

بررسی فعالیت آنزیم‌های آلفا آمیلاز، لیپاز و لیپواکسیژناز در گندم و تغییر فعالیت آنها در قبل و بعد از دوره جوانه‌زنی

اسرافیل محرمی، محمد شاهدهی و مهدی کدیور*

(تاریخ دریافت: ۱۳۸۶/۱۰/۱۹؛ تاریخ پذیرش: ۱۳۸۸/۱/۱۱)

چکیده

آنزیم‌های آرد گندم نقش مهمی در تولید مناسب محصولات مختلف به خصوص نان دارند. شناخت دقیق سیستم‌های آنزیمی آرد و بهینه‌سازی فعالیت آنها اساس بسیاری از تحقیقات در صنعت نانوازی است. در این تحقیق سه رقم گندم (مهدوی، کویر و M_{1318}) منطقه اصفهان انتخاب شد. خصوصیات شیمیایی آرد و فعالیت‌های آنزیمی این سه رقم تعیین گردید. برای بررسی روند تغییرات فعالیت آنزیمی (آلفا آمیلاز، لیپاز و لیپواکسیژناز) در طی جوانه‌زنی، فعالیت این آنزیم‌ها بعد از ساعات مختلف جوانه‌زنی اندازه‌گیری شد و ارتباط بین طول ریشه و فعالیت آلفا آمیلازی و نیز ارتباط بین فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز بررسی شد. نتایج آزمون‌های شیمیایی آرد نشان داد که از نظر درصد پروتئین و گلوتن، آرد رقم M_{1318} جزء آردهای ضعیف و آرد ارقام کویر و مهدوی جزء آردهای متوسط قرار گرفته و در ضمن هر سه رقم از نظر فعالیت آلفا آمیلازی در سطح پایینی قرار دارند. گرچه رقم کویر از نظر سه آنزیم مورد نظر، فعالیت بیشتری نسبت به دو رقم دیگر داشت. نتایج آزمون جوانه‌زنی نشان داد که در اثر جوانه‌زنی تغییرات فعالیت آلفا آمیلاز و لیپاز روندی افزایشی داشته، در صورتی که فعالیت لیپواکسیژناز از روند افزایشی پیروی نکرد. نتایج آزمون هم‌بستگی ساده نشان داد که بین طول ریشه و عدد فالینگ هم‌بستگی منفی و معنی‌دار (تا ۷۲ ساعت جوانه‌زنی) وجود دارد، که می‌تواند نشان‌دهنده وجود هم‌بستگی مثبت و معنی‌دار بین طول ریشه و فعالیت آلفا آمیلازی باشد. این آزمون هم‌چنین نشان داد که بین فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز یک هم‌بستگی مثبت و معنی‌دار در طی جوانه‌زنی وجود دارد.

واژه‌های کلیدی: آلفا آمیلاز، لیپاز، لیپواکسیژناز، جوانه‌زنی

مقدمه

یکسان نبوده و در مقادیر متفاوتی در بخش‌های مختلف دانه اندازه‌گیری شده‌اند، به‌طوری که در بعد از آسیاب کردن، آنزیم‌ها به‌طور نابرابر در قسمت‌های مختلف توزیع می‌شوند. به‌طور کلی آندوسپرم دانه دارای کمترین فعالیت آنزیمی است و با افزایش درجه استخراج و اضافه شدن لایه آلورون، جوانه و پوسته به آرد فعالیت آنزیمی آن زیاده‌تر

شناخت آنزیم‌ها و فعالیت آنها در غلات از اهمیت بسیار برخوردار است (۳). آرد گندم با کیفیت خوب، دارای آنزیم‌های گوناگونی است که از جمله می‌توان به آلفا آمیلاز و بتا آمیلاز (هیدرولیزکننده نشاسته)، لیپاز و لیپواکسیژناز (آنزیم‌های مرتبط با لیپیدها) اشاره نمود. شدت فعالیت آنزیم‌ها در همه جای دانه

۱. به ترتیب دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، استاد و دانشیار علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

*: مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: kadivar@cc.iut.ac.ir

می‌شود (۴ و ۲۲). آلفا و بتا آمیلاز از مهم‌ترین آنزیم‌های تجزیه‌کننده نشاسته در گندم و آرد بوده و عمدتاً در جوانه قرار دارند (۱۲ و ۱۴). مقدار آلفا آمیلاز در گندم، به‌ویژه در مناطق آب و هوای خشک، کم است که در حین جوانه‌زنی دانه زیاد می‌گردد (۱ و ۱۴). مقدار آلفا آمیلاز در غلات به وضعیت طبیعی کاربوپسیس یعنی رسیده بودن، در حال استراحت بودن و یا جوانه‌زدن وابسته است. در گندم و جو، آلفا آمیلاز می‌تواند بلافاصله بعد از گل‌دهی شناسایی شود. مقدار آن در ابتدا افزایش می‌یابد، سپس با رسیدگی بیشتر دانه افزایش و در مرحله خشک شدن کاهش می‌یابد. مقدار باقی‌مانده این آنزیم به واریته وابسته است. در شرایط مرطوب ممکن است غلظت آلفا آمیلاز در حال استراحت دانه، بدون تغییری در وضعیت ظاهری دانه، افزایش یابد. این پدیده مربوط به مراحل ابتدایی جوانه‌زنی است. بعد از جوانه‌زنی دانه‌ها، غلظت آنزیم در طول ۴ تا ۵ روز بیش از چند صد برابر افزایش می‌یابد. دامنه pH بهینه آمیلازهای غلات ۴/۵ تا ۵/۵ است. ایزوآنزیم‌های مختلف از یک غله، ممکن است pH بهینه یکسانی نداشته باشند. pH بهینه آلفا آمیلاز گندم و جو حدود ۵/۵ است، در حالی‌که آلفا آمیلازهای چاودار، تریتیکاله، ارزن و سورگوم تا اندازه‌ای کمتر است (حدود ۴/۴ تا ۵) (۱۹). نقطه ایزوالکتریک (pI) ایزوآنزیم‌های آلفا آمیلاز غلات نیز متفاوت بوده و بر این اساس آنها را به دو گروه اسیدی و بازی تقسیم می‌کنند. در مورد گندم مشخص شده است که تفاوت در ترکیب اسیدهای آمینه آمیلازهای با pI بالا، می‌تواند تفاوت در مقادیر pI را توجیه کند. آلفا آمیلازها، پروتئین‌های اسیدی بوده و دارای مقادیر زیادی گلوتامین، آسپارتین و گلیسین می‌باشند و فاقد سیستمین بوده و پیوند سولفیدریلی در آنها دیده نمی‌شود. آلفا آمیلاز غلات نارس حساسیت بیشتری نسبت به حرارت در مقایسه با آلفا آمیلاز غلات جوانه‌زده دارند (۱۴). لیپواکسیژناز از دسته اکسیدوردکتازها و یک نوع آنزیم دی‌اکسیژناز است. دی‌اکسیژنازها قادرند دو اتم اکسیژن مولکولی را به مولکول سوبسترا اضافه کنند که معمولاً با تشکیل هیدروپراکسید همراه

است. لیپواکسیژناز یکی از این آنزیم‌ها بوده که مورد توجه خاص شیمیدان‌های غلات می‌باشد (۱۴). نام سیستماتیک آن لینولات اکسیژن اکسیدوردکتاز است (۲۰ و ۲۲). این آنزیم فوق‌العاده اختصاصی عمل کرده و داکسیژناسیون اسیدهای چرب غیراشباع چندگانه که دارای سیستم سیس، سیس -۴،۱- پنتادیان (Cis-cis, 1,4 penta diene) باشند را به مشتقات هیدروپروکسی سیس، ترانس دیان (Cis- trans, diene) کاتالیز می‌کنند (۱۵ و ۲۷) که خود به‌عنوان محصولات اولیه واکنش بوده و دارای ساختار کنژوگه هستند. اغلب سوبسترا خاص این آنزیم ایزومرهای از سه اسید چرب ضروری (لینولئیک، لینولنیک، آراشیدونیک) هستند (۲۰). لیپواکسیژناز در سال ۱۹۴۷ توسط تئورول و همکارانش از سویا خالص‌سازی شد. اگرچه اغلب منابع لیپواکسیژناز از خانواده لگومینه (مانند سویا، لوبیا) بوده‌اند، ولی فعالیت این آنزیم در غلات هم چون گندم، جو، چاودار، یولاف و برنج نیز مشاهده شده است. (۱۴). نیکولاس و همکاران توانستند سه ایزوآنزیم لیپواکسیژناز (L) را از جوانه گندم خالص‌سازی کنند. مقادیر pI این سه جزء آنزیمی به ترتیب ۶/۲۵، ۵/۴ و ۵/۱ برای L_۱، L_۲، L_۳ تشخیص دادند. این مقادیر pI به pI لیپواکسیژناز از منابع دیگر نزدیک بود. آنها وزن مولکولی برای هر سه ایزوآنزیم گندم را ۹۰ هزار تا ۹۵ هزار به‌دست‌آوردند (۲۰). شبیه و همکاران نیز مقداری مشابه مقادیر نیکولاس و همکاران به‌دست‌آوردند که حدود ۱۱۰ هزار بود. این مقادیر با نتایج سایر منابع آنزیمی مثل سویا همخوانی داشته است (۱۴ و ۲۰). تفاوت در واسرشتی حرارتی، اکسیده‌کردن و قابلیت رنگبری عصاره‌های سویا، شواهد اولیه‌ای برای حضور بیش از یک ایزوآنزیم می‌باشد (۱۴). والاس و ولر و نیکولاس و همکاران pH بهینه ۶ تا ۶/۵ را برای همه ایزوآنزیم‌ها به‌دست‌آوردند. در مطالعه شبیه و همکاران، مقدار pH بهینه ایزوآنزیم‌های خالص شده در مقایسه با دو مطالعه قبلی کمتر بوده است (۲۳). نیکولاس و همکاران pH بهینه عصاره خام جوانه گندم شامل هر سه ایزو آنزیم را تقریباً ۶ به‌دست‌آوردند (۲۰). شبیه و همکاران دریافتند که اسید لینولئیک

و اسید لینولنیک، بهترین سوبسترا برای همه ایزوآنزیم‌های گندم می‌باشند (۲۳). فعالیت رنگبری لیپوکسیژناز روی رنگدانه‌ها توسط برخی محققان بررسی شده است و این خاصیت رنگبری آنزیمی، بخشی از دلایل اصلی استفاده از سویا در صنایع نانوائی است. این آنزیم باعث می‌شود رنگ زرد بتاکاروتن در اثر اکسیداسیون از بین‌رفته و سفید گردد (۱۴). نیکولاس و همکاران دریافتند که در میان لیپوکسیژنازهای گندم، L_1 دارای خاصیت رنگبری بیشتری (دو برابر) نسبت به L_2 و L_3 در مقادیر اکسیژن دریافتی مشابه، داشته‌است. تحقیقات نشان داده است که اثر رنگبری لیپوکسیژنازهای گندم نسبت به لیپوکسیژنازهای خانواده لگومینه بسیار کمتر است (۲۰).

لیپازها به‌عنوان استرگلیسرول هیدرولازها معرفی می‌شوند که تری، دی و مونوگلیسریدهای موجود در سطح حد فاصل (Interface) بین روغن-آب را هیدرولیز می‌کنند. لیپاز را می‌توان یک استراز دانست، زیرا در اثر فعالیت خود قادر است گلیسریدها را به گلیسرین و اسیدهای چرب تجزیه نماید. در اثر فعالیت لیپاز اسیدهای چرب یکباره تشکیل نمی‌گردند، بلکه ابتدا دی‌گلیسرید و سپس مونوگلیسرید به وجود می‌آید (۳). سرعت واکنش و تبدیل چربی به گلیسرین و اسیدهای چرب بستگی به طول زنجیره‌های اسید چرب، pH محیط، حرارت و میزان رطوبت دارد. ویژگی خاص لیپازها در این است که اساساً در سطح میان امولسیون آب و چربی اثر خود را ظاهر می‌سازند، به این ترتیب هر عملی یا شرایطی که باعث افزایش سطح میان آب و چربی در یک سیستم امولسونی شود، افزایش فعالیت لیپاز را به‌همراه دارد (۵). بررسی‌ها نشان داده است که سرعت واکنش نه تنها به مقدار تری‌گلیسرید موجود در سیستم، بلکه با مقدار سطح حد فاصل موجود در سیستم نیز متناسب است. محققان نشان داده‌اند که آنزیم لیپاز در سیستم خشک به‌شدت نسبت به واسرشتی حرارتی پایدار است. هم‌چنین لیپاز در سیستم‌های با رطوبت کم، فعال است. آنزیم لیپاز برای فعالیت خود به یون کلسیم نیاز دارد. بنابراین افزودن شلاته‌کننده‌ها مانند EDTA آن را غیرفعال می‌کند. گزارش شده است که تعدادی از

یون‌ها مانند مس، جیوه، آهن و سیانید خاصیت بازدارندگی جزئی بر روی لیپاز دارند. به‌طور کلی pH بهینه برای عمل لیپاز حدود ۷ تا ۸ است. تحقیقات نشان داده است که غنی‌ترین منبع لیپاز کولئوپتیل‌های جوانه گندم است (۱۴). به‌طور کلی مشخص شده است که حداکثر تراکم لیپاز در سلول‌های آلورون و جوانه است. فعالیت لیپاز جوانه گندم تقریباً ۳ تا ۶ برابر فعالیت لیپاز در تمام دانه است (۳). در بررسی روی سبوس گندم پودر شده مشخص شده که حداکثر فعالیت لیپاز در دامنه فعالیت آبی ۰/۸ تا ۰/۹ بوده و نیز مشخص شده است که در فعالیت آبی پایین (کمتر از ۰/۲۵) سرعت هیدرولیز کردن تابع خطی از فعالیت آبی است (۱۴). فعالیت لیپاز گندم (تری‌بوتیرین به‌عنوان سوبسترا) در 38°C و در pH ۷/۹ به حداکثر می‌رسد. چنانچه گلیسرین منوالئات به‌عنوان سوبسترا انتخاب شود، در این صورت فعالیت لیپاز در گندم در pH ۴/۸ و حرارت 30°C به حداکثر خواهد رسید (۳).

هدف از تحقیق حاضر پی‌بردن به میزان فعالیت آنزیمی گندم به‌خصوص آلفاآمیلاز بود که نقش بسیار مهمی در تولید محصولات حاصل از آرد گندم به‌خصوص نان دارند. با توجه به این‌که با جوانه‌زنی فعالیت آنزیم‌ها دچار تغییرات می‌شود که در این میان مقدار و فعالیت آلفاآمیلاز افزایش بسیار می‌یابد و با نظر به این‌که اکثر آردهای گندم ایران از نظر فعالیت آلفاآمیلازی در سطح پایینی قرار دارند، می‌توان از آرد گندم جوانه‌زده برای تعدیل فعالیت آلفاآمیلازی و در نتیجه تولید محصولاتی با کیفیت بهتر استفاده کرد. هم‌چنین در طی جوانه‌زنی آنزیم‌های دیگر نیز دچار تغییراتی می‌شوند که در این بین لیپاز و لیپوکسیژناز به‌دلیل تأثیرشان روی چربی‌ها نیز مورد توجه بوده‌اند.

مواد و روش‌ها

این تحقیق در آزمایشگاه‌های پژوهشی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان انجام شد. ارقام گندم (مهدوی، کویر و M_{7318}) از سیلوی مرکز پشتیبانی

کشاورزی و مرکز تحقیقات جهاد کشاورزی اصفهان تهیه شد و با آسیاب چکشی آسیاب گردید.

۱- آزمون‌های شیمیایی آرد

آزمون‌های شیمیایی روی نمونه‌های آرد بر اساس روش‌های مصوب AACC شامل رطوبت (۱۶-۴۴)، خاکستر (۰۱-۰۸)، پروتئین (۱۲-۴۶) و گلوتن مرطوب و خشک (۱۰-۳۸) انجام شد (۷).

۲- اندازه‌گیری فعالیت آنزیمی آرد

فعالیت آلفا آمیلازی آردها با استفاده از دستگاه فالینگ نامبر و بر اساس روش مصوب AACC به شماره B ۸۱-۶۵ انجام شد (۷). برای اندازه‌گیری فعالیت لیپاز از روش تیتراسیون استفاده شد (۱۰). برای این منظور مقدار ۰/۵ گرم آرد را در داخل ارلن مایر ۲۵۰ میلی‌لیتر ریخته و سپس ۱۰ میلی‌لیتر آب مقطر، ۲ میلی‌لیتر تولوئن، ۱ میلی‌لیتر سوبسترا (روغن زیتون) و ۱۰ میلی‌لیتر محلول بافر فسفات (۰/۱ مولار) اضافه شده و ارلن حاوی این مخلوط برای مدت ۲۴ ساعت در دمای $37/9^{\circ}\text{C}$ انکوبه شد. بعد از انکوباسیون با افزودن ۱۰۰ میلی‌لیتر مخلوط استون و دی‌اتیل‌اتر (۳ به ۱) به ارلن مایر، مواد داخل آن در برابر فنل فتالئین با سود ۰/۱ نرمال تیتراژ گردید. برای اندازه‌گیری فعالیت لیپواکسیژناز از روش اسپکتروفتومتری استفاده شد. در این روش محصولات تولید شده (هیدروپراکسیدها) که دارای حداکثر جذب در ۲۳۴ نانومتر هستند (۲۳ و ۲۵)، اندازه‌گیری می‌شوند:

الف) تهیه محلول سوبسترا

به دلیل حساسیت بالای اسید لینولئیک به اکسیژن، تهیه محلول سوبسترا تحت گاز نیتروژن صورت گرفت. برای تهیه سوبسترا، ۰/۵ میلی‌لیتر اسید لینولئیک خالص به صورت قطره قطره به مخلوطی از ۰/۵ میلی‌لیتر تولئین (شماره ۲۰) و ۱۰ میلی‌لیتر بافر بورات (۰/۱ مولار، $\text{pH} = 9/0$) که در حال هم زدن بوده، اضافه

شد تا کاملاً حل شود. به منظور شفاف شدن محلول، ۱/۳ میلی‌لیتر هیدروکسید سدیم (۱ مولار) اضافه شد. بعد از آن به محلول حاصل ۹۰ میلی‌لیتر بافر بورات اضافه و حجم نهایی به حجم ۲۰۰ میلی‌لیتر رسانده شد (۲۵).

ب) استخراج آنزیم

بدین منظور مقدار یک گرم آرد را به ۵ میلی‌لیتر بافر فسفات سرد (۰/۱ مولار، $\text{pH} 6$ و دمای 3°C تا ۵) اضافه کرده و به مدت یک ساعت در دمای پایین (در یخچال) با استفاده از شیکر استخراج انجام شد. سوسپانسیون به دست آمده به ویال‌های دستگاه منتقل و در سرعت 12000g و 4°C به مدت ۱۰ دقیقه سانتریفوژ گردیده و سپس مایع فوقانی ویال‌ها را جدا و از میکروفلترهای با قطر ۰/۲ میکرون عبور داده شد تا محلول شفافی به دست آید، از این محلول به عنوان منبع آنزیم لیپواکسیژناز استفاده شد. در تمام طول زمان اندازه‌گیری فعالیت، عصاره آنزیمی در یخ نگهداری گردید (۱۳ و ۲۷).

ج) روش اندازه‌گیری

فعالیت لیپواکسیژناز از طریق اندازه‌گیری افزایش در مقدار جذب در طول موج ۲۳۴ نانومتر و در دمای محیط تعیین شد. بدین منظور ۲/۹ میلی‌لیتر بافر فسفات ($\text{pH} 6$) با ۳۰ میکرولیتر عصاره آنزیمی در داخل کووت مخلوط شده و به آن ۳۰ میکرولیتر سوبسترا اضافه گردید و تغییر در طول موج ۲۳۴ نانومتر به مدت ۵ دقیقه ثبت شد. در این تحقیق مقدار جذب در دقیقه به عنوان فعالیت آنزیم لیپواکسیژناز در نظر گرفته شد (۱۳).

جوانه‌زنی دانه‌ها

۱- مرحله ضد عفونی کردن و خیساندن

برای این منظور دانه‌ها به مدت ۳ تا ۴ دقیقه در محلول ۰/۵ درصد هیپوکلرید سدیم نگهداری شده و سپس با آب زیاد جهت حذف محلول ضد عفونی شست و شو شده‌اند. گندم‌ها با آب مقطر استریل خیسانده شده و به مدت ۲۴ ساعت در دمای

اتفاق در جای تاریک نگهداری شد.

تغییرات آن در طی جوانه‌زنی اندازه‌گیری شد.

۲- مرحله جوانه‌زنی و نمونه‌برداری

پس از خیساندن ۲۴ ساعته، آب اضافی جدا و سپس گندم‌ها در داخل ظروفی ریخته‌شده و روی آنها پارچه ملامل خیس قرار داده شد. گندم‌های خیس‌انده‌شده بر اساس زمان‌های نمونه‌برداری در داخل دستگاه ژرمیناتور (دمای 18°C و رطوبت نسبی ۹۰ تا ۹۵ درصد) قرار داده شدند که این زمان‌ها شامل ۱۲، ۱۸، ۲۴، ۳۰، ۳۶، ۴۸ و ۷۲ ساعت بودند که پس از زمان‌های ذکر شده از دستگاه خارج شدند.

۳- اندازه‌گیری طول ریشه

بعد از هر زمان نمونه‌برداری طول ریشه هر رقم گندم به تعداد ۱۵ دانه با کولیس اندازه‌گیری شد.

۴- خشک کردن، ریشه‌زدائی و آرد کردن

گندم‌های جوانه‌زده جهت کاهش رطوبت به آون (دمای 35°C به‌همراه جریان هوا) منتقل شده و تا رسیدن به رطوبت اولیه خشک شدند. سپس ریشه‌ها به‌صورت دستی از گندم‌ها جداسازی شدند و گندم‌های ریشه‌گرفته شده با آسیاب به‌طور کامل آرد شده و برای آزمون‌های بعدی در سردخانه نگهداری شدند.

۵- اندازه‌گیری فعالیت آنزیمی آرد گندم‌های جوانه‌زده

فعالیت آنزیم‌های لیپاز، لیپواکسیژناز و آلفاآمیلاز به ترتیب با استفاده از روش‌های تیتراسیون، اسپکتروفتومتری و فالینگ نامبر اندازه‌گیری شد. لازم به ذکر است که به‌دلیل محدودیت اندازه‌گیری فعالیت‌های خیلی زیاد آلفاآمیلاز توسط دستگاه فالینگ نامبر، برای مشخص شدن روند تغییرات فعالیت آلفاآمیلاز مقدار مشخصی از آرد گندم جوانه‌زده (۱ درصد بر اساس ۷ گرم آرد مورد نیاز) به آرد گندم با فعالیت آلفاآمیلازی مشخص اضافه گردید و از این طریق میزان فعالیت آلفاآمیلاز و

نتایج آماری

در این تحقیق تجزیه و تحلیل نتایج مربوط به تعیین فعالیت آنزیمی گندم‌ها در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام شد. نتایج مربوط به ارتباط بین طول ریشه و فعالیت آلفاآمیلاز در طی جوانه‌زنی و نیز ارتباط بین فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز با استفاده از رگرسیون خطی ساده و هم‌بستگی ساده انجام شد. برای مقایسه میانگین تیمارها از آزمون LSD در سطح احتمال ۵ درصد استفاده گردید. تجزیه و تحلیل داده‌ها با استفاده از نرم افزار SAS و رسم نمودارها با نرم افزار Excel انجام شد.

نتایج و بحث

۱- نتایج آزمون‌های شیمیایی آرد

میانگین نتایج آزمون‌های شیمیایی آرد گندم‌ها در جدول ۱ ارائه شده است. ترکیبات غلات ممکن است از نوسانات قابل ملاحظه‌ای برخوردار باشند که بستگی به نوع رقم، شرایط آب و هوایی و محیط کشت و برداشت دارد. دانه غلات حدوداً از ۷۰ درصد کربوهیدرات، ۶ تا ۱۶ درصد پروتئین، ۲ تا ۷ درصد لیپید و ۲ تا ۵ درصد املاح تشکیل شده است. با توجه به جدول ۱ مشخص می‌شود که در میان ارقام گندم مورد آزمایش، رقم کویر از نظر مقدار پروتئین و گلوتن مرطوب و خشک وضعیت بهتری نسبت به دو رقم دیگر داشته و کیفیت نان حاصل از این رقم بهتر از دو رقم دیگر خواهد بود.

۲- نتایج اندازه‌گیری فعالیت آنزیمی آرد

نتایج تجزیه واریانس و مقایسه میانگین مربوط به اندازه‌گیری فعالیت آنزیمی انجام شده برای آردهای سه رقم گندم مهدوی، کوپرو M_{1318} (قبل از جوانه‌زنی) در جداول ۲ و ۳ نشان‌دهنده شده است. سیستم آنزیمی درونی گندم نقش عمده‌ای در صنعت نانوائی بر عهده دارد. دانه گندم و به تبع آن آرد گندم

جدول ۱. نتایج آزمون‌های شیمیایی گندم‌ها (بر اساس ماده تر)

نوع گندم	میانگین			
	رطوبت (درصد)	خاکستر (درصد)	پروتئین (درصد)	گلوتن مرطوب (درصد)
مهدوی	۸/۲ ± ۰/۰۳	۱/۴ ± ۰/۰۴	۱۰/۴ ± ۰/۱۲	۲۰/۵ ± ۰/۱۲
کویر	۸/۸ ± ۰/۰۵	۱/۷ ± ۰/۰۳	۸/۲ ± ۰/۱۱	۲۳/۲ ± ۰/۱
M _{۷۳۱۸}	۸/۴ ± ۰/۰۶	۱/۶ ± ۰/۰۱	۸/۲ ± ۰/۰۸	۱۵/۹ ± ۰/۱۱

اعداد نشان‌دهنده میانگین و $\pm$ S.D

جدول ۲. تجزیه واریانس ویژگی‌های آنزیمی آرد ارقام گندم سالم

منبع تغییر	درجه آزادی	میانگین مربعات		
		آلفا آمیلاز (عدد فالینگ: ثانیه)	لیپاز (میلی لیتر سود ۰/۱ نرمال مصرفی)	لیپوکسیژناز (میزان جذب در ۲۳۴ nm در دقیقه)
رقم	۲	۶۴۵/۴***	۰/۴۴**	۰/۰۰۱۰۹***
خطا	۴	۱۰/۱	۰/۰۱۹	۰/۰۰۰۰۱

* و **: به ترتیب تفاوت معنی‌دار در سطح احتمال ۱ و ۰/۱ درصد

جدول ۳. مقایسه میانگین ویژگی‌های آنزیمی آرد ارقام گندم سالم

نوع گندم	آلفا آمیلاز (عدد فالینگ: ثانیه)	لیپاز (میلی لیتر سود ۰/۱ نرمال مصرفی)	لیپوکسیژناز (میزان جذب در ۲۳۴ نانومتر در دقیقه)
مهدوی	۳۲۷ ^b	۲/۵۰ ^b	۰/۱۱ ^a
کویر	۳۱۲/۷ ^c	۳/۰۷ ^a	۰/۱۱۵ ^a
M _{۷۳۱۸}	۳۴۲ ^a	۲/۳۳ ^b	۰/۰۸ ^b

در هر ستون تفاوت میانگین‌های دارای حروف غیرمشترک با آزمون LSD در سطح ۵٪ معنی‌دار است.

دارای دامنه وسیعی از فعالیت‌های آنزیمی است. فعالیت آنزیم‌های گندم بسته به شرایط محیطی، برای مثال شرایط رشد، برداشت یا ذخیره‌سازی متغیر است. فعالیت بیش از حد آنزیم‌ها موجب عدم مطلوبیت گندم جهت مصارف نانوایی شده و نیز فعالیت بسیار کم آنزیم‌ها منجر به تولید فراورده‌هایی با کیفیت پایین می‌شود (۵).

نتایج تجزیه واریانس داده‌ها (جدول ۲) نشان داد که ارقام گندم

اختلاف بسیار معنی‌داری ($P < ۰/۰۰۱$) از لحاظ عدد فالینگ (فعالیت آمیلازی) داشته‌اند. همان‌طور که در جدول ۳ مشاهده می‌شود آرد گندم رقم کویر با ۳۱۲/۷ ثانیه کمترین و رقم M_{۷۳۱۸} با ۳۴۲ ثانیه بالاترین عدد فالینگ را داشته‌اند. در حقیقت این به معنی آن است که فعالیت آلفا آمیلازی رقم کویر از دو رقم دیگر یعنی مهدوی و M_{۷۳۱۸} بیشتر بود، گرچه در کل نتایج نشان می‌دهند که فعالیت آلفا آمیلازی هر سه رقم پایین می‌باشد که

این نتایج با نتایج فروزان تبار که فعالیت آلفا آمیلازی را در گندم‌های مهدوی، روشن و قدس منطقه اصفهان بررسی کرده بود، مطابقت دارد (۶). عدد فالینگ عددی است که مشخص کننده میزان فعالیت آلفا آمیلازی آرد می‌باشد. عدد فالینگ کمتر از ۱۵۰، ۲۰۰ تا ۲۵۰ و بیش از ۳۰۰ ثانیه به ترتیب فعالیت آمیلازی بالا، متوسط و پایین را نشان می‌دهند. در اثر فعالیت زیاد آلفا آمیلازی آرد، قندهای زیادی تشکیل شده که منجر به تیره‌تر شدن رنگ و سطح غیر یک‌نواخت نان شده و نان تردی و پوکی خود را از دست می‌دهد. در مقابل، در اثر فعالیت پایین، به علت تولید مقدار کم قندهای قابل تخمیر، رنگ نان حاصل قهوه‌ای کم‌رنگ، سطح آن چروکیده، حجم نان کم و پوسته آن سخت و شکننده می‌گردد (۴). توهور و همکاران دریافتند که خواص ویسکوالاستیک خمیر، توانایی حفظ گاز در طول تخمیر و حفظ شکل نان، تحت تأثیر عدد فالینگ قرار دارد (۲۶). اکثر آردهای گندم ایران از نظر فعالیت آلفا آمیلازی در سطح پائینی می‌باشند. حجتی نیز دریافت که بین عدد فالینگ نمونه‌های آرد ستاره تهیه شده از مناطق مختلف کشور اختلاف معنی‌داری وجود دارد و این موضوع با توجه به تنوع شرایط آب و هوایی و نوع گندم مناطق مورد نمونه‌برداری طبیعی به نظر می‌رسد (۲).

نتایج تجزیه واریانس داده‌ها (جدول ۲) نشان داد که نوع رقم تأثیر معنی‌داری ($P < 0/01$) بر میزان فعالیت لیپاز داشته است. همان‌طور که در جدول ۳ مشاهده می‌شود آرد گندم رقم کویر دارای بیشترین فعالیت لیپازی بوده و بین ارقام مهدوی و M_{V318} از نظر فعالیت لیپاز تفاوت معنی‌داری نداشته ولی با این حال میزان فعالیت رقم مهدوی بیشتر از رقم M_{V318} است. بالا بودن میزان لیپازی در رقم کویر می‌تواند یکی از دلایل بالا بودن میزان اسیدیته آرد حاصل از این رقم باشد. همه غلات دارای فعالیت لیپازی بوده، اما فعالیت آن بین غلات مختلف، متفاوت است به‌طوری که یولاف و ارزن فعالیت نسبتاً زیادی در مقایسه با دیگر غلات دارند. فعالیت لیپاز از اهمیت زیادی برخوردار است، زیرا اسیدهای چرب آزاد از حساسیت بیشتری نسبت به اسیدهای چرب مشابه موجود در تری‌گلیسیریدها، به تند شدن

اکسایشی برخوردار هستند (۲۱). فعالیت لیپازها بستگی به شرایط رطوبتی محیط دارد. مثلاً در گندم با رطوبت حدود ۱۵ درصد نسبت به زمانی که رطوبت گندم ۸/۸ درصد باشد، میزان فعالیت این آنزیم ۵ برابر بیشتر است (۳). در آرد و فراورده‌های آردی، تجزیه چربی سریعتر از دانه غلات صورت می‌گیرد. به‌همین دلیل قابلیت نگهداری آنها در مقایسه با غلات کم بوده و به میزان لیپید و شرایط نگهداری بستگی دارد (۴). وجود فعالیت لیپازی از نظر اقتصادی و از نظر تغذیه‌ای هم اهمیت داشته، زیرا این آنزیم در آغاز واکنش‌های اکسیداسیون نقش دارد و باعث کاهش کیفیت آرد می‌شود. در گندم مشخص شده که کاهش کیفیت بواسطه هیدرولیز لیپازی تری‌گلیسیریدها به اسیدهای چرب غیراشباع شروع می‌شود. این هیدرولیز سرعت کمی داشته و با افزایش زمان نگهداری منجر به تجمع اسیدهای چرب غیراشباع می‌شود (۲۱).

نتایج تجزیه واریانس داده‌ها (جدول ۲) نیز نشان داد که نوع رقم به‌طور معنی‌داری ($P < 0/001$) بر میزان لیپواکسیژناز تأثیر داشته است. بین فعالیت لیپواکسیژناز دو رقم کویر و مهدوی اختلاف معنی‌دار وجود نداشت ولی بین این دو و رقم M_{V318} از نظر فعالیت لیپواکسیژناز اختلاف وجود داشته و رقم M_{V318} دارای کمترین فعالیت بود (جدول ۳). لیپواکسیژنازها اسیدهای چرب را به هیدروپراکسید تبدیل کرده، در نتیجه هیدروپراکسید قادر است گروه‌های تیول پروتئین را به گروه‌های دی‌سولفید اکسیده کند. در این‌صورت ساختار خمیر ثبات پیدا کرده و مقاومت خمیر افزایش می‌یابد. علاوه بر این، لیپواکسیژناز اثر سفیدکنندگی دارد که این خود در تهیه برخی نان‌ها حائز اهمیت بسیار است (۴ و ۱۴).

۳- اثر جوانه‌زنی بر فعالیت آنزیمی

الف) آلفا آمیلاز

با توجه به نمودار ۱ مشخص شد که بر اثر جوانه‌زنی عدد فالینگ هر سه رقم در ۱۸ ساعت پس از جوانه‌زنی و زمان‌های پس از آن ۶۲ بود که این نتیجه با نتایج لیلواتی همخوانی

داشت، به طوری که عدد فالینگ گندم در ۲۴ ساعت پس از جوانه زنی از ۴۹۲ به ۶۰ ثانیه کاهش یافت (۱۶). و در این حالت دستگاه فالینگ نامبر قادر به اندازه گیری آلفا آمیلازی نبوده که با نتایج سینگ و همکاران (۲۴) که اعلام کرده اند، روش اندازه گیری عدد فالینگ قادر به تفکیک فعالیت آلفا آمیلازی بالا نیست، همخوانی دارد. برای بررسی روند تغییرات فعالیت آلفا آمیلازی آرد گندم های جوانه زده، مقدار ثابتی از هر یک از آرد گندم های جوانه زده در ساعات مختلف (در حد یک درصد) به آرد گندم معمولی اضافه شد تا از این طریق بتوان روند تغییرات را به خوبی مشاهده کرد. با توجه به نمودارهای ۱ و ۲ مشخص می شود که با افزایش مدت زمان جوانه زنی میزان عدد فالینگ کاهش می یابد. به عبارت دیگر میزان فعالیت آلفا آمیلازی افزایش می یابد که با نتایج سایر محققان همخوانی دارد. تحقیقات نشان داده که فعالیت آلفا آمیلازی در طی جوانه زنی شدیداً افزایش می یابد که به واریته، روش اندازه گیری و فاکتورهای دیگری بستگی دارد. لوکو و بوشوک نیز افزایش ۱۶۰۰ و ۳۰۰۰ برابری برای دو رقم گندم در زمان ۵۴ ساعت جوانه زنی در دمای 21°C مشاهده کردند. آنها هم چنین دریافتند که عدد فالینگ در طی جوانه زنی کاهش می یابد به طوری که در پس از ۱۸ ساعت عدد فالینگ از ۲۸۶ به ۱۷۴ ثانیه رسید و پس از ۳۵ و ۵۴ ساعت عدد فالینگ ۶۰ ثانیه به دست آوردند که نشان دهنده افزایش فوق العاده فعالیت آلفا آمیلازی بود (۱۷). مارش و همکاران افزایش ۲۰ برابری فعالیت آلفا آمیلازی در طی جوانه زنی گندم ها را مشاهده کردند که آنها دلیل این افزایش کم را به ترکیبی از کوتاه بودن زمان جوانه زنی و روش استخراج آنزیمی وابسته دانستند (۱۸). عدد فالینگ می تواند با میزان جوانه زنی متناسب باشد. سینگ و همکاران دریافتند که دمای جوانه زنی نسبت به مدت زمان خیساندن و مدت زمان جوانه زنی، اثر بیشتر و شاخص تر دارد. در همه ارقام گندم عدد فالینگ با افزایش مدت زمان خیساندن و مدت زمان جوانه زنی کاهش می یابد. آنها هم چنین

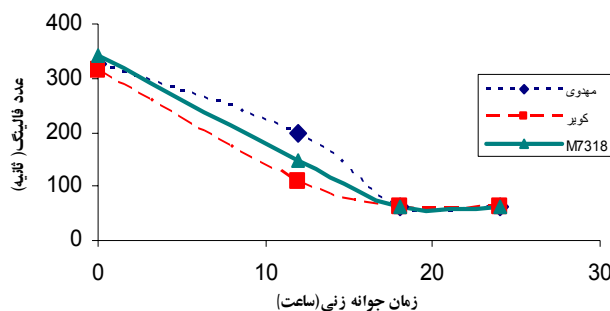
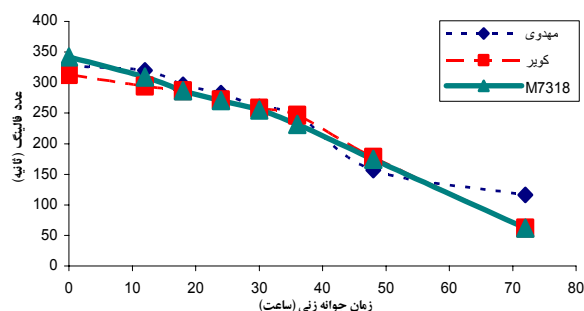
دریافتند که با افزایش دمای جوانه زنی از 20°C به 30°C منجر به کاهش عدد فالینگ شده و افزایش بیشتر دمای جوانه زنی به 40°C منجر به افزایش عدد فالینگ می شود. کاهش عدد فالینگ در طی جوانه زنی نشان دهنده تجزیه نشاسته و یا افزایش فعالیت آنزیمی است (۲۴).

ب) لپياز

با توجه به نمودار ۳ مشخص شد که با افزایش مدت جوانه زنی میزان فعالیت لپياز نیز افزایش می یابد. برخی از محققین برای اولین بار نشان دادند که فعالیت لپياز در طی جوانه زنی گندم به شدت افزایش می یابد (۱۱). تاوئر و لایدمن در بررسی های خود افزایش در فعالیت لپياز و کاهش در مقدار تری گلیسیریدها در بافت های گندم در طی جوانه زنی را مشاهده کردند (۲۶). کوبیکا و همکاران نیز در تحقیقات خود روی تغییرات فعالیت لپياز در طی جوانه زنی گندم و جو، دریافتند که فعالیت ویژه لپياز افزایش می یابد (۱۵). فعالیت لپياز بستگی به مراحل مختلف رسیدن دانه و میزان رطوبت دارد. هر چه دانه بیشتر برسد، فعالیت لپياز کمتر می شود. مسئله قابل توجه این است که به محض این که دانه شروع به جوانه زدن کند، فعالیت لپياز تشدید می شود زیرا چربی هایی که در دانه ذخیره شده اند، فعال شده و به عنوان مواد غذایی استفاده می گردند. علت بالا بودن مقدار لپياز در هنگام جوانه زنی را می توان در اثر دو عامل اصلی، یکی بالا بودن فعالیت لپياز و دوم شرایط مناسب فعل و انفعالات توجیه نمود (۳).

لیپواکسیژناز

با توجه به نمودار ۴ مشخص شد که بر خلاف دو آنزیم قبلی، با افزایش مدت زمان جوانه زنی گندم فعالیت لیپواکسیژناز از یک روند افزایشی پیروی نمی کند به طوری که در زمان های بعد از ۳۶ ساعت جوانه زنی تا ۷۲ ساعت روند افزایشی در فعالیت آنزیم لیپواکسیژناز در هر یک از ارقام گندم به صورت کند تر دیده می شود. کوبیکا و همکاران دریافتند که در فعالیت

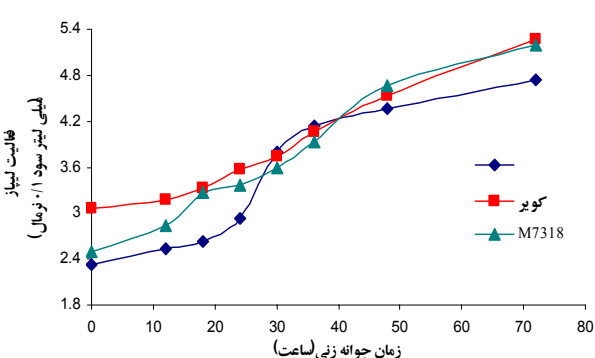
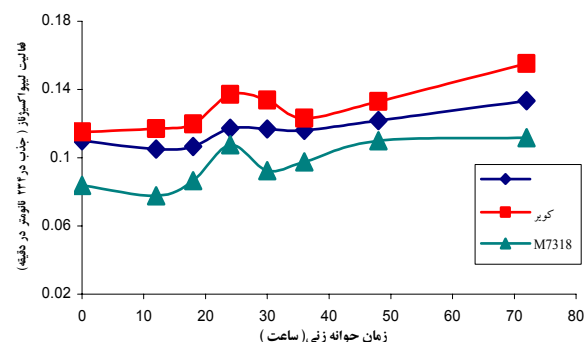


نمودار ۲. تغییرات عدد فالینگ آرد گندم (با افزودن یک درصد آرد

نمودار ۱. تغییرات عدد فالینگ در زمان‌های مختلف جوانه‌زنی در

گندم جوانه‌زده) در زمان‌های مختلف جوانه‌زنی

گندم‌های مختلف (آرد کامل گندم جوانه‌زده)



نمودار ۴. تغییرات فعالیت آنزیم لیپواکسیژناز در زمان‌های مختلف

نمودار ۳. تغییرات فعالیت آنزیم لیپاز در زمان‌های مختلف جوانه‌زنی

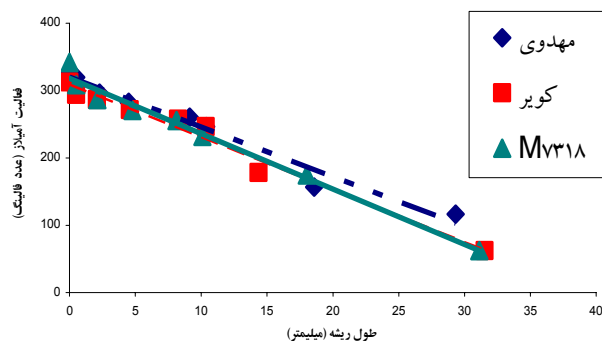
جوانه‌زنی در گندم‌های مختلف

در گندم‌های مختلف

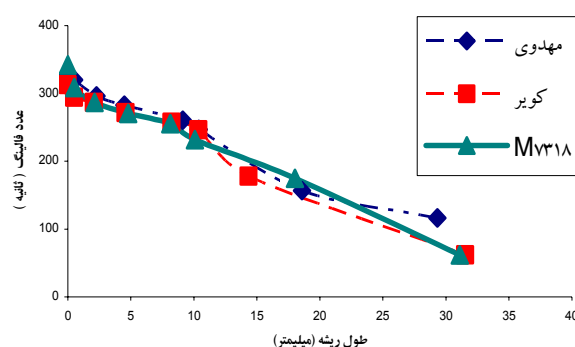
۴- ارتباط بین طول ریشه و عدد فالینگ در طی جوانه‌زنی

با توجه به این موضوع که با افزایش زمان جوانه‌زنی طول ریشه نیز افزایش می‌یابد، نمودار ۵ نشان می‌دهد که با افزایش طول ریشه فعالیت آلفا آمیلازی افزایش می‌یابد. آنالیز آماری با استفاده از رگرسیون خطی نشان داد که رابطه‌ی خطی منفی و معنی‌دار ($P < 0.001$) بین طول ریشه و عدد فالینگ در طی جوانه‌زنی (تا ۷۲ ساعت) در ارقام مختلف گندم وجود دارد (جدول ۴). در نمودار ۶ و جدول ۴ ضرایب رگرسیونی و ضریب تبیین (R^2) بین طول ریشه و عدد فالینگ در طی جوانه‌زنی برای مهدی، کویر و M7318 آورده شده است. ضریب هم‌بستگی ساده معیاری است که میزان رابطه بین متغیرها را مشخص می‌کند. در این تحقیق، بین طول ریشه و عدد فالینگ در طی جوانه‌زنی هم‌بستگی منفی و معنی‌دار در سطح احتمال ۰/۱ درصد ($P < 0.001$) به‌دست آمد که ضریب هم‌بستگی (r) سه رقم گندم در جدول ۴ مشاهده می‌شود.

ویژه لیپواکسیژناز در طی جوانه‌زنی گندم و جو تغییراتی صورت می‌گیرد که این تغییرات از یک روند مشخصی پیروی نمی‌کند که این موضوع با نتایج این تحقیق همخوانی دارد. لیپواکسیژنازها نقش بارزی در طی جوانه‌زنی داشته که منجر به اکسیداسیون خاص لیپیدهای ذخیره‌ای و شروع مصرف لیپیدها به‌عنوان منبع انرژی و کربن جهت رشد دانه می‌شوند. با توجه به مصرف محصولات حاصل از غلات و اهمیت افزایش ارزش تغذیه‌ای محصولات تولیدی برای مصرف انسان، می‌توان کیفیت تغذیه‌ای این گونه محصولات غذایی را از طریق جوانه‌زنی دانه‌های غلات افزایش داد. با وجود این‌که مقدار لیپیدها در دانه‌های غلات کم است، لیپازها و لیپواکسیژنازها می‌توانند اثر مهمی روی کیفیت تغذیه‌ای و ارزش غذایی گندم و جو جوانه‌زده به‌عنوان غذا داشته باشند (۱۵).



نمودار ۶. ارتباط بین عدد فالینگ آردها (حاوی یک درصد آرد گندم جوانه زده) نسبت به میانگین طول ریشه



نمودار ۵. تغییرات عدد فالینگ آردها (حاوی یک درصد آرد گندم جوانه زده) نسبت به میانگین طول ریشه

جدول ۴. ضرایب رگرسیونی و ضریب همبستگی بین طول ریشه و عدد فالینگ در ساعت های مختلف جوانه زنی

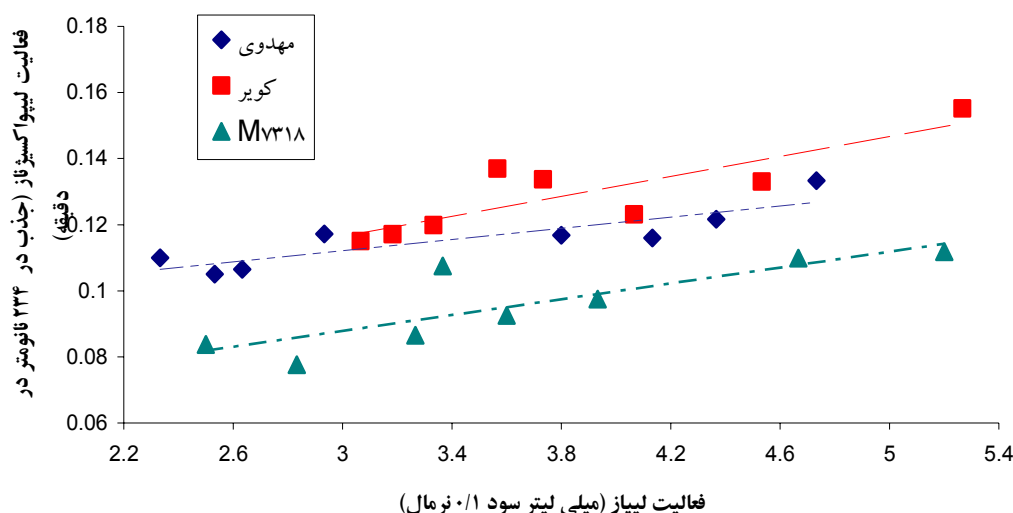
ارقام گندم	ضریب رگرسیون (b_1)	عرض از مبدأ (b_0)	ضریب تبیین (R^2)	ضریب همبستگی (r)
مهدوی	-۷/۳۹۶ ***	۳۱۹/۷۵ ***	۰/۹۷	-۰/۹۸۷ ***
کویر	-۷/۸۰۱ ***	۳۰۸/۵ ***	۰/۹۷۸	-۰/۹۸۸ ***
M7318	-۸/۲۳۴ ***	۳۱۸/۳۷ ***	۰/۹۸	-۰/۹۹۱ ***

***: تفاوت معنی دار در سطح احتمال ۰/۱ درصد ($P < ۰/۰۰۱$)

۵- ارتباط بین فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز در طی جوانه زنی

آنالیز آماری با استفاده از رگرسیون خطی نشان داد که رابطه خطی مثبت و معنی دار ($P < ۰/۰۱$) بین فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز در طی جوانه زنی در ارقام مختلف گندم وجود داشت (جدول ۵ و نمودار ۷). در جدول ۴ مقادیر ضرایب رگرسیونی و ضریب تبیین (R^2) بین فعالیت این آنزیم ها در طی جوانه زنی برای مهدوی، کویر و M7318 آورده شده است. آزمون همبستگی ساده نیز نشان داد که بین فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز در طی جوانه زنی در ارقام مختلف گندم همبستگی مثبت و معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد ($P < ۰/۰۱$) وجود دارد که ضریب همبستگی (r) برای سه رقم گندم در جدول ۴ دیده می شود. کوبیکا و همکاران دریافتند که در طی جوانه زنی تغییراتی در فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز اتفاق می افتد (۱۵). با این حال دامنه تغییرات فعالیت آنزیمی در طی جوانه زنی در مورد جو از گندم بیشتر بود. بر اساس نظر آنها، در طرح شماتیکی تغییرات بیوشیمیایی تری گلیسیریدها، لیپواکسیژناز

به طور خاص واکنشی که سوبسترای آن حاصل از واکنش لیپاز است، را کاتالیز می کند. بنابراین می توان فرض کرد که فعالیت ویژه این دو آنزیم باید با هم همبستگی داشته باشند. آنها رابطه ی معنی داری از نظر آماری بین فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز در طی جوانه زنی گندم با ضریب همبستگی (r^2) ۰/۸۱۵ به دست آوردند. در حالی که چنین همبستگی بین این آنزیم ها در طی جوانه زنی جو مشاهده نکردند. یک فرضیه در ارتباط با عدم همبستگی آماری بین فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز در طی جوانه زنی جو، می تواند این امر باشد که لیپواکسیژناز جو می تواند واکنش اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع چندگانه موجود در چربی های استریفیه شده را کاتالیز کرده و فعالیت آن به مقدار اسیدهای چربی که لیپاز آزاد می کند، وابسته نیست. آنها اظهار کردند که فرضیه آنها با نتایج حاصل از تحقیقات هولتمن که نشان داد در طی جوانه زنی جو شکل جدیدی از ایزوآنزیم های لیپواکسیژناز در جوانه به طور ویژه ای اسیدهای چرب استریفیه را کاتالیز می کند، همخوانی دارد (۱۵).



نمودار ۷. تغییرات فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز و ارتباط بین فعالیت این دو آنزیم در طی جوانه‌زنی ارقام گندم

جدول ۵. ضرایب رگرسیون و ضریب هم‌بستگی بین فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز در ساعت‌های مختلف جوانه‌زنی

ارقام گندم	ضریب رگرسیون (b_1)	عرض از مبدأ (b_0)	ضریب تبیین (R^2)	ضریب هم‌بستگی (r)
مهدوی	۰/۰۰۸۴۶ **	۰/۰۸۶۷ **	۰/۷۵	۰/۸۷ **
کویر	۰/۰۱۵۱ **	۰/۰۷۱۲ **	۰/۷۳۶	۰/۸۵ **
M7318	۰/۰۱۲ **	۰/۰۵۱۸ **	۰/۷۰۶	۰/۸۴ **

** تفاوت معنی‌دار در سطح احتمال ۰/۱ درصد ($P < ۰/۰۱$).

نتیجه‌گیری

نتایج آزمون‌های شیمیایی آرد گندم نشان داد که ارقام مورد مطالعه دارای خصوصیات متفاوتی بوده و از نظر درصد پروتئین و گلوتن رقم M7318 جزء آردهای ضعیف و رقم کویر و گلوتن جزء آردهای متوسط قرار می‌گیرند. هم‌چنین نتایج نشان داد که رقم کویر از نظر درصد پروتئین و گلوتن در وضعیت بهتری نسبت به ارقام مهدوی و M7318 قرار دارد. نتایج آزمون عدد فالینگ نشان داد که کلیه ارقام مورد مطالعه از نظر فعالیت آلفاآمیلاز در سطح پایینی قرار داشته و عدد فالینگ آنها بسیار بالاتر از حد استاندارد بود. از این نتیجه می‌توان استنتاج کرد که نان‌های حاصل از این آرد گندم‌ها و به‌طور کلی گندم‌های تولیدی در ایران (که فعالیت آلفاآمیلاز پایینی دارند) دارای کیفیت پایینی بوده و بنابراین باید تدابیری جهت بهبود فعالیت

شده و یک روند افزایشی داشتند، در صورتی که فعالیت آنزیمی لیپواکسیژناز از یک روند افزایشی پیروی نمی کرد و نیز تغییرات فعالیت لیپواکسیژناز بسیار کم بود. با توجه به نتایج مشخص می شود که فعالیت آلفا آمیلازی در طی جوانه زنی از یک روند بسیار تندی برخوردار بوده و فعالیت بسیار زیادی پیدا می کند، از این رو می توان برای بهبود آردهای حاصل از گندم های با فعالیت آلفا آمیلازی پایین از آرد گندم های جوانه زده استفاده کرد. نتایج ارتباط بین طول ریشه و عدد فالینگ در طی جوانه زنی نشان داد که یک رابطه خطی منفی و معنی دار و نیز هم بستگی منفی معنی دار بین طول ریشه و عدد فالینگ (در حداکثر مدت جوانه زنی در این تحقیق که ۷۲ ساعت بود) وجود دارد و به دلیل این که هم بستگی بسیار زیادی بین عدد فالینگ و فعالیت آلفا آمیلازی وجود دارد، می توان نتیجه گیری

کرد که در طی جوانه زنی گندم یک هم بستگی مثبت و معنی دار بین طول ریشه و فعالیت آلفا آمیلازی وجود دارد که از این نتیجه می توان برای تخمین میزان فعالیت آلفا آمیلازی گندم ها در حال جوانه زنی بدون استفاده از دستگاه فالینگ نامبر استفاده کرد و با مشاهده میزان طول ریشه چه به میزان فعالیت آلفا آمیلازی پی برد. البته باید آزمایش های بیشتر و با فاصله زمانی های جوانه زنی کمتر و همچنین با در نظر گرفتن طول ریشه چه های مشخص، می توان از این روش برای اندازه گیری مشاهده ای استفاده کرد. نتایج ارتباط بین فعالیت لیپاز و لیپواکسیژناز نشان داد که یک رابطه خطی مثبت و معنی داری و نیز هم بستگی مثبت و معنی داری بین فعالیت این دو آنزیم در طی جوانه زنی در ارقام مورد بررسی وجود دارد.

منابع مورد استفاده

۱. پایان، ر. ۱۳۷۷. مقدمه ای بر تکنولوژی فراورده های غلات. انتشارات نورپردازان، تهران.
۲. حاجتی، م. ۱۳۸۱. تأثیر میزان فعالیت آلفا آمیلازی آرد گندم بر کیفیت نان باگت. پایان نامه کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران.
۳. رجبزاده، ن. ۱۳۵۷. تکنولوژی غلات. جلد اول، انتشارات مرکز پژوهش های غلات، تهران.
۴. رجبزاده، ن. ۱۳۸۳. مبانی فناوری غلات. جلد اول، انتشارات دانشگاه تهران.
۵. شهیدی، م. و م. حسینی نژاد. ۱۳۸۲. آنزیم ها در صنایع غذایی (ترجمه). دانشگاه فردوسی مشهد.
۶. فروزان تبار، م. ۱۳۸۴. بررسی خصوصیات فیزیکی شیمیایی و رئولوژیکی خمیر و نان حاصل از مخلوط آرد گندم و تریتیکاله. پایان نامه کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان.
7. American Association of Cereal Chemists. 1983. Approved Methods of the AACC. St. Paul, MN.
8. Chavan, J. K. and S. S. Kadam. 1989. Nutritional improvement of cereals by sprouting. Crit. Rev. Food Sci. Nut. 28(5): 401-437.
9. Corder, A. M. and R.J. Henry. 1989. Carbohydrate-degrading enzymes in germinating wheat. Cereal Chem. 66(5): 435-439.
10. De Kock, S. and J. R. N. Taylor. 1999. Effect of heat treatment and particle size of different brans on loaf volume of brown bread. Lebensm. – Wiss. U. – Technol. 32: 349-456.
11. Drapron, R., N. Xuan Anu, B. Launay and A. Guilbot. 1969. Development and distribution of wheat lipase activity during the course of germination. Cereal Chem. 46: 647-655.
12. Esteve, C., C. Benedito and M. A. Martinez-Anaya. 1994. Microbial sourdoughs influence acidification properties and bread making potential of wheat dough. J. Food Sci. 59(3): 629-623.
13. Hessler, T. G., M. J. Thomon, D. Benscher, M. M. Nachit and M. E. Soorrells. 2002. Association of a lipoxigenase locus, Lpx-B1, with variation in lipoxigenase activity in durum wheat seeds. Crop Sci. 42: 1695-1700.
14. Kruger, J. E., D. R. Lineback and C. E. Stuffer. 1987. Enzymes and their role in cereal technology. AACC. St. Paul. MN.
15. Kubicka, E., J. Grabska., L. Jedrychowski and B. Czyz. 2000. Changes of specific activity of lipase and

- lipoxygenase during germination of wheat and barley. Int. J. Food Sci. Nutr. 51: 301-304.
16. Leelavathi, K., R. Vetrimani and H. Rao. 1990. Change in functional characteristics of wheat during soaking and subsequent germination. J. Food Sci. Technol. 27(5): 349-354.
17. Lukow, O. M. and W. Bushuk. 1984. Influence of germination on wheat quality. I. Functional (bread making) and biochemical properties. Cereal Chem. 61(4): 336-339.
18. Marsh, J. S., D. Annuk, N. Ozsarac and D. J. Fox. 1988. The effect of weather damage on wheat enzymes. J. Sci. Food Agric. 45: 175-183.
19. Muralikrishna, G. and M. Nirmala. 2004. Cereal α -amylase (an overview). Carbohydrate Polym. 60: 163-173.
20. Nicolase, J., M. Autran and R. Dropan. 1982. Purification and some properties of wheat germ lipoxygenase. J. Sci. Food Agric. 33: 365-372.
21. Oconner, J., H. J. Perry and J. L. Harwood. 1992. A comparison lipase activity in various cereal grains. J. Cereal Sci. 16: 153-163.
22. Poutanen, K. 1997. Enzymes: an important tool in the improvement of the quality of cereal foods. Trends Food Sci. Technol. 8: 300-306.
23. Shiiba, K., Y. Negishi, K. Okada and S. Nagao. 1991. Purification and characterization of lipoxygenase isoenzymes from wheat germ. Cereal Chem. 68: 115-122.
24. Singh, H., N. Singh, L. Kaur and S. K. Saxena. 2001. Effect of sprouting conditions on functional and dynamic rheological properties of wheat. J. Food Eng. 47: 23-29.
25. Surrey, K. 1964. Spectrophotometric method for determination of lipoxidase activity. Plant Physiol. 39: 65-70.
26. Tohver, M., A. Kann, R. Tahl, A. Mihhalevski and J. Hakman. 2005. Quality of triticale cultivars suitable for growing and bread-making in northern conditions. Food Chem. 89: 125-132.
27. Wu, Y., P. B. Schwarz, D. C. Doehlert, L. S. Dahleen and R. D. Horsley. 1997. Rapid separation and genotypic variability of barley (*Hordeum vulgare*) lipoxygenase isoenzymes. J. Cereal Sci. 25: 49-56.