ۷-۵ روز در انکوباتور ۳۰°C نگهداری و پس از این مدت احتمال وجود میکروارگانیسم‌ها در آنها مورد بررسی قرار گرفت (۱۶).

نتایج و بحث

الف) نتایج تعیین ترکیبات شیمیایی عصاره حاصل از دانه طالبی

برای تعیین ترکیبات شیمیایی، از عصاره اولیه حاصل از دانه طالبی (بدون افزودن تعدیل‌کننده‌های طعم و pH) استفاده شد. در جدول ۱، ترکیبات شیمیایی موجود در نوشیدنی دانه طالبی مشاهده می‌شود. بر اساس نتایج به‌دست‌آمده، عصاره حاوی ۱/۵۲٪ پروتئین و ۲/۱۵٪ چربی است و از آنجا که قسمت اعظم

جدول ۱. ترکیبات شیمیایی عصاره حاصل از دانه طالبی (بر حسب گرم در ۱۰۰ گرم نوشیدنی)

نوع ترکیب	رطوبت	کربوهیدرات	پروتئین	چربی	خاکستر
عصاره دانه طالبی	۷۸/۹±۰/۲۸	۱۷/۲۱±۰/۰۸	۱/۵۲±۰/۱۰	۲/۱۵±۰/۸۰	۰/۲۱۵±۰/۰۱

میانگین ۳ تکرار ± انحراف معیار

جدول ۲. میزان املاح معدنی موجود در عصاره حاصل از دانه طالبی (بر حسب ppm)

نوع ترکیب	سدیم	پتاسیم	فسفر	کلسیم	آهن	مس
عصاره دانه طالبی	۵/۰±۱/۰۰	۱۷/۰۰±۱/۵۰	۴۱/۳۰±۲/۰۰	۹/۲۰±۰/۰۵	۰/۴۳۵±۰/۰۰۷	۰/۰۲۲±۰/۰۰۸

میانگین ۳ تکرار ± انحراف معیار

جدول ۲، میزان املاح معدنی موجود در عصاره حاصل از دانه طالبی را نشان می‌دهد. همان‌طور که ملاحظه می‌گردد در بین عناصر مورد اندازه‌گیری، فسفر بیشترین میزان و پس از آن پتاسیم و کلسیم بیشترین سهم را دارا هستند. ال‌آدوی و تاها دریافتند که دانه پاپریکا و مغز دانه کدو و هندوانه از نظر فسفر، پتاسیم، منیزیم، منگنز و کلسیم قابل توجه می‌باشند (۱۷).

کاراکایا و همکاران نوشیدنی دانه خربزه را به روش ترکی (مشابه روش به‌کار گرفته شده در این پژوهش) تولید کردند و ترکیبات اصلی تشکیل‌دهنده این نوشیدنی و ریزمغذی‌های موجود در آن مانند منیزیم، آهن و ویتامین C را اندازه‌گیری نمودند. بر اساس این تحقیق، رطوبت در نوشیدنی دانه خربزه ۸۶/۳۶٪، چربی ۱/۹۲٪، پروتئین ۱/۲۸٪، خاکستر ۰/۲۷٪ و کربوهیدرات ۱۰/۱۷٪ به‌دست آمد. هم‌چنین میزان منیزیم ۲۲/۲، میزان آهن ۰/۹۰ و میزان ویتامین C ۰/۳۱، میلی‌گرم در ۱۰۰ گرم نوشیدنی ارزیابی شد (۱۸).

ب) نتایج ارزیابی نوشیدنی‌های دانه طالبی در طی دوره ذخیره‌سازی

در جدول ۳، تغییر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی (pH، بریکس) و حسی (طعم، رنگ، پیکره و پذیرش کلی) نمونه‌های نوشیدنی

این پروتئین را اسیدهای آمینه ضروری (۱۷ و ۱۸) و قسمت اعظم چربی را اسیدهای چرب غیراشباع (۱۰ و ۱۸) تشکیل می‌دهند، لذا نوشیدنی دانه طالبی می‌تواند به‌عنوان یک نوشیدنی پروتئینی و مغذی مطرح باشد. لازوس، در تحقیقی مشابه ترکیبات شیمیایی موجود در دانه خربزه شامل چربی، پروتئین و فیبر را اندازه‌گیری نمود. وی میزان این ترکیبات را به ترتیب ۳۷/۸٪، ۲۵/۲٪ و ۱۵/۴٪ ارزیابی کرد (۱۹). آجیبولا و همکاران ثابت کردند که سهم بالایی از اسیدهای چرب موجود در دانه محصولات خانواده صیفی‌جات (حدود ۹۵٪) از اسیدهای چرب غیراشباع تشکیل شده است، بنابراین مصرف این دانه‌ها می‌تواند تأثیر قابل توجهی بر کاهش کلسترول داشته‌باشد (۹). ملو و همکاران دانه *Cucumis melo var. saccharinus* را به‌منظور تعیین ترکیبات شیمیایی موردبررسی قرار داده و نتیجه گرفتند که این دانه‌ها حاوی مقادیر زیاد چربی (۳۲/۲٪) و پروتئین (۱۹/۳٪) هستند (۲۰). اکوبور (۱۹۹۸) گزارش کرد که مقدار رطوبت، چربی، پروتئین، خاکستر، کربوهیدرات و فیبرخام در دانه طالبی به ترتیب ۸٪، ۵۳٪، ۲۹/۲٪، ۳/۵٪، ۴/۳٪، ۲٪ و در نوشیدنی دانه طالبی به ترتیب ۸۷/۰٪، ۴٪، ۳/۶۷٪، ۰/۹٪، ۳/۴٪ و ۱٪ می‌باشد (۲۰). دلیل اختلاف میان تحقیق حاضر با نتایج دیگران، تفاوت در نوع رقم و شرایط کاشت به لحاظ اقلیمی به‌نظر می‌رسد.

جدول ۳. تأثیر زمان ذخیره‌سازی بر ویژگی‌های حسی و فیزیکوشیمیایی نمونه‌های نوشیدنی دانه طالبی

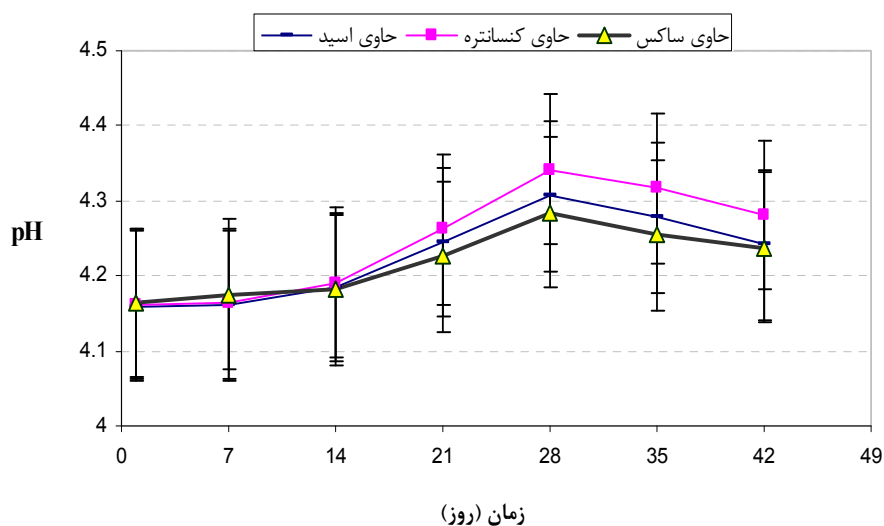
نوع نمونه	زمان نگهداری (روز)						
	۴۲	۳۵	۲۸	۲۱	۱۴	۷	۱
فاکتور مورد اندازه‌گیری							
حاوی اسید سیتریک	۴/۳۴ ^b	۴/۲۸ ^{ab}	۴/۳۱ ^a	۴/۳۴ ^b	۴/۱۸ ^c	۴/۱۶ ^c	۴/۱۶ ^c
pH	۴/۲۸ ^b	۴/۳۱ ^a	۴/۳۴ ^a	۴/۲۶ ^b	۴/۱۹ ^c	۴/۱۶ ^c	۴/۱۶ ^c
حاوی کنسانتره پرتقال	۴/۳۴ ^b	۴/۲۵ ^{ab}	۴/۲۸ ^a	۴/۳۳ ^b	۴/۱۸ ^c	۴/۱۷ ^c	۴/۱۶ ^c
حاوی ساکس پرتقال	۱۶ ^a	۱۶ ^a	۱۶ ^a	۱۶ ^a	۱۶ ^a	۱۶ ^a	۱۶ ^a
حاوی اسید سیتریک	۱۷ ^a	۱۷ ^a	۱۷ ^a	۱۷ ^a	۱۷ ^a	۱۷ ^a	۱۷ ^a
حاوی کنسانتره پرتقال	۱۸ ^a	۱۸ ^a	۱۸ ^a	۱۸ ^a	۱۸ ^a	۱۸ ^a	۱۸ ^a
حاوی ساکس پرتقال	۳/۳۳ ^a	۳/۵۰ ^a	۳/۵۹ ^a	۳/۵۵ ^a	۳/۵۰ ^a	۳/۳۳ ^a	۳/۲۸ ^a
طعم	۳/۸۰ ^{ab}	۴/۰۰ ^a	۳/۹۹ ^a	۳/۹۸ ^a	۴/۰۷ ^a	۳/۵۶ ^b	۳/۶۶ ^b
حاوی کنسانتره پرتقال	۳/۶۰ ^b	۳/۷۹ ^{ab}	۴/۰۳ ^a	۴/۰۰ ^a	۴/۰۰ ^a	۳/۶۷ ^b	۳/۵۰ ^b
حاوی ساکس پرتقال	۳/۵۵ ^a	۳/۵۸ ^a	۳/۵۹ ^a	۳/۶۲ ^a	۳/۵۲ ^a	۳/۴۸ ^a	۳/۵۱ ^a
رنگ	۴/۱۰ ^a	۴/۱۲ ^a	۴/۰۸ ^a	۴/۱۵ ^a	۴/۲۱ ^a	۴/۲۰ ^a	۴/۱۰ ^a
حاوی اسید سیتریک	۳/۸۲ ^a	۳/۹۳ ^a	۳/۹۶ ^a	۴/۰۱ ^a	۳/۸۰ ^a	۳/۹۱ ^a	۳/۹۵ ^a
حاوی کنسانتره پرتقال	۳/۵۶ ^{bc}	۳/۸۶ ^a	۳/۷۸ ^{ab}	۳/۷۶ ^{ab}	۳/۵۰ ^{bc}	۳/۳۹ ^c	۳/۱۱ ^d
حاوی ساکس پرتقال	۳/۴۴ ^d	۳/۸۴ ^{abc}	۳/۹۸ ^{ab}	۴/۱۰ ^a	۴/۰۰ ^{ab}	۳/۷۱ ^{abcd}	۳/۶۷ ^{cd}
پیکره	۳/۲۱ ^c	۳/۲۱ ^c	۳/۴۴ ^{bc}	۳/۸۰ ^a	۳/۷۰ ^{ab}	۳/۴۴ ^{bc}	۲/۸۹ ^d
حاوی اسید سیتریک	۳/۱۶ ^{bc}	۳/۳۶ ^{bc}	۳/۵۸ ^{ab}	۳/۶۳ ^a	۳/۴۲ ^{bc}	۳/۴۴ ^{bc}	۳/۰۰ ^d
پدیرش کلی	۳/۸۲ ^a	۳/۸۶ ^a	۴/۰۰ ^a	۴/۱۰ ^a	۴/۰۷ ^a	۳/۵۰ ^b	۳/۴۴ ^b
حاوی کنسانتره پرتقال	۳/۱۷ ^{bc}	۳/۲۸ ^{abc}	۳/۵۴ ^a	۳/۲۹ ^{abc}	۳/۴۶ ^{ab}	۳/۳۳ ^{abc}	۳/۰۵ ^c
حاوی ساکس پرتقال							

اعداد دارای حروف مشترک در سطح احتمال ۵٪ تفاوت معنی‌داری ندارند.

حروف غیر مشابه، نشانه وجود تفاوت معنی‌دار در سطح احتمال ۵٪ بین میانگین‌های مربوطه است.

جدول ۴. تأثیر نوع تعدیل کننده طعم و pH بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی نمونه‌های نوشیدنی دانه طالبی

نوع تعدیل کننده طعم و pH			فاکتور مورد اندازه‌گیری
حاوی ساکس پرتقال	حاوی کنسانتره پرتقال	حاوی اسید سیتریک	
۴/۲۲ ^a	۴/۲۹ ^a	۴/۲۴ ^a	pH
۱۷/۵ ^a	۱۶/۵ ^a	۱۶ ^a	بریکس
۳/۷۵ ^{ab}	۳/۸۶ ^a	۳/۴۴ ^b	طعم
۳/۴۰ ^b	۴/۱۶ ^a	۳/۵۷ ^b	رنگ
۳/۲۳ ^b	۳/۸۳ ^a	۳/۶۲ ^{ab}	پیکره
۳/۳۰ ^b	۳/۷۹ ^a	۳/۳۷ ^b	پذیرش کلی



شکل ۱. تغییرات pH طی زمان نگهداری در نمونه‌های نوشیدنی دانه طالبی

شیمیایی و بیوشیمیایی pH مرتباً افزایش یافته است، اما پس از آن، مجدداً سیر نزولی طی کرده که دلیل آن را می‌توان احتمالاً رشد میکروارگانیسم‌های مولد اسید دانست که باعث پایین آوردن pH محیط شده‌اند (۱۰ و ۲). لازم به توضیح است هرچند تأثیر زمان نگهداری بر pH نمونه‌های نوشیدنی از نظر آماری معنی‌دار است، اما به لحاظ تکنولوژیکی این تغییرات بسیار جزئی و در حد ۰/۳ می‌باشد. به عبارتی تابعیت pH از زمان نگهداری معنی‌دار بوده اما تغییرات ایجاد شده ناشی از آن در pH محصول، جزئی است.

بر اساس نتایج مندرج در جدول ۳ و تجزیه واریانس انجام

دانه طالبی طی ۶ هفته ذخیره‌سازی در دمای ۴°C و در جدول ۴، تأثیر نوع تعدیل کننده طعم و pH (اسید سیتریک، کنسانتره پرتقال و ساکس پرتقال) بر ویژگی‌های نوشیدنی نشان داده شده است.

نتایج تجزیه واریانس نشان داد که زمان نگهداری تأثیر معنی‌داری بر pH نمونه‌ها داشته است ($P < 0.05$ ، جدول ۳). شکل ۱، روند این تغییرات را نشان می‌دهد، همان‌طور که ملاحظه می‌گردد نمونه‌های حاوی کنسانتره بیش از دو نمونه دیگر در طی زمان نگهداری دچار تغییر شده است. در هر سه نمونه با گذشت زمان تا هفته پنجم به علت واکنش‌های

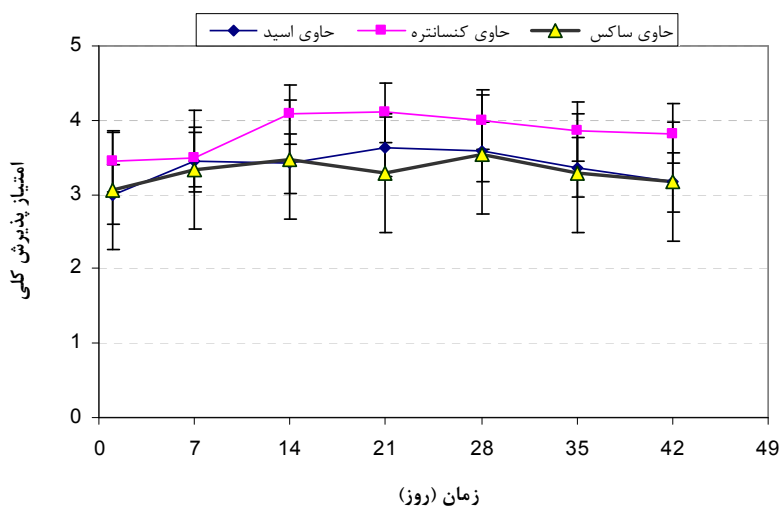
داوران دریافت نکرد. پس از گذشت زمان به‌علت تأثیر تثبیت‌کننده و رخداد واکنش‌ها، بهبود تدریجی پیکره حاصل شد. ساختار محصول ظاهراً "رقیق‌تر و پذیرش بافت آن افزایش یافت. این روند تا هفته چهارم ادامه داشت ولی پس از آن با توجه به افزایش زمان نگهداری و به‌هم‌ریختن ساختار محصول به دلایل مختلف مجدداً امتیاز پیکره به‌طور معنی‌داری کاهش پیدا کرد. در این حالت احتمالاً "یک‌سری واکنش‌های اتولیز سلولی و تخریب داخلی در محصول روی داده است که سبب گردید پیکره محصول یک‌نواختی خود را از دست داده و زودتر ته‌نشین شود. بدین ترتیب تشکیل رسوب در محصول افزایش و لذا امتیاز پیکره کاهش یافت (۲). مطابق آنچه در جدول ۴ مشاهده می‌گردد تأثیر نوع تعدیل‌کننده طعم و pH نیز روی محصول معنی‌دار بوده است. نمونه‌های حاوی کنسانتره دارای بالاترین امتیاز (۳/۸۳) و نمونه‌های حاوی ساکس به دلیل تغییرات بیشتر حبابچه‌ها در طی زمان کمترین امتیاز (۳/۲۳) را داشته‌اند.

مطابق آنچه در شکل ۲ مشاهده می‌شود، هم‌چنین بر اساس نتایج تجزیه‌واریانس، تأثیر زمان نگهداری بر پذیرش کلی نمونه‌ها معنی‌دار ($P < 0/05$)، جدول ۳) بوده است. با افزایش زمان نگهداری پذیرش کلی ابتدا افزایش و سپس کاهش یافت، دلیل این امر علاوه بر احتمال خطای داوران می‌تواند ناشی از این باشد که سهم بالایی از پذیرش کلی مصرف‌کننده مربوط به امتیاز طعم است و چون طعم نوشیدنی و امتیاز بافت روند مشابهی داشته، لذا پذیرش کلی نیز از آن تبعیت نموده است. آنچه حائز اهمیت می‌باشد آن است که پانلیست‌ها امتیاز پذیرش کلی نوشیدنی را در حدود ۴ (امتیاز خوب) و نمونه‌های حاوی کنسانتره را به‌عنوان بهترین نمونه (با امتیاز ۳/۷۹) ارزیابی کرده‌اند (شکل ۳ و جدول ۴). کاراکایا و همکاران امتیاز پذیرش کلی نوشیدنی دانه خربزه را ۴/۹ از ۵ به‌دست آوردند (۱۸) که این اختلاف ممکن است ناشی از تفاوت در ذائقه بررسی‌کنندگان در ایران و ترکیه باشد.

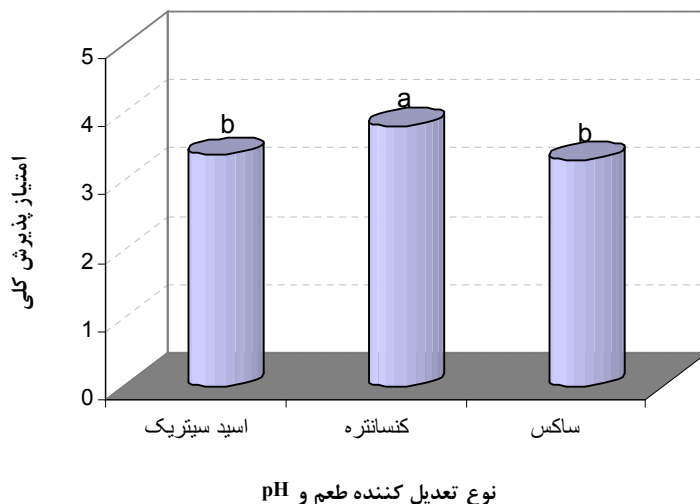
گرفته، تأثیر زمان نگهداری بر امتیاز طعم محصول نیز کاملاً معنی‌دار و دارای یک روند افزایشی-کاهشی است ($P < 0/05$)، جدول ۳). در هفته اول نگهداری به‌دلیل جدید بودن محصول و ناآشنا بودن آن برای پانلیست‌ها امتیاز طعم پائین بود اما از هفته‌های پس از آن به‌دلیل انجام یک‌سری واکنش‌های شیمیایی و بیوشیمیایی، طعم محصول بهتر شد. پس از هفته چهارم در اثر ماندگاری، پیشرفت واکنش‌های شیمیایی و بیوشیمیایی و احتمالاً تولید برخی ترکیبات، عطر و طعم ویژه محصول کاهش یافت. لازم به ذکر است علی‌رغم روند معنی‌دار زمان نگهداری بر طعم نوشیدنی، این تغییرات بسیار جزئی است. آنچه مهم می‌باشد آن است که امتیاز طعم در تمام مدت نگهداری نوشیدنی بالاتر از ۳ بوده و این بدان معناست که طعم نوشیدنی از نظر پانلیست‌ها خوب ارزیابی شده است. هم‌چنین بر اساس نتایج به‌دست‌آمده طعم نمونه‌های حاوی کنسانتره، بهترین (با امتیاز ۳/۸۶) و نمونه‌های حاوی اسید سیتریک، بدترین (با امتیاز ۳/۴۴) ارزیابی گردید (جدول ۴). نتایج حاصل از تأثیر زمان نگهداری بر طعم با نتایج به‌دست‌آمده از تحقیق اکوبور در خصوص نوشیدنی دانه خربزه مشابه می‌باشد (۱۰).

روند تغییرات امتیاز رنگ در هر سه نمونه طی زمان، تقریباً ثابت بوده و بر اساس نتایج تجزیه‌واریانس تفاوت معنی‌داری طی زمان نگهداری در خصوص امتیاز رنگ وجود نداشته است ($P > 0/05$)، جدول ۳). اما نتایج جدول ۴، نشان می‌دهد که نوشیدنی حاوی کنسانتره پرتقال رنگ قابل‌قبول‌تری نسبت به دو نمونه دیگر داشته‌است. رنگ نوشیدنی دانه طالبی حاوی اسیدسیتریک سفید و نمونه‌های حاوی کنسانتره پرتقال نارنجی می‌باشد.

بر اساس نتایج تجزیه‌واریانس تغییرات پیکره طی زمان نگهداری معنی‌دار و برای هر سه نمونه تقریباً مشابه بود ($P < 0/05$)، جدول ۳). در ابتدا ویسکوزیته محصول بالا به‌نظر می‌رسید و به این دلیل امتیاز چندان خوبی از



شکل ۲. تغییرات پذیرش کلی طی زمان نگهداری در نمونه‌های نوشیدنی دانه طالبی



شکل ۳. تأثیر نوع تعدیل کننده طعم و pH بر امتیاز پذیرش کلی نمونه‌های نوشیدنی دانه طالبی

دست آمد و نشان داد که پذیرش کلی نوشیدنی دانه طالبی بیشترین تأثیر خود را از پارامتر پیکره دریافت نموده است:

$$y = 0.286 + 0.811x \quad r = 0.705 \quad [2]$$

y: پذیرش کلی نوشیدنی

x: پیکره نوشیدنی

همان طور که در جدول ۴، ملاحظه می‌شود با توجه به یکسان نبودن نوع و ساختار تعدیل کننده‌های طعم و pH اضافه شده به نمونه‌های نوشیدنی، بریکس آنها با یکدیگر متفاوت

نتایج تجزیه آماری نشان داد که معادله تابعیت پذیرش کلی از پارامترهای حسی به صورت زیر است:

$$y = 0.036 + 0.715x_1 + 0.645x_2 \quad r = 0.712 \quad [1]$$

y: پذیرش کلی نوشیدنی

x₁: پیکره نوشیدنی

x₂: طعم نوشیدنی

پس از حذف پارامترهایی که اثر کمتری در امتیاز پذیرش کلی داشته‌اند به طریق Backward Stepwise، معادله نهایی زیر به

مخمر در نمونه‌های نوشیدنی، فرایند حرارتی 85°C به مدت ۱۰ دقیقه جهت پاستوریزاسیون محصول مناسب بوده و بدین ترتیب می‌توان نوشیدنی پرتقالی دانه طالبی را به مدت ۶ هفته در یخچال (دمای 4°C) نگه‌داری نمود. تبدیل دانه طالبی به یک نوشیدنی قابل پذیرش از نظر مصرف‌کننده، می‌تواند روشی مناسب جهت استفاده بهینه از ضایعات، تولید فراورده‌ای با ارزش افزوده بالاتر، ویژگی‌های تغذیه‌ای مفید و همچنین گامی در راستای کاهش آلودگی‌های زیست محیطی باشد.

سپاسگزاری

بدین وسیله از همکاری صمیمانه سرکار خانم مهندس بهاره عمادزاده و همچنین طرح تحقیقات اساسی وزارت صنایع و معادن تشکر و قدردانی می‌گردد.

است، اما بریکس هر نمونه طی دوران نگه‌داری ثابت می‌باشد. هم‌چنین آزمایش‌های میکروبی انجام شده روی انواع نوشیدنی‌های فرموله شده بر پایه دانه طالبی به روش مذکور در طی زمان نگه‌داری نشان‌دهنده عدم وجود کپک و مخمر بود که می‌تواند یک نکته مثبت در حفظ کیفیت این نوشیدنی باشد.

نتیجه‌گیری

بر اساس نتایج به دست آمده، عصاره حاصل از دانه طالبی منبع غنی از پروتئین، فسفر، پتاسیم و کلسیم می‌باشد. نتایج حاصل از این پژوهش نشان داد که کنسانتره پرتقال به همراه آب‌لیمو ترش به عنوان بهترین تعدیل‌کننده طعم و pH است که می‌تواند ضمن ایجاد بهترین طعم، رنگ، بافت و پذیرش کلی، pH عصاره دانه طالبی را از حد طبیعی خود ($6/8-6/5$) به حالت اسیدی ($4/3-4/15$) برساند. با توجه به عدم وجود کپک و

منابع مورد استفاده

۱. آمارنامه کشاورزی. ۱۳۸۱-۱۳۸۳، اداره کل آمار و اطلاعات وزرات، جهاد کشاورزی.
۲. شهیدی، ف. ۱۳۸۴. طرح بین‌دانشگاهی بررسی امکان تولید فراورده‌های با ماندگاری بالا از هندوانه، خربزه و طالبی در مقیاس آزمایشگاهی. دانشگاه فردوسی مشهد.
۳. شهیدی، ف.، ا. کوچکی و ه. بقایی. ۱۳۸۵. تعیین برخی ترکیبات شیمیایی و خواص فیزیکی دانه هندوانه، کدو، طالبی و خربزه بومی ایران و بررسی ویژگی‌های شیمیایی روغن حاصل از آنها. گروه علوم و صنایع کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد.
۴. روش آزمون آب‌میوه‌جات. شماره استاندارد ۲۶۸۵، مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
۵. مظاهری تهرانی، م. و م. رضوی. ۱۳۷۰. شیر سویا برای عموم مردم. طرح‌ها و تحقیقات جهاد دانشگاهی مشهد.
۶. محمدی جعفری، م. ۱۳۸۳. بررسی امکان تولید شیر بدون لاکتوز از دانه خربزه خاقانی و ارزیابی خواص فیزیکی‌وشیمیایی روغن آن. پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد واحد سبزوار.
۷. اندازه‌گیری چربی شیر (روش ژربر). شماره استاندارد ۳۶۶، مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
۸. تعیین ازت تام. شماره استاندارد ۶۳۹، مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
9. Ajibola, O. O., S. E. Enijemo, O. O. Fasina and K.A. Adeeko. 1990. Mechanical expression of oil from melon seeds. J. Agric. Eng. Res. 45: 45-53.
10. Akubor, P. I. 1998. Physicochemical and sensory characteristics of melon seed milk. J. Food Sci. and Technol Mysore. 35(1): 93-95.
11. Akubor, P. I. 2003. Influence of storage on the physicochemical, microbiological and sensory properties of heat and chemically treated melon-banana beverage. Plant Foods For Human Nutr. 58: 1-10.
12. Akubor, P. I., O. K. Achi and S. U. Offonry. 2002. Influence of storage on chemical, microbial and consumer

- acceptability of a milk-like product made from melon seeds. *Plant Foods For Human Nutr.* 57: 191-196.
13. Akubor, P.I. and R.L. Ogbadu 2003. Effects of processing methods on the quality and acceptability of melon milk. *Plant Foods for Human Nutr.* 58: 1-6.
 14. Amerine, A., R.M. Pangborn and E.B. Rossler. 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food.* Academic Press, New York.
 15. AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis.* 15th ed., Association. of Official Analytical Chemists, Washington DC., USA.
 16. Collins C.H. and P.M. Lyne. 1984. *Microbiological Method.* 5th ed., London.
 17. El-Adawy, T.A. and K.M. Taha. 2001. Characteristics and composition of different seed oils and flours. *Food Chem.* 74: 47-54.
 18. Karakaya, S. & *et al.* 1995. Nutritive value of a melon seed beverage. *Food Chem.* 52: 139-141.
 19. Lazos, S.E. 1986. Nutritional fatty acid and oil characteristics of pumpkin and melon seeds. *J. Food Sci.* 51: 1382-1383.
 20. Melo, S.de, M.L., N. Narain and P.S. Bora. 2000. Characterization of some nutritional constituents of melon seeds. *Food Chem.* 68: 411-414.
 21. Stabilized milk product containing fruit and fruit juice. International Application Published under the Patent Cooperation Treaty: WO 02/058479 A1.