

استفاده از کتیرا در سس مایونز به جای مواد پایدار کننده و قوام دهنده وارداتی

غلامرضا مصباحی، جلال جمالیان و حجت اله گلکاری^۱

چکیده

سس مایونز محصولی امولسیون از نوع روغن در آب است که برای پایداری بهتر امولسیون آن، گذشته از مواد امولسیفایری که توسط زرده تخم مرغ به ساختار آن وارد می شوند، از مواد پایدار کننده و قوام دهنده مختلفی نیز استفاده می شود. کارخانه های تولید کننده سس در ایران هر ساله با صرف مقادیر زیادی ارز نسبت به تهیه مواد مذکور از کشورهای خارجی اقدام می کنند، در حالی که ایران عمده ترین تولید کننده کتیرا در جهان است. هدف این پژوهش جایگزین کردن مقدار مناسبی از صمغ کتیرا به جای مواد مورد اشاره در فرمولاسیون سس مایونز می باشد، به طوری که عملکرد و خصوصیات مشابه آنها در سس نشان دهد. پس از تهیه و آماده سازی پودر کتیرای مرغوب، نخست در سطح آزمایشگاهی مقادیر ۰/۱، ۰/۲، ۰/۴، ۰/۶، ۰/۸ و ۱ درصد کتیرا در فرمولاسیون سس مایونز تولیدی یکی از کارخانه ها، جایگزین مواد پایدار کننده و قوام دهنده وارداتی آن شد. سپس ویسکوزیته ظاهری سس ها اندازه گیری شد تا مشخص شود که در چه غلظتی از کتیرا ویسکوزیته ظاهری سس مشابه سس تجاری است. برای اطمینان بیشتر از مناسب بودن غلظت انتخاب شده کتیرا، آزمون پایداری امولسیون نیز بر روی سس ها انجام گرفت. آن گاه سس محتوی کتیرا با غلظت تعیین شده در ابعاد صنعتی تولید شد و خصوصیات آن طی آزمایش های فیزیکی شیمیایی، میکروبی و ارزیابی حسی تعیین شد و با نمونه تجاری مقایسه شد. در مرحله بعد وضعیت ماندگاری سس محتوی کتیرا با سس تجاری مقایسه گردید. برای این منظور سس های تولیدی در دو محدوده دمایی ۵ و ۲۵ درجه سانتی گراد نگهداری شد و در فواصل زمانی صفر، دو و چهار ماه آزمایش های ویسکوزیته ظاهری، رطوبت، pH، وضعیت میکروبی و ارزیابی حسی (عطر و طعم، رنگ و بافت) روی آنها صورت گرفت و با نمونه شاهد مقایسه شد. نتایج به دست آمده نشان داد که مایونز محتوی کتیرا از لحاظ خصوصیات بررسی شده از کیفیتی قابل قبول برخوردار بوده و با سس تجاری مشابهت دارد. بنابراین می توان استفاده از غلظت مناسب کتیرا در سس مایونز را به عنوان جایگزین مناسبی برای سایر مواد پایدار کننده و قوام دهنده به تولید کنندگان توصیه کرد.

واژه های کلیدی: سس مایونز، کتیرا، مواد پایدار کننده، مواد قوام دهنده

۱. به ترتیب مربی، دانشیار و دانشجوی سابق کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

مقدمه

با پراکنده شدن ذرات یک فاز (فاز پراکنده) درون فاز دیگر (فاز پیوسته) بدون آن که این دو فاز در یکدیگر حل شوند، امولسیون به وجود می آید. سس مایونز دارای ساختار امولسیونی از نوع امولسیون روغن در آب می باشد (۱۲، ۱۶، ۲۴). در محصولات امولسیونی، پایداری کامل وجود ندارد (۲ و ۲۱) به عبارت دیگر با گذشت زمان در اثر چسبیدن ذرات فاز پراکنده به هم، امکان شکستن امولسیون وجود دارد. در پایداری امولسیون عوامل مختلفی همچون دما، اندازه ذرات، غلظت مواد، حرکات مکانیکی، هم زدن، حضور یا عدم حضور مواد امولسیون کننده، پایدارکننده و قوام دهنده و موثر هستند (۱۲). اکثر مواد هیدروکلوئید (Hydrocolloids) مانند صمغ ها علاوه بر خاصیت امولسیفایری به عنوان پایدار کننده و قوام دهنده نیز عمل می کنند. به عبارت دیگر مواد نام برده با افزایش ویسکوزیته و قوام فاز پیوسته از شکستن امولسیون جلوگیری می کنند. ترکیبات مذکور اغلب با تشکیل لایه های بین سطحی قوی در اطراف ذرات فاز پراکنده (روغن) به عنوان پایدار کننده عمل می کنند (۱۳، ۱۴ و ۲۳). صمغ ها گذشته از خواص ذکر شده از خواص بسیار دیگری نیز برخوردارند. بنابراین کاربرد وسیعی در تولید محصولات غذایی دارند (۸، ۹، ۲۰ و ۲۸).

صمغ کتیرا از گیاه گون ترشح می شود و استفاده از آن به پنج هزار سال قبل می رسد. گیاه گون در مناطق گرم و خشک بخصوص در آسیای صغیر، آناتولی، سوریه، ارمنستان و ایران می روید. کتیرای ایران از بهترین نوع کتیرا به حساب می آید (۴) و کاربرد بسیار دارویی، بهداشتی، غذایی و صنعتی دارد (۱) بنابراین هر ساله مقدار زیادی از آن به سایر کشورها صادر می شود.

در ساختمان کتیرا گرانول های پروتئینی و پکتات به مقدار زیاد یافت می شود (۱ و ۳) و باتجزیه آن موادی مانند دی - گالاکتوز، ال - فروکتوز، دی - زیلوز، ال - آرابینوز، فروکتوز، گالاکتورونیک اسید و گلوکورونیک اسید حاصل می شوند (۴ و ۲۸). صمغ کتیرا را می توان به دو جزء محلول و غیر محلول

تقسیم کرد. جزء غیر محلول آن در آب حالت متورم پیدا کرده و به صورت ژل در می آید. این قسمت حدود ۶۰ تا ۷۰ درصد وزن کتیرا را تشکیل داده و باسورین (Bassorin) خوانده می شود و در ساختار آن گالاکتورونیک اسید وجود دارد که به گالاکتوز و زیلوز اتصال دارد. خاصیت قوام دهنده، افزایش ویسکوزیته و ایجاد ژل به وسیله کتیرا به میزان ماده باسورین در ساختمان آن بستگی دارد. جزء محلول کتیرا که حدود ۳۰ تا ۴۰ درصد وزن آن را تشکیل می دهد تراگاکانتین (Tragacanthin) نامیده می شود و در ساختار آن گلوکورونیک اسید و آرابینوز وجود دارد (۴ و ۲۰).

پژوهش های نسبتاً زیادی در مورد صمغ کتیرا، خواص و کاربردهای آن در مواد غذایی صورت گرفته که به چند مورد آن اشاره می شود.

در سال ۱۹۷۳، ویستلر و بمیلر دریافتند که بالاترین ویسکوزیته با محلول یک درصد کتیرا در pH=۸ حاصل می شود. البته پایداری ویسکوزیته حاصل در pH=۵ حداکثر است (۲۸).

در سال ۱۹۸۷، کولا و استافر نقش صمغ کتیرا و ماده پروپیلن گلیکول آلژینات (PGA) (Propyleneglycol alginate) را در پایداری امولسیون روغن در آب مورد مطالعه و مقایسه قرار دادند (۱۱).

در پژوهش های انجام شده در سال ۱۹۹۱ استفاده از کتیرا به جای ماده پایدار کننده پروپیلن گلیکول آلژینات در تولید سس سالاد مورد بررسی قرار گرفت و بیان شد که سس سالادهایی که در تولید آنها از کتیرا استفاده شد دارای امولسیون پایداری هستند (۷).

هاگیوارا و شیرای در سال ۱۹۹۲ مقادیر مختلف کتیرا را در رژیم غذایی موش های آزمایشگاهی مورد استفاده قرار دادند و در نهایت عنوان کردند که صمغ مذکور هیچ گونه اثر سرطان زایی نشان نداده است (۱۵).

در این پژوهش هدف آن است که صمغ گیاهی و کاملاً طبیعی کتیرا در سس مایونز جانشین مواد پایدار کننده و قوام دهنده وارداتی مانند زانتان (Xanthan) گردد. چنانچه این امر

(Moulinex Standard Grinder, Ireland) کاملاً خرد شد و به پودر تبدیل گردید. پودر کتیرا از پارچه صافی نازک کتانی عبور داده شد تا ذرات درشت آن جداسازی شود. سپس پودر از صافی با مش (Mesh) ۳۶ گذرانده شد تا پودر نرم و یکنواختی با ذرات ریز حاصل شود. از این پودر در مراحل بعد برای تولید سس مایونز استفاده شد.

تولید سس مایونز با مقادیر مختلف کتیرا در سطح آزمایشگاهی

در این مرحله از پژوهش، فرمولاسیون و سس تجاری تولیدی در یک کارخانه به عنوان شاهد در نظر گرفته شد. مواد تشکیل دهنده سس مایونز تجاری مذکور و مقدار آنها در جدول ۱ مشخص شده است.

سپس سس‌های مایونز با فرمولاسیون و روش تولید کاملاً مشابه سس تجاری (روش تولید تجاری در قسمت تولید سس مایونز محتوی کتیرا و سس مایونز تجاری در سطح صنعتی در این مقاله بیان شده است). در سطح آزمایشگاهی تهیه شد که تنها تفاوت آنها در استفاده از کتیرا به جای مواد پایدار کننده و قوام دهنده مصرفی کارخانه بود. مواد پایدار کننده و قوام دهنده مورد استفاده کارخانه مذکور زانتان و کربوکسی متیل سلولز بودند که مقادیر مختلف (۰/۲، ۰/۴، ۰/۶، ۰/۸ و ۱ درصد) کتیرا جایگزین آنها شد. همچنین در دو تیمار جداگانه مقدار ۰/۱ درصد کتیرا به همراه ۰/۱ درصد از مواد پایدار کننده و قوام دهنده مذکور و نیز مقدار ۰/۲ درصد کتیرا و ۰/۱ درصد از مواد مورد اشاره در فرمولاسیون سس‌ها استفاده شد (جدول ۲).

برای تولید سس‌های مایونز و مخلوط کردن مواد و تشکیل امولسیون در سطح آزمایشگاه، از مخلوط کن آزمایشگاهی با سرعت حدود ۱۰۰۰۰ دور در دقیقه (National MJ-176 NR, Japan) استفاده شد.

مقایسه ویسکوزیته ظاهری سس‌های مایونز

با توجه به این که سس مایونز جزء سیالات غیر نیوتنی بوده رفتار شبه پلاستیک (Pseudoplastic) نشان می‌دهد

تحقق یابد تا حد زیادی از خروج ارز برای خرید مواد مذکور از کشورهای خارجی جلوگیری می‌شود. همچنین با مشخص شدن کاربردهای تازه برای کتیرا استفاده از آن در داخل گسترش بیشتری پیدا می‌کند و با معرفی کتیرا به عنوان ماده پایدارکننده و قوام‌دهنده مؤثر و با عملکرد مناسب و در عین حال طبیعی و بی‌ضرر که قدرت رقابت با مواد وارداتی دارد، محققین و سرمایه‌گذاران داخلی برای بهینه سازی تولید، استخراج و مصرف کتیرا رغبت بیشتری پیدا می‌کنند.

مواد و روش‌ها

خلاصه مراحل پژوهش

- تهیه و آماده سازی کتیرا
- استفاده از مقادیر مختلف کتیرا برای تولید سس مایونز در سطح آزمایشگاهی
- مقایسه ویسکوزیته ظاهری (Apparent viscosity) سس‌های مایونز محتوی کتیرا و سس مایونز محتوی مواد پایدارکننده و قوام‌دهنده خارجی (نمونه شاهد) و انتخاب غلظتی از کتیرا که سس مایونزی با ویسکوزیته ظاهری و پایداری مشابه نمونه شاهد ایجاد کرده است.
- تولید سس مایونز محتوی کتیرا با غلظت معین شده و سس مایونز تجاری (شاهد) در سطح صنعتی و انجام آزمایش‌های مقایسه‌ای فیزیکی، شیمیایی، میکروبی و ارزیابی حسی (Sensory evaluation) بر روی آنها
- بررسی وضعیت ماندگاری سس‌ها در دو محدوده دمایی ۵ و ۲۵ درجه سانتی‌گراد و بررسی خصوصیات کیفی آنها با آزمایش‌های فیزیکی، شیمیایی، میکروبی و ارزیابی حسی در زمان‌های صفر، دو و چهار ماه
- توصیه مقدار مناسب کتیرا برای جایگزینی

تهیه و آماده‌سازی کتیرا

در ابتدا کتیرای درجه یک از نوع مفتولی (Ribbon type) (نواری) به مقدار یک کیلو تهیه شد. کتیرا به وسیله آسیاب برقی

جدول ۱. فرمولاسیون سس مایونز تجاری (شاهد)

نوع مواد	آب	روغن	سرکه	تخم مرغ	شکر	نمک طعام	سدیم بنزاوت	خردل	صمغ زانتان	کربوکسی متیل سلولز
مشخصات	تصفیه شده	سویا (نسترن)	اسیدیته ۱۱/۲ درصد	کامل	درجه یک	تصفیه شده (سپیدانه)	تجاری	پودر	تجاری	تجاری
درصد	۸/۲۰	۶۵	۷/۷۰	۱۳/۱۵	۳/۸۵	۱/۵۰	۰/۱۰	۰/۳۰	۰/۱۶	۰/۰۴

جدول ۲. مقادیر مختلف کتیرا و مواد پایدارکننده و قوام‌دهنده تجاری مصرفی در نمونه‌های سس مایونز

شماره تیمار	درصد کتیرا	درصد زانتان و کربوکسی متیل سلولز
TB ₁ (شاهد)	۰	۰/۲
TB ₂	۰/۲	۰
TB ₃	۰/۴	۰
TB ₄	۰/۶	۰
TB ₅	۰/۸	۰
TB ₆	۱	۰
TB ₇	۰/۱	۰/۱
TB ₈	۰/۲	۰/۱

بنابراین به جای واژه ویسکوزیته از واژه ویسکوزیته ظاهری در مورد آن استفاده می‌شود (۱۰). ویسکوزیته ظاهری سس‌های مایونز محتوی کتیرا و نمونه شاهد با ویسکومتر (Brookfield Viscometer, Model RVT, Germany) اندازه‌گیری شد. کلیه اندازه‌گیری‌ها در دمای 25 ± 2 درجه سانتی‌گراد و با اسپیندل (Spindle) ۲۹ و سرعت حرکت ۱۰ دور در دقیقه صورت گرفت و در هر اندازه‌گیری اجازه داده شد که اسپیندل ۵ مرتبه در نمونه دور بزند. سپس ویسکوزیته ظاهری سس‌ها با نمونه شاهد مقایسه گردید تا مشخص شود که کدام سس مایونز با چه میزان کتیرا، ویسکوزیته‌ای مشابه نمونه تجاری ایجاد کرده و همان میزان برای آزمایش‌های بعدی در نظر گرفته شد.

تولید سس مایونز محتوی کتیرا و سس مایونز تجاری در سطح صنعتی

پس از مشخص شدن مقدار مناسب کتیرا در فرمولاسیون سس، با استفاده از امکانات و تجهیزات صنعتی و روشی که در

کارخانه مذکور عمل می‌شد، نمونه‌های سس مایونز تولید گردید. پس از ضد عفونی سطحی تخم مرغ‌ها با قرار دادن آنها به مدت ۲۰ دقیقه در محلول ۵ ppm کلر، تخم مرغ‌ها با آب شستشو شد و پس از شکستن آنها و جداسازی پوست، در تانک یک تنی دوجداره ریخته شد. تانک مذکور از جنس استیل ضد زنگ و مجهز به هم‌زن با سرعت ۲۸۰۰ دور در دقیقه بود و با برقراری جریان آب بین دو جداره، دمای آن حین کار در حدود ۱۵ درجه سانتی‌گراد کنترل می‌شد. در مرحله بعد مواد پودری مربوط به سس مایونز، به‌جز مقداری از شکر و کربوکسی متیل سلولز، به همراه آب به محتویات تانک اضافه شد و حدود یک دقیقه عمل هم‌زدن ادامه یافت. آن‌گاه روغن و سرکه از طریق دو لوله مجزا به صورت تدریجی در مدت حدود ۷ دقیقه ضمن هم‌زدن به محتویات تانک اضافه شدند. در طول این مدت، شکر باقی مانده و کربوکسی متیل سلولز که قبلاً در مقداری از روغن مخلوط شده بودند تدریجاً به تانک وارد شدند و سپس هم‌زدن به مدت یک دقیقه دیگر ادامه یافت تا بافت سس کاملاً یکنواخت شود. سس‌های تولیدی پس از

ساعت هم‌زدن با هم‌زن مغناطیسی، pH هر نمونه با استفاده از دستگاه pH متر (Metrohm 632, Swiss) تعیین گردید (۵).

آزمون‌های میکروبی

نمونه‌های سس مایونز از نظر وجود سالمونلا (Salmonella)، شمارش کلی میکروب (Total count) و شمارش کپک مورد ارزیابی قرار گرفت. در آزمون سالمونلا که پس از ۴۸ ساعت نگهداری سس‌ها انجام شد از محیط کشت‌های پتون و اتر (Peptone water) سلنیت برات (Selenite broth) و سالمونلا شینگلا آگار (Salmonella Shigella agar) استفاده شد. برای شمارش کلی میکروب از محیط کشت پلیت کانت آگار (Plate count agar) و برای بررسی تعداد کپک از محیط کشت سابوراد دکستروز آگار (Sabouraud dextrose agar) استفاده شد (۶). کلیه آزمون‌های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی در سه تکرار انجام شد.

ارزیابی حسی

برای ارزیابی حسی نمونه‌های سس، نخست تعداد ۲۰ نفر به عنوان گروه ارزیاب چشایی (Taste panel) انتخاب شدند. این افراد آزمون آستانه چشایی مزه‌های اصلی یعنی شیرینی، ترشی، شوری و تلخی را با موفقیت پشت سر گذاشتند (۲۲). از همین افراد در آزمون‌های بررسی رنگ و بافت سس‌ها نیز استفاده شد. ارزیابی حسی سس‌ها براساس آزمون سه تایی (Triangle test) یا مثلی انجام شد. در این آزمون به هر آزمون کننده دو نمونه از سس محتوی مقدار تعیین شده کتیرا و یک نمونه شاهد داده شد و از او خواسته شد که نمونه متفاوت را از نظر عطر و طعم از بین آنها مشخص سازد (۱۸) در مورد رنگ و بافت سس‌ها نیز به همین روش عمل شد.

بررسی وضعیت ماندگاری سس‌های مایونز

در این مرحله از پژوهش نمونه‌های سس مایونز محتوی کتیرا و نمونه‌های شاهد در دو محدوده دمایی ۵ و ۲۵ درجه سانتی‌گراد نگهداری شد و در فواصل صفر، ۲ و ۴ ماه روی آنها

انتقال به دستگاه پرکن در ظروف شیشه‌ای ۳۰۰ گرمی وارد شده و بلافاصله با درب‌های پلاستیکی دربندی صورت گرفت. بدین ترتیب نمونه‌های سس حاوی مقدار تعیین شده کتیرا و نمونه‌های شاهد با روش تجاری صنعتی به صورتی که بیان شد، تهیه شدند.

آزمایش‌های فیزیکی، شیمیایی، میکروبی و ارزیابی حسی

۱. اندازه‌گیری ویسکوزیته ظاهری

ویسکوزیته ظاهری هر نمونه سس به همان روشی که در مورد نمونه‌های اولیه بیان شد با ویسکومتر بروکفیلد اندازه‌گیری شد.

۲. آزمون پایداری امولسیون

در این آزمون نمونه‌های سس مایونز به مدت ۵۶ ساعت در دمای ۵۵ درجه سانتی‌گراد نگهداری شدند و پس از مدت مذکور از نظر بروز حالت روغن زدگی و شکستگی امولسیون به صورت مشاهده ظاهری با چشم بررسی گردیدند (۵).

۳. اندازه‌گیری رطوبت

در این آزمون‌ها مقدار ۲ گرم از هر نمونه سس در ظرف‌های فلزی مخصوص توزین شد و سپس نمونه‌ها در اون (Gallenkamp Oven BS Model OV-160, England) با دمای ۱۰۵ درجه سانتی‌گراد قرار داده شدند تا این‌که به وزن ثابت برسند. با توجه به اختلاف وزن اولیه و ثانویه درصد رطوبت محاسبه گردید (۵).

۴. اندازه‌گیری اسیدیته کل

۱۵ گرم از هر نمونه سس توزین شد و به هر نمونه ۲۰۰ میلی لیتر آب مقطر اضافه و مخلوط گردید. آن‌گاه با تیتراسیون مخلوط حاصل با سود ۰/۱ نرمال، درصد اسیدیته آن برحسب اسید استیک تعیین شد (۵).

۵. اندازه‌گیری pH

مقدار ۵ گرم از هر نمونه سس وارد بشر ۲۵۰ لیتری شد و حجم آن با آب مقطر به ۱۰۰ میلی لیتر رسانده شد. پس از نیم

آزمایش‌های فیزیکی، شیمیایی، میکروبی و ارزیابی حسی مطابق آنچه قبلاً بیان شد، انجام گرفت تا وضعیت ماندگاری آنها بخصوص در مقایسه با نمونه‌های شاهد و حالت استاندارد مشخص شود.

روش‌های آماری مورد استفاده

نتایج آزمایش‌های فیزیکی، شیمیایی در قالب طرح کاملاً تصادفی و با استفاده از آنالیز واریانس یک طرفه مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفت و از آزمون دانکن برای مشخص کردن اختلاف بین نمونه‌ها استفاده شد. هم‌چنین بررسی آماری مذکور بانرم افزار COSTAT اجرا گردید. در آزمون‌های ارزیابی حسی، بررسی آماری نتایج با بهره‌گیری از جدول آماری (Roessler et al.) که برای آزمون سه تایی تهیه شده، انجام شد (۱۸). این جدول با استفاده از آزمون دو جمله‌ای یک دامنه‌ای که احتمال انتخاب نمونه صحیح به‌طور تصادفی یک سوم است، تهیه شده است.

نتایج و بحث

مقایسه ویسکوزیته ظاهری فرمولاسیون‌های مختلف سس مایونز

نتایج این بررسی در شکل ۱ خلاصه شده است. این آزمایش برای تعیین غلظت مناسبی از کتیرا که از نظر ایجاد ویسکوزیته ظاهری مشابه مواد پایدار کننده و قوام دهنده تجاری عمل کند، انجام شد. در این شکل ملاحظه می‌شود که سس مایونزی که با ۰/۲ درصد کتیرا تهیه شده (تیمار TB₂) کمترین غلظت کتیراست که ویسکوزیته حاصل از آن نسبت به نمونه شاهد (تیمار TB₁) بالاتر می‌باشد. در تیمارهای TB₃ و TB₄ نیز ویسکوزیته بسیار بیشتر از نمونه شاهد است، ولی کتیرای مصرفی نیز زیادتر است. بنابراین می‌توان استنباط کرد که مصرف ۰/۲ درصد کتیرا جایگزین مناسبی برای مواد پایدارکننده و قوام‌دهنده تجاری در سس مایونز مورد بررسی است.

در تیمارهای TB₅، TB₆ و TB₇ گرچه غلظت کتیرا در سس مایونز افزایش یافته ولی ویسکوزیته ظاهری سیر نزولی داشته است. این نتایج با نتایج به‌دست آمده توسط ویستلر و بیمیلر مطابقت دارد. در توجیه این پدیده می‌توان گفت که با افزایش زیاد غلظت کتیرا، باندهای بین رشته‌ای در آن بیشتر شده و موجب تجمع رشته‌های کتیرا می‌گردد که این امر باعث نزدیکی بیش از حد رشته‌ها به هم شده و خروج آب بین رشته‌ها را در پی دارد که در نهایت حاصل آن کاهش ویسکوزیته است (۲۷).

به هرحال نتیجه این قسمت از پژوهش انتخاب غلظت ۰/۲ درصد کتیرا برای استفاده در مراحل بعدی بود.

آزمون پایداری امولسیون

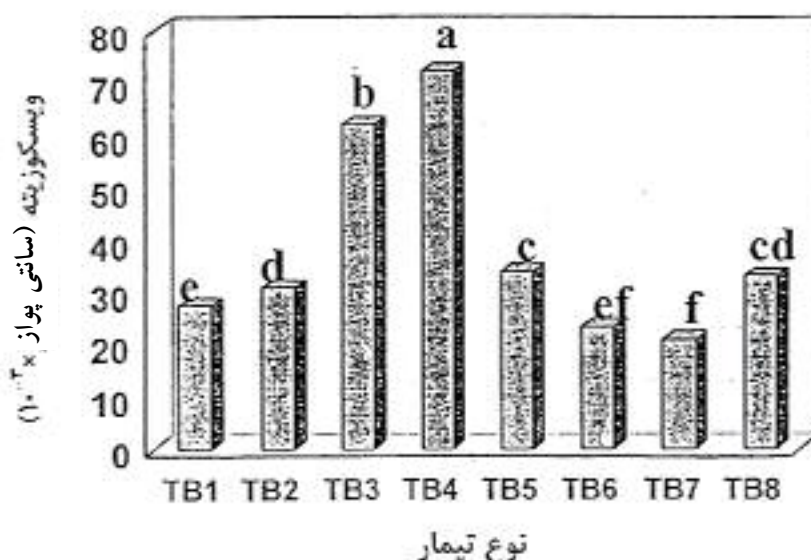
پس از مشخص شدن مقدار مناسب کتیرا (۰/۲ درصد) به عنوان ماده جایگزین در سس مایونز مورد بررسی، برای اطمینان بیشتر از درستی این انتخاب، آزمون پایداری امولسیون روی نمونه سس کتیرا دار و نمونه شاهد انجام گرفت. در هیچ یک از نمونه‌ها آثار روغن زدگی و شکست امولسیون دیده نشد. بنابراین آزمون پایداری مؤید دیگری بر مناسب بودن غلظت انتخاب شده کتیراست.

آزمایش‌های شیمیایی

نتایج این آزمون‌ها در مورد سس مایونز محتوی کتیرا و سس تجاری در جدول ۳ خلاصه شده است. نتایج مندرج در جدول ۳ نشان می‌دهد که در مورد هیچ کدام از خصوصیات بررسی شده بین سس مایونز محتوی کتیرا و سس شاهد اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد وجود نداشته است.

آزمون‌های میکروبی

در مورد آزمایش سالمونلا که ۴۸ ساعت پس از تولید سس‌ها انجام شد، در هیچ یک از نمونه‌ها آلودگی دیده نشد. این



شکل ۱. ویسکوزیته ظاهری حاصل شده در سس مایونز با غلظت‌های مختلف کتیرا (جدول ۲) و مقایسه آن با نمونه شاهد (TB₁)^۱

جدول ۳. میزان رطوبت، pH، اسیدیته کل در سس‌های مایونز

تجاری	محتوی کتیرا	نوع سس مایونز	
		خصوصیات	
۲۷/۰۳ a ₁	۲۶/۸۶ a ₁	رطوبت (%)	
۴/۰۲ a ₂	۴/۰۰ a ₂	pH	
۰/۹۲ a ₃	۰/۹۱ a ₃	اسیدیته کل (% اسید استیک)	

البته در این مورد استفاده از روش‌های پرتودهی برای کاهش بار میکروبی کتیرا قبل از مصرف در سس مفید است.

ارزیابی حسی

نتایج مربوط به ارزیابی حسی سس‌ها در جدول ۵ آمده است. ملاحظه می‌شود که براساس نتایج آزمون ارزیابی حسی بین سس مایونز محتوی کتیرا و سس مایونز شاهد تفاوت معنی‌داری در سطح ۵ درصد از نظر عطر و طعم، رنگ و بافت وجود نداشته و از این لحاظ سس محتوی کتیرا توسط آزمون کنندگان مشابه سس شاهد تشخیص داده شده است.

بررسی وضعیت ماندگاری سس‌های مایونز

با قرار دادن نمونه‌های سس محتوی کتیرا و نمونه‌های شاهد در دو محدوده دمایی ۵ و ۲۵ درجه سانتی‌گراد تغییرات ایجاد شده

نتایج با تحقیقات دیگری که در این زمینه صورت گرفته مطابقت دارد (۱۷، ۱۹ و ۲۶).

نتایج مربوط به شمارش کلی میکروب و کپک در جدول ۴ بیان شده است.

مشاهده می‌شود که از نظر شمارش کلی میکروب، در سس محتوی کتیرا میکروب بیشتری نسبت به نمونه شاهد وجود داشته است، ولی با توجه به حد مجاز شمارش کلی میکروب که در هر گرم سس مایونز نباید از ۱۰^۳ تجاوز کند (۶) بنابراین سس محتوی کتیرا از این نظر وضعیت قابل قبولی دارد. در مورد تعداد کپک نیز در سس محتوی کتیرا حضور کپک بیشتری نسبت به نمونه تجاری ملاحظه شد. در این مورد نیز براساس استاندارد تعداد کلنی کپک نباید از ۱۰^۲ تجاوز کند (۶) بنابراین وضعیت سس محتوی کتیرا از این نظر نیز قابل پذیرش است.

جدول ۴. نتایج آزمون‌های میکروبی سس محتوی کتیرا و سس شاهد

نوع سس مایونز	نوع آزمون	شمارش کلی میکروب (cfu/gr)	تعداد کپک (cfu/gr)
محتوی کتیرا	۳۰۰	۱۰	
تجاری	۰	۳	

جدول ۵. ارزیابی حسی سس محتوی کتیرا از نظر عطر و طعم، رنگ و بافت درمقایسه با نمونه شاهد

خصوصیت	تعداد	تعداد جواب	حداقل جواب صحیح برای	وضعیت معنی دار بودن
مورد بررسی	آزمون	صحیح	معنی دار بودن در سطح ۵ درصد	اختلاف با نمونه تجاری
عطر و طعم	۲۰	۴	۱۵	معنی دار نبود
رنگ	۲۰	۳	۱۵	معنی دار نبود
بافت	۲۰	۷	۱۵	معنی دار نبود

در خصوصیات مختلف آنها در طول زمان نگهداری بررسی شد، که نتایج در مورد هریک از خصوصیات به صورت زیر است.

بررسی ویسکوزیته ظاهری سس‌ها در طول زمان نگهداری

الف) نگهداری در دمای ۵ درجه سانتی‌گراد

نتایج این بررسی در شکل ۲ مشخص شده است. ملاحظه می‌شود که هم در سس محتوی کتیرا و هم در سس تجاری باگذشت زمان تغییرات معنی‌دار در ویسکوزیته ظاهری بروز نکرده است. قابل ذکر است که در همه موارد سس محتوی کتیرا ویسکوزیته ظاهری بیشتری را نسبت به نمونه‌های تجاری نشان داده است.

ب) نگهداری در ۲۵ درجه سانتی‌گراد

نتایج مربوط به بررسی ویسکوزیته ظاهری سس‌های نگهداری شده در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد به صورت شکل ۳ نمایش داده شده است.

در این مورد نیز دیده می‌شود که در هر دو نوع سس مورد بررسی در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد با گذشت زمان تغییرات معنی‌دار در ویسکوزیته ظاهری پدید نیامده است. در این دما

نیز از ابتدای نگهداری تا انتهای آن سس محتوی کتیرا ویسکوزیته ظاهری بیشتری داشته است.

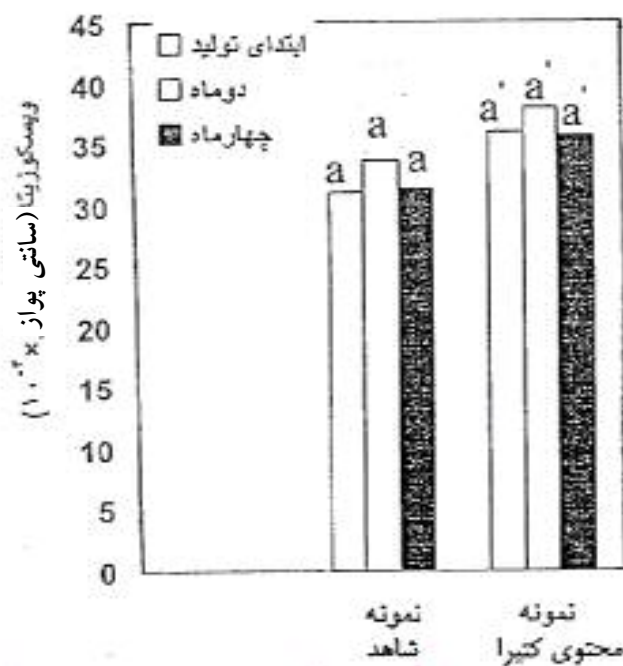
بررسی رطوبت سس‌ها در طول زمان نگهداری

الف) نگهداری در دمای ۵ درجه سانتی‌گراد

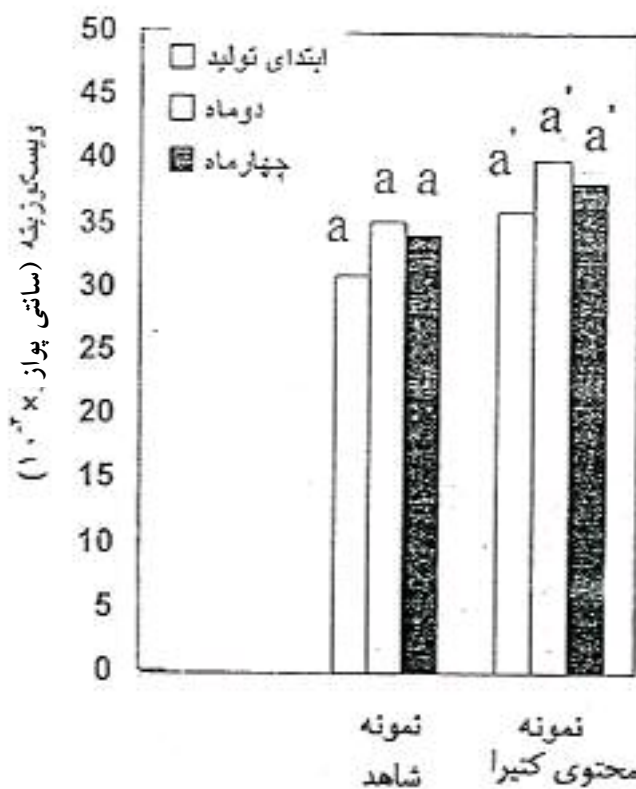
نتایج این بررسی در شکل ۴ آمده است. گرچه در این نمودار ظاهراً در همه نمونه‌های سس با گذشت زمان کاهش رطوبت نشان داده شده ولی این کاهش از نظر آماری معنی‌دار نبوده است. به عبارت دیگر تغییرات قابل ملاحظه‌ای در رطوبت آنها بروز نکرده است.

ب) نگهداری در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد

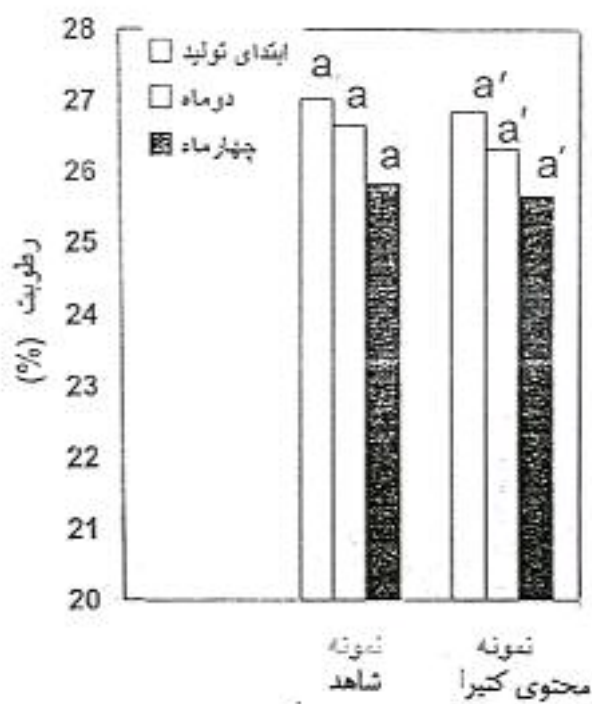
نتایج این مرحله از پژوهش در مورد رطوبت سس‌ها در شکل ۵ به نمایش درآمده است. این نتایج بروز اندکی کاهش رطوبت را در نمونه‌های سس محتوی کتیرا و نمونه‌های تجاری نشان می‌دهد. این کاهش اندک رطوبت بخصوص از ابتدای مرحله نگهداری سس‌ها تا ماه دوم حالت معنی‌دار در سطح ۵ درصد داشته است. گرچه رطوبت اولیه در هر دو نوع سس اندکی تفاوت داشته، ولی روند کاهش رطوبت در هر دو حالت یکسان و یکنواختی را نشان می‌دهد.



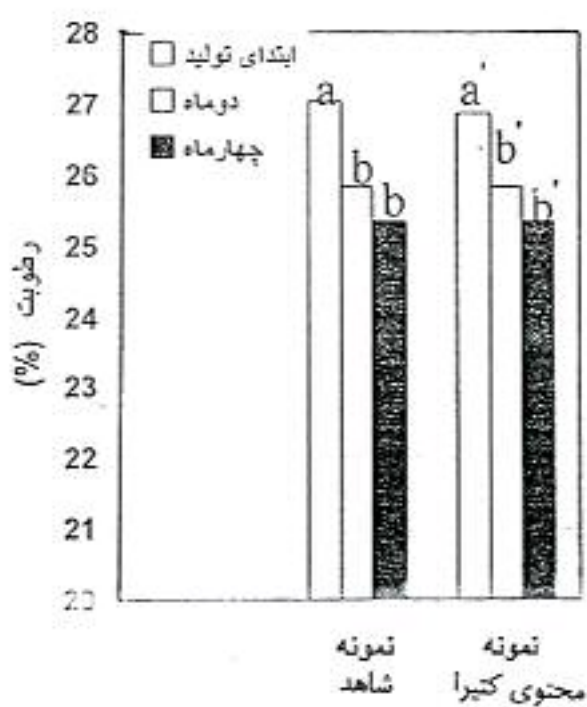
شکل ۲. تغییرات ویسکوزیته ظاهری سس‌های نگهداری شده در دمای ۵ درجه سانتی‌گراد در طول زمان



شکل ۳. تغییرات ویسکوزیته ظاهری سس‌های نگهداری شده در دمای ۵ درجه سانتی‌گراد در طول زمان



شکل ۴. رطوبت سس‌ها ضمن نگهداری در دمای ۵ درجه سانتی‌گراد



شکل ۵. رطوبت سس‌ها ضمن نگهداری در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد

جدول ۶. نتایج آزمایش‌های میکروبی سس‌های نگهداری شده در دو محدوده دمایی ۵ و ۲۵ درجه سانتی‌گراد.

تعداد کپک (cfu/gr)		شمارش کلی میکروب (cfu/gr)		زمان نگهداری	دمای نگهداری
سس تجاری	سس محتوی کتیرا	سس تجاری	سس محتوی کتیرا		
۳	۱۰	۰	۳۰۰	ابتدای تولید	۵ °C
۰	۰	۰	۰	پس از دو ماه	
۰	۰	۰	۰	پس از چهار ماه	
۳	۱۰	۰	۳۰۰	ابتدای تولید	۲۵ °C
۰	۳	۰	۰	پس از دو ماه	
۰	۳	۰	۰	پس از چهار ماه	

بررسی وضعیت میکروبی سس‌ها در طول زمان نگهداری

نتایج این بررسی مربوط به دو محدوده دمایی در جدول ۶ آمده است. نتایج مندرج در جدول ۶ نشان می‌دهد که در هر دو محدوده دمایی گرچه در ابتدای تولید، آزمایش‌های شمارش کلی میکروب و کپک حضور میکروارگانیسم در محصول را نشان می‌دهد، ولی با گذشت زمان در ماه دوم و چهارم تعداد کلنی‌ها در همه موارد کاهش یافته است. علت این امر می‌تواند به اثر عوامل ضد میکروبی موجود در سس مایونز یا کاهش رطوبت مربوط باشد، بدین معنی که عواملی مانند حالت اسیدی، ترکیبات ضد میکروب تخم مرغ، دمای نگهداری (در مورد دمای ۵ درجه سانتی‌گراد) و مواد نگهدارنده اجازه رشد و فعالیت و ادامه حضور میکروب را در محصول نداده‌اند. البته در هیچ یک از سس‌ها وضعیت میکروبی از حد استاندارد تجاوز نکرده است (۶).

ارزیابی حسی سس‌ها در طول زمان نگهداری

در جدول ۷ نتایج آزمون‌های سس‌ها از نظر عطر و طعم، رنگ و بافت در طول زمان نگهداری گزارش شده است. این نتایج نشان می‌دهد که آزمون کنندگان تفاوت معنی‌داری را بین نمونه‌های سس حاوی کتیرا و نمونه‌های شاهد تشخیص ندادند. به عبارت دیگر نمونه‌های سس حاوی کتیرا و نمونه‌های شاهد از نظر عطر و طعم، رنگ و بافت در طول زمان نگهداری در دماهای مورد بررسی مشابهت داشته‌اند.

علت احتمالی کاهش اندک رطوبت در سس‌ها می‌تواند مربوط به عبور مقدار جزئی رطوبت از طریق درب پلاستیکی ظروف محتوی سس و از محل اتصال درب آن با ظرف شیشه‌ای باشد.

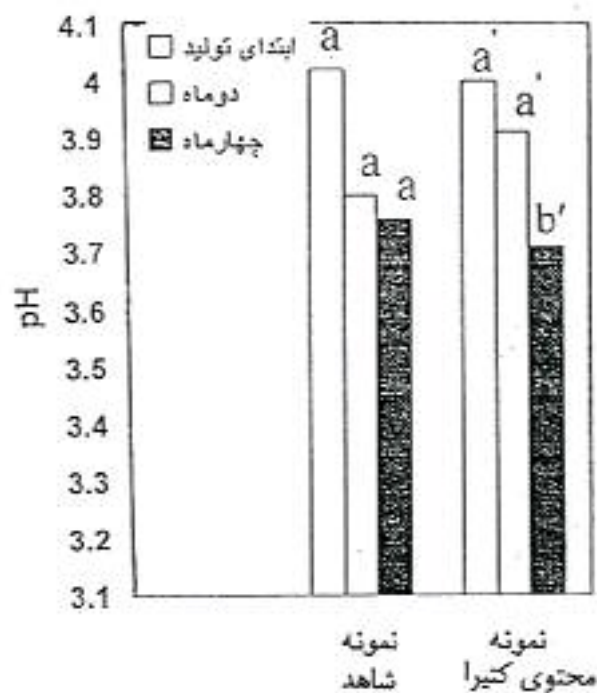
بررسی pH سس‌ها در طول زمان نگهداری

الف) نگهداری در دمای ۵ درجه سانتی‌گراد

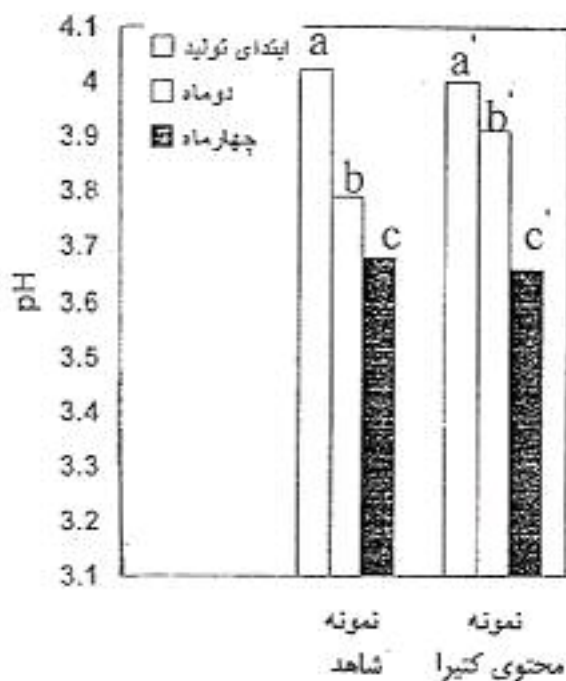
نمودار شکل ۶ نتایج این بررسی را نشان می‌دهد. مشاهده می‌شود که در سس‌ها در دو ماه ابتدایی نگهداری، تغییر معنی‌داری از نظر pH بروز نکرده است، ولی در سس محتوی کتیرا در فاصله ماه دوم تا چهارم pH در حد کم به صورت معنی‌دار کاهش نشان داده است. براساس تحقیقات استفانو علت کاهش pH احتمالاً می‌تواند به شکسته شدن برخی از گروه‌های استری و تبدیل آنها به گروه‌های اسیدی مربوط باشد (۲۵). البته با توجه به این که براساس استاندارد ایران، pH سس مایونز نباید از ۴/۱ بالاتر باشد بنابراین همه سس‌های مورد بررسی از این جنبه در حد قابل قبول می‌باشند (۶).

ب) نگهداری در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد

در شکل ۷ نتایج این بخش از پژوهش نشان داده شده است. طبق نتایج فوق در هر دو نوع سس مایونز ضمن گذشت زمان در ۲۵ درجه سانتی‌گراد نزول pH به صورت معنی‌دار و به حالت مشابه‌ای رخ داده است که به علت آن قبلاً اشاره شد.



شکل ۶. pH سس‌های نگهداری شده در دمای ۵ درجه سانتی‌گراد در طول زمان



شکل ۷. pH سس‌های نگهداری شده در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد در طول زمان

جدول ۷. ارزیابی حسی سس های نگهداری شده در دو محدوده دمایی ۵ و ۲۵ درجه سانتی گراد.

دمای نگهداری	زمان نگهداری	تعداد آزمون	تعداد جواب صحیح	حداقل جواب صحیح برای	وضعیت معنی دار بودن اختلاف
			عطر و طعم	رنگ	بافت
۵ °C	ابتدای تولید	۲۰	۴	۳	۷
	پس از دو ماه	۲۰	۷	۵	۸
	پس از چهار ماه	۲۰	۷	۸	۷
۲۵ °C	ابتدای تولید	۲۰	۴	۳	۷
	پس از دو ماه	۲۰	۶	۳	۵
	پس از چهار ماه	۲۰	۷	۵	۳

نتیجه گیری

به راحتی در ایران در دسترس می باشد، به عنوان جانشین مناسبی برای مواد مذکور به کارخانه های تولید سس پیشنهاد کرد.

در مجموع از پژوهش انجام شده این نتیجه گیری قابل ارائه است که می توان سس مایونز را با استفاده از مقدار مناسب کتیرا تولید کرد، بدون آن که در خصوصیات فیزیکی، شیمیایی، حسی و میکروبی سس مایونز در شرایط مختلف نگهداری در مقایسه با نمونه های تجاری تفاوت عمده ای بروز کند. به عبارت دیگر با توجه به مشابهت خصوصیات اصلی سس مایونز محتوی کتیرا با سس مایونزی که با استفاده از مواد پایدار کننده و قوام دهنده خارجی تولید شده، می توان استفاده از کتیرا را که صمغی کاملاً طبیعی و بی زیان (۱۵) است و نوع مرغوب آن

سپاسگزاری

از کلیه کارکنان بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز و مدیریت و کارکنان سازمان پژوهش های علمی و صنعتی فارس که در انجام این پژوهش همکاری صمیمانه داشته اند، قدردانی می شود. هم چنین از جناب آقای دکتر احمد کرباسی و جناب آقای دکتر محمود امین لاری که از راهنمایی ها و مشاورت های ایشان در قسمت های مختلف این پژوهش بهره گیری شد، کمال تشکر را دارد.

منابع مورد استفاده

۱. زرین کمر، ف. ۱۳۷۵. بررسی آناتومی - کولوژی ۱۴ گونه از گونه های مولد کتیرا در ایران. انتشارات موسسه تحقیقات جنگل ها و مراتع، تهران.
۲. فاطمی، ح. ۱۳۷۸. شیمی مواد غذایی. چاپ اول، شرکت سهامی انتشارات دانشگاه تهران.
۳. معصومی، ع. ۱۳۶۸. گونه های گون ایران. جلد دوم. انتشارات دانشگاه تهران.
۴. محمد هروی، م. ۱۳۷۱. جدا سازی و شناسایی مونوساکاریدهای صمغ کتیرا. نشریه شیمی و مهندسی شیمی ایران، دانشگاه فردوسی مشهد.
۵. مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. ۱۳۶۹. آزمون های شیمیایی سس مایونز. استاندارد شماره ۲۴۵۴، چاپ دوم، تهران.
۶. مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. ۱۳۷۳. ویژگی های میکروبی و روش آزمون سس مایونز. استاندارد شماره ۲۹۶۵، چاپ دوم.

7. Anonymous. 1991. Salad dressing stabilizer cuts costs, not quality. Prepared Foods 160:69-69.

8. Anonymous. 1992. Focus on gums. International Food Ingredients 5:55-59.
9. Bauer, F. and S. Vail. 1988. A method for extraction of thickeners from meat products. Zeits.-Fuer-Lebens. Fors. 187 (4) :354-358.
10. Bourne, M. C. 1982. Food Texture and Viscosity: Concept and Measurment. Academic Press, New York.
11. Cola, K. A. and K. R. Stauffer. 1987. Shelf-life study of oil/water emulsion using various commercial hydrocolloids. J. Food Sci. 52 (1):166-172.
12. David, J. M. 1999. Food Emulsions. Chapman and Hall, New York.
13. Dominic, W. S. 1989. Mechanism and Theory in Food Chemistry. Van Nostrand Reinhold. ,
14. Fennema, O. R. 1976. Principles of Food Science. Part I. Food Chem. J. Marcel Dekker, New York.
15. Hagiwara, A. and T. Shirai. 1992. Lack of carcinogenicity of tragacanth gum in B6C3F1 mice. Food Chem. Toxicol. 30 (5):673-679.
16. James, D. and C. Dakin. 1962. Pickles and Sauce Making. 2nd ed., Food Trade Press. London. pp. 170-196.
17. Jeanne, M. M. and I. Jolly. 1997. Effects of temperature, pH, glucose and citric acid on the inactivation of *Salmonella typhimurium* in reduced calorie mayonnaise. J. Food Protec. 60 (12):1497-1501.
18. Jellinek, G. 1990. Sensory Evaluation of Food, Theory and Practice. Ellis Horwood, England.
19. John, P. E. and S. Bloom. 1993. Fate of *Salmonella ssp. Listeria monocytogenes*, and indigenous spoilage microorganisms in home-style salads prepared with commercial real mayonnaise or reduced calorie mayonnaise dressing. J. Food Prot. 56 (12):1015-1021.
20. Judie, D. D. 1991. A focus on gums. J. Food Technol. 45 (4):116-122.
21. Lee, R. 1986. Laboratory Handbook of Methods of Food Analysis. Morgan Grampian Books Ltd, London.
22. Maynard, A. A. and R. Marie 1965. Principles of Sensory Evaluation of Food. Academic Press, New York.
23. Meyer, L. H. 1961. Food Chemistry. Chapman and Hall, New York.
24. Norton, I. T. 1992. Water in oil dispersion. European Patent Application. AN: 92-12-GOO24.
25. Stefanow, L. 1989. Change in mayonnaise and salad dressing: A Review. J. Food Prot. 40 (6):415-422.
26. Swaminathan, B. and C. M. Essling. 1981. Mayonnaise sandwiches and Salmonella. J. Food Prot. 44 (2): 115-117.
27. Whistler, R. L. and J. N. Bemiller. 1959. Gum Tragacanth in Industrial Gums. Academic Press, New York.
28. Whistler, R. L. and J. N. Bemiller. 1973. Gum Tragacanth in Industrial Gums. 2nd ed., Academic Press, New York.