



تأثیر اگزوپلی ساکارید بتا گلوکان بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی ماست قالبی کم چرب شیر میش

علیرضا شهاب لواسانی^{۱*}، کبری ربیعی^۲، حمیدرضا مهدوی عادل^۳

^۱مرکز تحقیقات فناوری‌های نوین تولید غذای سالم، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران.
^۲گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران.
^۳موسسه تحقیقات علوم دامی کشور، کرج، ایران

تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۰۵/۲۰ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۰۷/۲۴

چکیده

ترکیب بتا گلوکان، یک فیبر رژیمی است که اثرات سلامتی بخش بسیاری دارد و از آن می‌توان به‌عنوان یک پری بیوتیک و جایگزین چربی در تولید محصولات رژیمی مانند ماست کم چرب استفاده کرد. هدف از این پژوهش، استفاده از اگزوپلی ساکارید بتا گلوکان در مقادیر ۰/۱، ۰/۲، ۰/۳ و ۰/۴ (W/W)٪ در تولید ماست میش قالبی کم چرب می‌باشد و خواص فیزیکوشیمیایی (pH، اسیدیته (%، مواد جامد کل (%، ویسکوزیته (cp) و سینرسیس (%، و زنده مانی باکتری‌های آغازگر در تیمارها طی ۲۱ روز نگهداری ارزیابی شد. نتایج آزمایشات در طرح کاملاً تصادفی با آرایش فاکتوریل توسط نرم‌افزار SPSS 16.0 تجزیه و تحلیل شدند. در طی زمان نگهداری، میزان pH همه نمونه‌ها کاهش یافت، در حالی که میزان اسیدیته به‌طور معنی‌داری افزایش پیدا کرد. غلظت بتا گلوکان اثر معنی‌داری بر مقدار مواد جامد کل نداشت. افزایش سطوح بتا گلوکان در فرمولاسیون ماست موجب کاهش سینرسیس و افزایش ویسکوزیته شد. با گذشت زمان، لگاریتم تعداد باکتری‌های لاکتوباسیلوس بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس افزایش پیدا کرد. غلظت بتا گلوکان از نظر آماری اثر معنی‌داری بر بقاء دو باکتری آغازگر در ماست نداشت ($p > 0.05$). در نهایت می‌توان نتیجه گرفت که افزودن بتا گلوکان به ماست تهیه شده از شیر میش، یک جایگزین چربی مناسب می‌باشد. این افزودنی در سطوح ۰/۲ و ۰/۳٪، قابلیت خوبی برای استفاده به‌عنوان یک تثبیت‌کننده در فرمولاسیون ماست را داشت. نمونه حاوی ۰/۳٪ بتا گلوکان را می‌توان به‌عنوان بهترین تیمار معرفی کرد.

واژگان کلیدی: بتا گلوکان، شیر میش، ماست کم چرب

* shahablavasaki@iauvaramin.ac.ir

مقدمه

ماست از پر مصرف‌ترین فراورده‌های تخمیری شیر است که به دلیل ارزش تغذیه‌ای بالا تاثیر مثبتی در سلامتی انسان و اهمیت ویژه‌ای در رژیم غذایی افراد دارد. طبق گزارش اداره صنایع و معادن هم اکنون جمعاً ۸۳۳ واحد تولیدی در کشور به تولید انواع ماست (پاستوریزه، خامه‌ای و میوه‌ای) اشتغال دارند که جمعاً مقدار تولیدی برابر ۱/۹ میلیون تن در سال دارند. از این تعداد ۷۷۵ واحد به تولید ماست پاستوریزه با ظرفیت ۱/۸ میلیون تن، ۲۵ واحد به تولید ماست خامه دار و با ظرفیت ۱۷ هزار تن و ۳۳ واحد به تولید ماست میوه‌ای با ظرفیت ۵۸ هزار تن می‌پردازد (۱). ماست به دلیل میزان بالای کلسیم، ویتامین‌ها، مواد معدنی و محتوای پایین چربی و همچنین تاثیر آن بر سلامتی و افزایش طول عمر، مورد پسند عموم مردم است (۲ و ۳). از لحاظ ساختاری، ماست به صورت شبکه سه بُعدی پروتئینی است که در طی فعالیت باکتری‌های لاکتیکی با بهم پیوستن رسوبات پروتئین کازئینی تشکیل شده است (۴) و گلبول‌های چربی و پروتئین‌های سرمی دناتوره شده که در این شبکه به‌عنوان عوامل پُرکننده قرار می‌گیرند، ویژگی‌های کیفی ماست، از قبیل خصوصیات بافتی، گرانروی و آب‌اندازی را تحت تاثیر قرار می‌دهند (۵ و ۶). میزان مواد جامد در ماست‌های کم چرب نسبتاً پائین است، کیفیت آن‌ها توسط قوام و بافتی که دارند تعیین می‌شود. برای بهبود خواص این ماست‌ها می‌توان از موادی نظیر آگزوپلی ساکاریدها استفاده کرد (۷) آگزوپلی ساکاریدها، پلی ساکاریدهای زنجیره بلندی هستند که از واحدهای قندی تشکیل شده‌اند. این واحدهای قندی عمدتاً گلوکز، گالاکتوز و رامنوز در نسبت‌های مختلف هستند. این ترکیبات در طی مراحل رشد میکروبی در محیط رها می‌شوند و از آنجا که متصل به سطح سلول میکروبی نیستند، می‌توان آن‌ها را از پلی ساکاریدهای کپسوله شده متصل به سطح سلول متمایز کرد. همو پلی ساکاریدها از واحدهای تکراری یک نوع منوساکارید (D-گلوکز یا D-فروکتوز) تشکیل شده‌اند و می‌توان آن‌ها را به دو گروه عمده تقسیم کرد: گلوکان و فروکتان. در مقابل هتروپلی ساکاریدها واحدهای

تکراری دارند که شباهت ساختاری این واحدها به یکدیگر کمتر است (۸). بتاگلوکان از جمله فیبرهای غذایی قابل حل در آب (پری بیوتیک‌های پلی ساکاریدی) است که از واحدهای بتا-دی-گلوکز تشکیل شده و در دانه جو (۱۱-۳)٪، جو دوسر (۷-۳)٪، یولاف (۸-۷/۲)٪ و گندم (۴-۱/۴)٪ وجود دارد. بتاگلوکان باعث تنظیم سطح قند و گلوکز خون شده و همچنین به کاهش کلسترول خون کمک می‌کند (۹). بر طبق نظریه موسسه غذا و دارو آمریکا، مصرف محصولات دارای حداقل ۰/۷۵ gr بتاگلوکان در هر وعده غذایی، سودمند خواهد بود و مقدار دریافت روزانه برای کاهش کلسترول، حدود ۳ gr بتاگلوکان در روز تخمین زده شده است (۹). بتاگلوکان با داشتن گروه‌های هیدروکسیل بالا در ساختار خود، بخش زیادی از آب را جذب کرده و باعث افزایش رطوبت ماده غذایی می‌شود که برای افزایش بازده پخت در صنعت غذا مفید است (۱۰). تاج آبادی ابراهیمی و همکاران (۱۳۹۲) به تولید آگزوپلی ساکارید از لاکتوباسیل‌های جدا شده از دو محصول لبنی ماست و پنیر سنتی ایران، Sahan و همکاران (۲۰۰۸) کیفیت فیزیکی، شیمیایی و طعمی ماست بدون چربی حاوی هیدروکلونید بتاگلوکان طی زمان نگهداری، Vasilean and Segal (۲۰۱۱) اثر آگزوپلی ساکاریدهای سنتز شده زیستی را بر برخی مشخصات محصولات لبنی تخمیری، Rezazadeh و همکاران (۲۰۱۳) اثر باکتری اسید لاکتیکی تولیدکننده آگزوپلی ساکارید بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی پنیر سفید ایرانی را بررسی کردند (۱۴-۱۱). با توجه به نقش آگزوپلی ساکاریدها در اصلاح بافت و ایجاد پایداری در محصولات غذایی، در این پژوهش سعی بر آن بود که از سطوح مختلف بتاگلوکان در فرمولاسیون ماست قالبی کم چرب به‌دست آمده از شیر میش استفاده شود و اثر آن بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی این محصول ارزیابی شود.

مواد و روش‌ها

برای تهیه نمونه‌ها شیر میش - ایران، استارتر از شرکت کریستین هسنس - دانمارک، بتاگلوکان از Merck - آلمان،

در دمای ۳۷°C به مدت ۷۲ h گرمخانه گذاری شدند. پلیت هایی که برای شمارش استرپتوکوکوس ترموفیلوس استفاده شده بودند در گرمخانه، در دمای ۳۷°C به مدت ۴۸ h گرمخانه گذاری شدند. سپس با استفاده از رابطه ۱ تعداد هر یک از میکروارگانیسم‌های پایه در ۱ gr از نمونه محاسبه شد. رابطه ۱

$$N = \frac{\sum c}{(n_1 + 0.1n_2)d}$$

N: تعداد هر یک از میکروارگانیسم‌های پایه در ۱ gr از نمونه
C: مجموع کلنی‌های شمارش شده در تمام پلیت‌های انتخابی (نماینده دو رقت متوالی)

n₁: تعداد پلیت‌های شمارش شده با اولین رقت انتخابی

n₂: تعداد پلیت‌های شمارش شده با دومین رقت انتخابی

d: ضریب رقت بر حسب اولین رقت انتخابی (۱)

اندازه‌گیری میزان pH و اسیدیته

اندازه‌گیری میزان pH نمونه‌های ماست توسط دستگاه pH متر مدل Jenway 3510 - انگلستان و اندازه‌گیری میزان اسیدیته نمونه‌های ماست به روش تیتراسیون با سود ۰/۱ نرمال بر طبق روش بیان شده در استاندارد ملی ایران شماره ۲۸۵۲ انجام شد (۱۶).

اندازه‌گیری مواد جامد کل

اندازه‌گیری ماده جامد کل بر اساس روش بیان شده توسط استاندارد ملی ایران، شماره ۹۸۷۴ انجام شد (۱۷).

نمک از شرکت نیکی سبز دشت - ایران و شیر خشک از شرکت Nestle - ایران تهیه و استفاده شد.

تهیه نمونه‌ها

ابتدا شیر خام سالم و با کیفیت بالا و عاری از آنتی بیوتیک‌ها انتخاب شد. پس از استاندارد کردن چربی و ماده خشک ماست (توسط افزودن شیر خشک)، طبق جدول ۱ درصد‌های مختلف بنتاگلوکان به شیر اضافه شده، شیر پاستوریزه و هموژنیزه شد (در دمای ۸۰°C به مدت ۱۵ min). مرحله بعد سرد کردن تا دمای ۴۵°C و افزودن استارتر به روش مستقیم بود. سپس توسط دستگاه پُرکن، ماست تک نفره با حجم مشخص و در شرایط کاملاً سترون بسته بندی و درب بندی شده و نمونه‌ها به گرمخانه ۴۵°C منتقل شدند. پس از ۴ h و با رسیدن اسیدیته نمونه‌های ماست به ۶۸ درجه دورنیک، انتقال آن‌ها به سردخانه انجام شد. پس از آن نمونه‌های تولید شده در دمای ۴°C به مدت ۱۵ روز نگهداری شدند و در روزهای ۱، ۷ و ۱۵ نگهداری، آزمون‌ها مربوطه بر روی آن‌ها انجام شد (۱۵).

آزمون‌ها

شمارش میکروارگانیسم‌های پایه تولیدکننده

ماست

شمارش میکروارگانیسم‌های پایه تولیدکننده ماست بر طبق استاندارد ملی ایران شماره ۷۷۱۴ انجام شد. برای لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس، از محیط MRS آگار با pH اسیدی و برای استرپتوکوکوس ترموفیلوس از محیط کشت M17 آگار استفاده شد (۱).

پلیت‌هایی که برای شمارش لاکتوباسیلوس دلبروکی

زیرگونه بولگاریکوس استفاده شده بود در شرایط بی‌هوایی

جدول ۱. تیمارهای پژوهش

کد تیمار	نوع تیمار
T0	ماست نمونه شاهد بدون افزودن بنتا گلوکان
T1	ماست حاوی ۰/۱٪ بنتا گلوکان
T2	ماست حاوی ۰/۲٪ بنتا گلوکان
T3	ماست حاوی ۰/۳٪ بنتا گلوکان
T4	ماست حاوی ۰/۴٪ بنتا گلوکان

جدول ۲. مقایسه میانگین لگاریتم جمعیت استارتر لاکتوباسیلوس بولگاریکوس در نمونه‌های ماست گوسفندی کم چرب در طول نگهداری

تیمارها	روز اول	روز هفتم	روز چهاردهم	روز بیست و یکم
ماست بدون افزودن بتاگلوکان (شاهد)	۷/۴۵۰±۰/۵۶ ^{Ba}	۸/۲۸۵±۰/۱۱ ^{Aa}	۸/۳۳۰±۰/۲۱ ^{Aa}	۸/۴۴۵±۰/۱۹ ^{Aa}
ماست حاوی ۰/۱٪ بتاگلوکان	۷/۴۴۵±۰/۲۱ ^{Ba}	۸/۲۲۵±۰/۱۹ ^{Aa}	۸/۴۵۰±۰/۶۴ ^{Aa}	۸/۵۰۲±۰/۲۸ ^{Aa}
ماست حاوی ۰/۲٪ بتاگلوکان	۷/۴۶۵±۰/۲۲ ^{Ba}	۸/۲۱۵±۰/۱۲ ^{Aa}	۸/۴۱۱±۰/۳۰ ^{Aa}	۸/۴۶۰±۰/۱۱ ^{Aa}
ماست حاوی ۰/۳٪ بتاگلوکان	۷/۲۶۰±۰/۱۴ ^{Ba}	۸/۳۷۵±۰/۳۱ ^{Aa}	۸/۳۷۰±۰/۲۴ ^{Aa}	۸/۴۰۰±۰/۲۸ ^{Aa}
ماست حاوی ۰/۴٪ بتاگلوکان	۷/۴۵۰±۰/۵۶ ^{Ba}	۸/۲۱۵±۰/۱۲ ^{Aa}	۸/۴۹۰±۰/۱۶ ^{Aa}	۸/۶۵۰±۰/۵۰ ^{Aa}

• حروف بزرگ متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی‌دار $p < 0.05$ در هر ردیف و حروف کوچک متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی‌دار $p < 0.05$ در هر ستون می‌باشد.

• مقدار میانگین ± استاندارد خطا

جدول ۳. مقایسه میانگین لگاریتم جمعیت استارتر استرپتوکوکوس ترموفیلوس در نمونه‌های ماست گوسفندی کم چرب در طول نگهداری

تیمارها	روز اول	روز هفتم	روز چهاردهم	روز بیست و یکم
ماست بدون افزودن بتاگلوکان (شاهد)	۷/۸۳±۰/۳۸ ^{Ba}	۸/۲۱±۰/۱۱ ^{AB,a}	۸/۴۳±۰/۱۷ ^{Aa}	۸/۵۶±۰/۴۶ ^{Aa}
ماست حاوی ۰/۱٪ بتاگلوکان	۷/۵۷±۰/۱۶ ^{Ba}	۷/۸۵±۰/۶۲ ^{AB,a}	۸/۱۰±۰/۱۴ ^{AB,a}	۸/۳۳±۰/۲۸ ^{Aa}
ماست حاوی ۰/۲٪ بتاگلوکان	۷/۸۷±۰/۶۰ ^{Ba}	۷/۹۷±۰/۱۶ ^{AB,a}	۸/۰۹±۰/۱۳ ^{AB,a}	۸/۴۵±۰/۷۷ ^{Aa}
ماست حاوی ۰/۳٪ بتاگلوکان	۷/۹۱±۰/۱۲ ^{Ba}	۸/۱۷±۰/۴۲ ^{AB,a}	۸/۲۲±۰/۳۰ ^{AB,a}	۸/۶۴±۰/۳۷ ^{Aa}
ماست حاوی ۰/۴٪ بتاگلوکان	۷/۹۰±۰/۴۲ ^{Ba}	۸/۲۰±۰/۳۷ ^{AB,a}	۸/۲۵±۰/۱۷ ^{AB,a}	۸/۵۲±۰/۵۶ ^{Aa}

• حروف بزرگ متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی‌دار $p < 0.05$ در هر ردیف و حروف کوچک متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی‌دار $p < 0.05$ در هر ستون می‌باشد.

• مقدار میانگین ± استاندارد خطا

آزمون آماری به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی می‌باشد. برای تشخیص معنی‌دار بودن $p < 0.05$ و یا معنی‌دار نبودن $p > 0.05$ تیمارها از تجزیه واریانس دو طرفه استفاده شد، مقایسه میانگین‌ها با آزمون چند دامنه‌ای دانکن و در سطح احتمال $\alpha = 5\%$ و با استفاده از نرم‌افزار SPSS نسخه ۱۶ انجام شد، این مطالعه بر مبنای استفاده از ۵ تیمار در سه تکرار طراحی شد.

نتایج

زنده‌مانی باکتری‌های ماست

با توجه به نتایج ذکر شده در جدول ۲ و ۳، بررسی زنده‌مانی میکروارگانیسم‌های آغازگر در ماست میش کم چرب طی مدت ۲۱ روز نگهداری مشخص شد که غلظت بتاگلوکان از لحاظ آماری اثر معنی‌داری بر بقاء آغازگرهای لاکتوباسیلوس بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس در ماست ندارد ($p > 0.05$). با افزایش زمان نگهداری،

اندازه‌گیری سینرسیس (میزان آب اندازی)

مقدار 25 gr نمونه روی کاغذ صافی واتمن گسترده شده و روی قیف بوختر قرار داده شد. میزان آب اندازی نمونه‌ها تحت خلاء به مدت 20 min در دمای اتاق با استفاده از رابطه ۲ محاسبه شد (۱۸).

رابطه ۲

$100 \times$ وزن اولیه نمونه / وزن مایع آزاد شده = درصد آب اندازی

اندازه‌گیری ویسکوزیته

اندازه‌گیری ویسکوزیته ماست با استفاده از ویسکومتر بروکفیلد انجام شد. اسپیندل شماره ۶ به عنوان اسپیندل مناسب برای اندازه‌گیری ویسکوزیته انتخاب شد. ویسکوزیته نمونه‌ها در سرعت 50 rpm و پس از گذشت ۱۵ از چرخش اسپیندل قرائت شد (۱۸).

تجزیه و تحلیل آماری

زمان نگهداری، میزان pH همه نمونه‌ها به‌طور معنی‌داری کاهش یافت ($p < 0.05$).

مقادیر اسیدیته کل نمونه‌های ماست

با توجه به نتایج ذکر شده در جدول ۵، بررسی اثر سطوح مختلف بتا گلوکان و زمان نگهداری بر میزان اسیدیته ماست میش کم چرب مشخص شد که در روز اول با افزودن سطوح مختلف بتا گلوکان به فرمولاسیون، از لحاظ آماری تغییر معنی‌داری در میزان اسیدیته ماست رخ نداد ($p > 0.05$).

لگاریتم تعداد این باکتری‌ها افزایش یافت. این افزایش از لحاظ آماری در مورد لاکتوباسیلوس بولگاریکوس غیر معنی‌دار ($p > 0.05$) و در مورد استرپتوکوکوس ترموفیلوس معنی‌دار بود ($p < 0.05$).

مقادیر pH نمونه‌های ماست

با توجه به نتایج ذکر شده در جدول ۴ مشخص شد که در روز اول تفاوت معنی‌داری بین مقادیر pH نمونه شاهد و نمونه‌های حاوی بتا گلوکان وجود نداشت ($p > 0.05$). در طی

جدول ۴. مقایسه مقادیر pH میانگین نمونه‌های ماست گوسفندی کم چرب در طول نگهداری

روز بیست و یکم	روز چهاردهم	روز هفتم	روز اول	تیمارها
۳/۲۹±۰/۰۲ D,d	۳/۴۲±۰/۰۳ C,c	۳/۶۹±۰/۰۲ B,b	۳/۹۴±۰/۰۶ A,a	ماست بدون افزودن بتا گلوکان (شاهد)
۳/۴۰±۰/۰۶ D,c	۳/۵۱±۰/۰۱ C,bc	۳/۷۸±۰/۰۷ B,c	۳/۹۵±۰/۰۳ A,a	ماست حاوی ۰/۱٪ بتا گلوکان
۳/۴۹±۰/۰۵ D,b	۳/۵۴±۰/۰۴ C,b	۳/۷۸±۰/۰۱ B,c	۳/۹۷±۰/۰۲ A,a	ماست حاوی ۰/۲٪ بتا گلوکان
۳/۵۷±۰/۰۳ D,ab	۳/۶۲±۰/۰۳ C,ab	۳/۸۱±۰/۰۴ B,b	۳/۹۵±۰/۰۵ A,a	ماست حاوی ۰/۳٪ بتا گلوکان
۳/۶۱±۰/۰۱ D,a	۳/۶۷±۰/۰۶ C,a	۳/۸۹±۰/۰۴ B,a	۳/۹۴±۰/۰۵ A,a	ماست حاوی ۰/۴٪ بتا گلوکان

حروف بزرگ متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی‌دار $p < 0.05$ در هر ردیف و حروف کوچک متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی‌دار $p < 0.05$ در هر ستون می‌باشد.

± مقدار میانگین ± استاندارد خطا

جدول ۵. مقایسه میانگین مقادیر اسیدیته کل نمونه‌های ماست گوسفندی کم چرب در طول نگهداری (بر حسب درجه درنیک)

روز بیست و یکم	روز چهاردهم	روز هفتم	روز اول	تیمارها
۱۶۶/۰±۲/۸۳ A,a	۱۵۰/۵±۳/۵۴ B,a	۱۳۹/۰±۰/۰۲ C,a	۱۱۵/۰±۲/۸۳ D,a	ماست بدون افزودن بتا گلوکان (شاهد)
۱۵۶/۵±۱/۴۰ A,b	۱۳۹/۵±۱/۱۱ B,b	۱۲۹/۵±۲/۲۱ C,b	۱۱۴/۵±۲/۱۲ D,a	ماست حاوی ۰/۱٪ بتا گلوکان
۱۵۳/۵±۲/۳۱ A,bc	۱۳۶/۵±۲/۱۲ B,bc	۱۲۵/۵±۱/۵۴ C,bc	۱۱۳/۰±۲/۴۱ D,a	ماست حاوی ۰/۲٪ بتا گلوکان
۱۴۷/۵±۲/۵۴ A,c	۱۳۳/۰±۱/۴۱ B,c	۱۲۳/۵±۲/۱۲ C,c	۰/۱۱۴±۱/۸۲ D,a	ماست حاوی ۰/۳٪ بتا گلوکان
۱۳۹/۵±۱/۵۳ A,d	۱۲۸/۰±۱/۹۵ B,d	۱۱۸/۵±۲/۵۴ C,d	۱۱۴/۵±۲/۹۵ D,a	ماست حاوی ۰/۴٪ بتا گلوکان

حروف بزرگ متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی‌دار $p < 0.05$ در هر ردیف و حروف کوچک متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی‌دار $p < 0.05$ در هر ستون می‌باشد.

± مقدار میانگین ± استاندارد خطا

جدول ۶. مقایسه مقادیر میانگین مواد جامد کل نمونه‌های ماست گوسفندی کم چرب در طول نگهداری

روز بیست و یکم	روز چهاردهم	روز هفتم	روز اول	تیمارها
۱۵/۶۲±۰/۱۱ A,b	۱۵/۵۵±۰/۳۵ AB,a	۱۵/۳۷±۰/۱۱ B,a	۱۵/۳۱±۰/۱۲ B,a	ماست بدون افزودن بتا گلوکان (شاهد)
۱۵/۷۰±۰/۲۴ A,ab	۱۵/۶۰±۰/۲۸ AB,a	۱۵/۴۰±۰/۴۲ BC,a	۱۵/۲۵±۰/۳۵ C,a	ماست حاوی ۰/۱٪ بتا گلوکان
۱۵/۷۷±۰/۳۲ A,a	۱۵/۷۰±۰/۱۵ A,a	۱۵/۴۵±۰/۴۹ BC,a	۱۵/۲۰±۱/۱۴ C,a	ماست حاوی ۰/۲٪ بتا گلوکان
۱۵/۸۶±۰/۲۳ A,a	۱۵/۶۵±۰/۲۷ AB,a	۱۵/۴۰±۰/۱۴ BC,a	۱۵/۳۰±۰/۲۴ C,a	ماست حاوی ۰/۳٪ بتا گلوکان
۱۵/۸۵±۰/۳۵ A,a	۱۵/۶۹±۰/۱۳ AB,a	۱۵/۴۶±۰/۲۳ BC,a	۱۵/۳۷±۰/۱۱ C,a	ماست حاوی ۰/۴٪ بتا گلوکان

حروف بزرگ متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی‌دار $p < 0.05$ در هر ردیف و حروف کوچک متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی‌دار $p < 0.05$ در هر ستون می‌باشد.

± مقدار میانگین ± استاندارد خطا

مقادیر مواد جامد کل نمونه‌های ماست

بتاگلوکان در فرمولاسیون ماست، ویسکوزیته نیز افزایش یافت. همچنین، در طی دوره نگهداری ویسکوزیته به طور معنی داری ($p < 0.05$) افزایش نشان داد.

بحث

افزایش تعداد آغازگرها در نمونه‌های ماست می‌شود کم چرب احتمالاً به دلیل مناسب بودن شرایط محیط از لحاظ میزان ترکیبات و مقدار pH و اسیدیته برای رشد این ارگانسیم‌ها می‌باشد. به طور کلی عوامل متعددی از جمله، ترکیب شیمیایی شیر (مخصوصاً ماده جامد کل و میزان چربی)، میزان مایه کشت افزوده شده، درجه حرارت شیر، مدت زمان گرمخانه گذاری و مدت زمان خنک کردن شیر (۱۹) بر فعالیت آغازگرهای ماست اثر می‌گذارند. در رابطه با قابلیت زنده ماندن و بقاء باکتری‌های آغازگر در ماست، گزارش‌های متعددی ارائه شده است که هر یک نتیجه‌ای متفاوت داشته‌اند. مطابق با مطالعه‌ای که توسط Gee و همکاران (۲۰۰۷) انجام شد، افزودن بتاگلوکان حاصل از جو یا یولاف، اثر معنی داری بر رشد باکتری‌های اسید لاکتیک ماست نداشت (۲۰).

با توجه به نتایج ذکر شده در جدول ۶ مشخص شد که افزودن بتاگلوکان از لحاظ آماری اثر معنی داری بر میزان ماده جامد کل ماست می‌شد ($p > 0.05$). در طی زمان نگهداری، میزان مواد جامد کل افزایش یافت و در روز آخر انبارداری، بیشترین میزان مواد جامد کل مربوط به نمونه حاوی ۰/۳٪ بتاگلوکان و کمترین آن مربوط به نمونه شاهد بود.

میزان سینرسیس (آب اندازی) نمونه‌های ماست

با توجه به نتایج ذکر شده در جدول ۷ مشخص شد که غلظت بتاگلوکان و زمان نگهداری از لحاظ آماری اثر معنی داری بر مقادیر سینرسیس یا درصد آب اندازی ماست می‌شد ($p < 0.05$).

مقادیر ویسکوزیته نمونه‌های ماست

با توجه به نتایج ذکر شده در جدول ۸ مشخص شد که غلظت بتاگلوکان و زمان نگهداری از لحاظ آماری دارای اثر معنی داری بر مقادیر ویسکوزیته ماست می‌شد کم چرب می‌باشند ($p < 0.05$). در پژوهش حاضر با افزایش سطوح

جدول ۷. مقایسه مقادیر میانگین سینرسیس نمونه‌های ماست گوسفندی کم چرب در طول نگهداری

تیمارها	روز اول	روز هفتم	روز چهاردهم	روز بیست و یکم
ماست بدون افزودن بتاگلوکان (شاهد)	۲۹/۱۵±۰/۴۲ B.a	۲۹/۴۶±۰/۳۷ B.a	۳۰/۰۸±۰/۳۱ B.a	۲۸/۴۳±۰/۶۱ C.a
ماست حاوی ۰/۱٪ بتاگلوکان	۲۸/۶۵±۰/۷۰ A.b	۲۶/۵۰±۰/۵۱ B.b	۲۶/۲۵±۰/۴۹ B.b	۲۳/۷۱±۰/۴۰ C.b
ماست حاوی ۰/۲٪ بتاگلوکان	۲۶/۳۳±۰/۸۹ A.c	۲۴/۸۶±۰/۶۱ B.c	۲۳/۸۵±۰/۳۵ B.c	۲۲/۴۳±۰/۴۱ D.c
ماست حاوی ۰/۳٪ بتاگلوکان	۲۴/۱۵±۰/۶۴ A.d	۲۱/۸۵±۰/۹۲ B.d	۲۱/۶۵±۰/۷۳ B.d	۲۰/۹۳±۰/۳۰ C.d
ماست حاوی ۰/۴٪ بتاگلوکان	۲۳/۱۰±۰/۹۸ A.e	۲۰/۳۶±۰/۷۱ B.e	۲۰/۲۵±۰/۴۹ B.e	۱۹/۵۷±۰/۴۴ C.e

*حروف بزرگ متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی دار $p < 0.05$ در هر ردیف و حروف کوچک متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی دار $p < 0.05$ در هر ستون می‌باشد.

** مقدار میانگین ± استاندارد خطا

جدول ۸. مقایسه مقادیر میانگین ویسکوزیته نمونه‌های ماست گوسفندی کم چرب در طول نگهداری بر حسب پاسکال ثانیه

تیمارها	روز اول	روز هفتم	روز چهاردهم
ماست بدون افزودن بتاگلوکان (شاهد)	۴/۶۳±۰/۰۸ B.d	۴/۷۶±۰/۰۴ B.d	۷/۹۷±۰/۱۷ A.d
ماست حاوی ۰/۱٪ بتاگلوکان	۴/۹۳±۰/۰۵ B.d	۵/۲۰±۰/۰۸ B.c	۱۰/۰۹±۰/۰۸ A.c
ماست حاوی ۰/۲٪ بتاگلوکان	۵/۳۶±۰/۱۳ C.c	۷/۰۷±۰/۱۱ B.b	۱۰/۱۷±۰/۱۲ A.c
ماست حاوی ۰/۳٪ بتاگلوکان	۵/۹۶±۰/۰۸ C.b	۸/۲۸±۰/۰۴ B.a	۱۱/۰۰±۰/۰۴ A.b
ماست حاوی ۰/۴٪ بتاگلوکان	۶/۵۳±۰/۰۹ C.a	۸/۵۸±۰/۰۱ B.a	۱۱/۷۲±۰/۱۶ A.a

*حروف بزرگ متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی دار $p < 0.05$ در هر ردیف و حروف کوچک متفاوت انگلیسی نشان دهنده اختلاف معنی دار $p < 0.05$ در هر ستون می‌باشد.

** مقدار میانگین ± استاندارد خطا

نتایج حاصل از پژوهش حاضر همخوانی داشت (۲۶). shahan و همکاران (۲۰۰۸) در بررسی اثر غنی سازی ماست با بنتا گلوکان نتایجی مشابهی گزارش کردند (۱۲). اسیدیته ماست، نتیجه تخمیر لاکتیکی لاکتوز به اسید لاکتیک توسط آغازگرهای ماست طی دوره انکوباسیون می باشد، که در طی زمان نگهداری نیز در اثر اسیدسازی بعدی توسعه می یابد. توسعه اسید لاکتیک تحت شرایط کنترل شده در طی تخمیر، برای تشکیل شبکه ژلی ماست ضروری است. از سوی دیگر، افزایش زیاد اسیدیته پس از تخمیر مطلوب نیست، زیرا موجب آب اندازی، نواقص بافتی و ترشی بیش از حد طعم ماست می شود (۲۷). در طی زمان نگهداری، با کاهش میزان pH نمونه های ماست، میزان اسیدیته به طور عکس افزایش یافت، که این افزایش به دلیل فعالیت باکتری های ماست و تولید اسید می باشد. در روز آخر انبارداری سرد، بیشترین و کمترین میزان اسیدیته به ترتیب مربوط به نمونه شاهد و نمونه حاوی ۰/۴٪ بنتا گلوکان بود. استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۵، حداقل مقدار اسیدیته برای ماست را ۰/۷٪ (بر حسب درصد وزنی/وزنی اسید لاکتیک) تعیین کرده است. نتایج حاصل از این پژوهش نشان داد که مقادیر اسیدیته کلیه نمونه های مورد بررسی در این پژوهش در حد تعیین شده توسط استاندارد ملی ایران قرار داشت (۲۳). Mejrri و همکاران (۲۰۱۵)، در بررسی اثر سطوح مختلف بنتا گلوکان (۰، ۰/۵، ۱، ۱/۵ و ۲٪) حاصل از مخمر آبجو بر خواص کیفی ماست بدون چربی بررسی و مشاهده کردند که با افزایش درصد بنتا گلوکان در فرمولاسیون ماست، مقادیر pH نوسان داشت و کمترین میزان آن مربوط به نمونه حاوی ۱/۵٪ بنتا گلوکان بود. در طی زمان نگهداری، میزان pH همه نمونه ها کاهش یافت که مطابق با نتایج به دست آمده در پژوهش حاضر بود (۲۴). رفیعی (۱۳۹۰) اثر اینولین بر خصوصیات کیفی ماست چکیده را بررسی و گزارش کرد که در نمونه های حاوی سطوح بالای اینولین، میزان pH به صورت جزئی بالاتر از نمونه های حاوی سطوح کمتر آن بود (۲۵).

به همین ترتیب، Li و همکاران (۲۰۰۷) کاهش تعداد این باکتری های آغازگر را در ماست غنی شده با روغن گیاهی تا پایان روز پانزدهم گزارش کردند که با نتایج به دست آمده در پژوهش حاضر مطابقت نداشت (۲۱) زاهدی و همکاران (۱۳۹۳) در بررسی زنده ماننی باکتری های آغازگر ماست طی زمان نگهداری بیان کردند که با گذشت زمان، تعداد باکتری های آغازگر ماست، به دلیل رشد و تکثیر سلولی، افزایش یافته و در نتیجه اسیدیته افزایش پیدا کرد (۲۲). کاهش pH در طی زمان نگهداری، به دلیل فعالیت باکتری های ماست و در نتیجه تولید اسید به همراه تحکیم شبکه پروتئینی شیر است. در پایان دوره نگهداری در یخچال، نمونه شاهد دارای کمترین میزان pH بود و نمونه حاوی ۰/۴ بنتا گلوکان بیشترین میزان pH را داشت. بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۵، میزان pH ماست نباید از ۴/۶ بالاتر رود که بر طبق آن، میزان pH نمونه های ماست در این پژوهش در محدوده تعیین شده توسط استاندارد قرار داشت (۲۳).

Mejrri و همکاران در سال ۲۰۱۵ اثر سطوح مختلف بنتا گلوکان (۰، ۰/۵، ۱، ۱/۵ و ۲٪) حاصل از مخمر آبجو را بر خواص کیفی ماست بدون چربی بررسی و مشاهده کردند که با افزایش درصد بنتا گلوکان در فرمولاسیون ماست، مقادیر pH نوسان داشت و کمترین میزان آن مربوط به نمونه حاوی ۱/۵٪ بنتا گلوکان بود. در طی زمان نگهداری، میزان pH همه نمونه ها کاهش یافت که مطابق با نتایج به دست آمده در پژوهش حاضر بود (۲۴). رفیعی (۱۳۹۰) اثر اینولین بر خصوصیات کیفی ماست چکیده را بررسی و گزارش کرد که در نمونه های حاوی سطوح بالای اینولین، میزان pH به صورت جزئی بالاتر از نمونه های حاوی سطوح کمتر آن بود (۲۵).

Bahrami و همکاران (۲۰۱۳) اثر سطوح مختلف صمغ زانتان، صمغ گوار و بنتا گلوکان یولاف (۰/۰۵، ۰/۱، ۰/۲ و ۰/۳٪) بر خواص کیفی ماست قالبی پروبیوتیک را بررسی و مشاهده کردند که هیچ کدام از این افزودنی ها از لحاظ آماری اثر معنی داری بر مقادیر pH نمونه های ماست نداشتند که با

مقدار pH پایین تری (۴/۵۹-۴/۶۳) در مقایسه با نمونه شاهد (۴/۶۶) داشتند (۲۹). همچنین، گزارش شد مقدار pH ماست های حاوی فروکتو الیگوساکارید پایین تر از ماست های بود که حاوی فروکتو الیگوساکارید نبودند و مشابه این تغییرات در مورد ماست های حاوی فیبر چاودار نیز مشاهده شد (۲۹). افزایش اندک اسیدیته Dahi با افزایش غلظت های بتاگلوکان، به تاثیر بتاگلوکان بر افزایش تولید اسید استیک و اسید پروپیونیک در طی تخمیر نسبت داده می شود (۲۹).

بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۶۹۵، حداقل میزان مواد جامد بدون چربی ماست کم چرب بایستی حداقل ۹/۵٪ باشد. بر طبق نتایج به دست آمده در پژوهش حاضر، میزان مواد جامد همه تیمارهای مورد بررسی در این پژوهش در محدوده استاندارد قرار داشت (۲۳).

Bahrami و همکاران (۲۰۱۳)، اثر سطوح مختلف صمغ زانتان، صمغ گوار و بتاگلوکان یولاف بر خواص کیفی ماست قالبی پروبیوتیک را ارزیابی کردند و مطابق با پژوهش حاضر گزارش دادند که افزودن سطوح مختلف این افزودنی ها به فرمولاسیون ماست اثر معنی داری بر درصد مواد جامد کل نمونه های تولیدی نداشت (۲۶). رزمخواه شریانی و همکاران (۱۳۸۹)، اثر سطوح مختلف پکتین، صمغ دانه های مرو و ریحان (۰/۰۵، ۰/۱، ۰/۱۵ و ۰/۲٪) بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست چکیده بدون چربی را بررسی و مشاهده کردند که با افزودن هیدروکلئیدها و افزایش غلظت آنها، درصد مواد جامد کل نمونه های ماست کاهش یافت که با نتایج حاصل از پژوهش حاضر همخوانی نداشت. افزودن هیدروکلئیدهای پکتین و مرو به ترتیب بیشترین و کمترین درصد مواد جامد را ایجاد کردند (۳۰). آقازاده مشگی و همکاران، (۱۳۸۹) اثر سطوح مختلف نشاسته ذرت و ژلاتین (۰/۵ و ۱٪) بر خواص فیزیکوشیمیایی ماست بدون چربی هم نژده را مورد بررسی قرار دادند و بیان کردند که با افزایش سطح افزودنی ها، میزان مواد جامد کل افزایش یافت، ولی این افزایش از لحاظ آماری معنی دار نبود و همچنین در طی زمان نگهداری، افزایش معنی داری در میزان مواد جامد کل مشاهده شد که شامل این پژوهش می باشد

(۳۱). Samadi Jirdehi و همکاران در سال ۲۰۱۳، اثر سطوح مختلف بتاگلوکان (۰/۲۵ و ۰/۵٪) بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی ماست ایرانی قالبی کم چرب را ارزیابی و مشاهده کردند که افزودن بتاگلوکان به ماست از لحاظ آماری اثر معنی داری بر میزان مواد جامد کل نمونه ها نداشت، که نتایج این پژوهش با نتایج به دست آمده از پژوهش حاضر همخوانی داشت (۲۸). Bhaskar و همکاران (۲۰۱۷) نشان دادند افزایش تدریجی مقدار مواد جامد Dahi به علت افزودن بتاگلوکان به عنوان یک منبع خارجی ماده جامد شیر می باشد (۲۹). از نظر میزان مواد جامد روند مشابه Dahi غنی شده با فیبر چاودار مشاهده شد با این حال تفاوت معنی داری ($p > 0.05$) میان نمونه شاهد با نمونه حاوی ۰/۲۵٪ بتاگلوکان وجود نداشت (۲۹).

آب اندازی، یک نقص مهم در مسئله کیفیت ماست است که به دلیل شکست ژل و حضور آب بر روی سطح ژلی ماست قالبی رخ می دهد. آب اندازی در واقع به ظهور سرم یا آب پنیر در سطح ماست اطلاق می شود. آب اندازی در ماست به دلیل تغییرات pH و چروکیدگی ساختار سه بعدی شبکه پروتئینی رخ می دهد که منجر به کاهش قدرت اتصال پروتئین های آب پنیر و خروج آن از ماست می شود (۱۲). نتایج پژوهش حاضر نشان داد که با افزایش درصد بتاگلوکان در فرمولاسیون ماست، میزان آب اندازی کاهش می یابد. در طی زمان نگهداری نیز میزان سینرسیس نمونه ها کاهش پیدا کرد. بتاگلوکان از دو طریق فیزیکی و شیمیایی سبب افزایش ظرفیت نگهداری آب و کاهش درصد آب اندازی می شود؛ آب آزاد به طور فیزیکی به دام می افتد و میزان آب محبوس شده در شبکه افزایش می یابد. از لحاظ شیمیایی، بتاگلوکان یک هیدروکلئید با طبیعت آب دوست است و به راحتی به مولکول های آب متصل می شود، از این رو سبب افزایش ظرفیت اتصال به آب ژل می شود.

Mejri و همکاران (۲۰۱۵) در بررسی اثر سطوح مختلف بتاگلوکان حاصل از مخمر آبجو بر خواص کیفی ماست بدون چربی نتایج مشابهی به دست آورده و مشاهده

مربوط به روز ۲۱ بود. افزایش ویسکوزیته در طول دوره نگهداری می‌تواند به علت ایجاد تغییرات در اتصالات پروتئین-پروتئین موجود در شبکه سه بعدی نمونه‌های ماست باشد. افزایش هیدراسیون نیز می‌تواند دلیل دیگر افزایش ویسکوزیته با گذشت زمان باشد (۳۳). آگاهی از مقادیر ویسکوزیته علاوه بر کمک به تعیین مناسب‌ترین فرمولاسیون، در انتخاب پمپ مناسب برای انتقال و طراحی تجهیزات مورد نیاز حائز اهمیت می‌باشد (۲۶).

Samadi Jirdehi و همکاران در سال ۲۰۱۳، به‌طور مشابه بیان کردند که افزودن بتا گلوکان به ماست سبب افزایش ویسکوزیته شد و در طی زمان نگهداری نیز میزان ویسکوزیته به‌طور معنی‌داری افزایش یافت (۲۸). معتمدزادگان و همکاران، (۱۳۹۴) در بررسی خود به این نتیجه دست یافتند که افزودن ژلاتین به ماست قالبی کم چرب سبب افزایش معنی‌دار میزان ویسکوزیته ماست می‌شود. آن‌ها مشاهده کردند که افزایش ویسکوزیته رابطه مستقیمی با افزایش غلظت ژلاتین دارد، که این افزایش را به دلیل برقراری پیوند بین آب آزاد موجود در بافت با ژلاتین دانستند (۳۴). Bhaskar و همکاران (۲۰۱۷) نشان دادند مقدار ویسکوزیته Dahi دارای درصدهای متفاوت بتا گلوکان، به‌طور مثبتی تحت تأثیر قرار گرفت و با افزایش غلظت بتا گلوکان، افزایش معنی‌داری $p < 0.01$ در ویسکوزیته نمونه‌ها مشاهده شد. نمونه‌های حاوی ۱٪ بتا گلوکان ویسکوزیته بسیار کمی داشتند که منجر به ناپایداری محصول شد. در مورد ماست کم چرب و ماست هم زده نیز نتایج مشابهی گزارش شد و دریافتند احتمالاً بهبود در ویسکوزیته محصول مرتبط با افزایش مواد جامد کل و خصوصیات هیدروکلوئیدی بتا گلوکان می‌باشد. بنابراین، وجود بتا گلوکان ویژگی‌های رئولوژیکی Dahi را تغییر داد و مشخصه ژل مانند آن را شدت بخشید. همچنین محققان بیان داشتند افزایش فیر منجر به افزایش معنی‌داری در ویسکوزیته شد ($p < 0.05$) (۲۹).

نتیجه‌گیری

کردند که افزودن بتا گلوکان به فرمولاسیون ماست سبب بهبود ظرفیت نگهداری آب و کاهش میزان آب اندازی نمونه‌های تولیدی می‌شود. با افزودن ۱٪ بتا گلوکان به ماست بدون چربی، ثبات فیزیکی نمونه، شبیه به ماست دارای چربی کامل، شد (۲۴). نتایج مطالعه حاضر، همچنین با یافته‌های Brennan و Tudorica (۲۰۰۸)، همخوانی داشت. آن‌ها دریافتند که افزودن بتا گلوکان به ماست چکیده باعث کاهش سینرسیس و افزایش ظرفیت نگهداری آب نمونه‌ها می‌شود (۳۲). Bhaskar و همکاران (۲۰۱۷) نشان دادند مقدار آب اندازی در نمونه‌های حاوی بتا گلوکان، به‌طور معنی‌داری کاهش یافت ($p < 0.01$). به‌طور کلی آب اندازی جداسازی آب پنیر از لخته می‌باشد و نشان دهنده کیفیت Dahi می‌باشد. در این پژوهش گزارش شد آب اندازی به‌طور معنی‌داری $p < 0.01$ به دلیل افزودن بتا گلوکان به Dahi تا میزان ۷۵٪ کاهش یافت. پس از آن در مقدار بتا گلوکان ۱٪ افزایش ناگهانی در مقدار آب اندازی مشاهده شد. پایداری حرارتی ضعیف پروتئین‌های شیر و بتا گلوکان منجر به جداسازی آب پنیر می‌شود و این مسئله یک پاسخ وابسته به غلظت بتا گلوکان می‌باشد. همچنین، گزارش‌ها نشان داد بتا گلوکان در ماست تهیه شده از شیر بدون چربی آب اندازی را در مقایسه با ماست تهیه شده از شیر کامل کاهش داد و این احتمالاً به دلیل توانایی بتا گلوکان در تشکیل شبکه سه بعدی برای به دام انداختن آب می‌باشد این تأثیر می‌تواند مرتبط با قدرت ژلی‌کنندگی و نیز از طریق تشکیل اتصالات عرضی شبکه ژلی و ماتریکس الاستیکی بتا گلوکان-پروتئین کازئین باشد (۲۹).

نتایج ویسکوزیته نشان داد که نمونه‌های حاوی بتا گلوکان در طول دوره نگهداری، ویسکوزیته بالاتری نسبت به نمونه شاهد داشتند که این افزایش ویسکوزیته با افزایش غلظت بتا گلوکان رابطه مستقیم داشت، به این دلیل که بتا گلوکان به‌عنوان یک هیدروکلوئید، با باند کردن آب آزاد موجود در نمونه‌های ماست، باعث افزایش ویسکوزیته می‌شود (۱۲). در طی زمان نگهداری، میزان ویسکوزیته همه نمونه‌ها افزایش یافت، به‌طوری که بالاترین میزان ویسکوزیته

properties of set-type yoghurt. *International Dairy Journal*. 2007; 1344-1352.

6. Aguirre-Mandujano E, Lobato-Calleros C, Beristain CI, Garcia HS, Vernon-Carter EJ. Microstructure and viscoelastic properties of low-fat yoghurt structured by monoglyceride gels. *Food Science and Technology*. 2009; 42: 938-944.

7. Amaya-Liano SL, Martinez-Algeria AL, Zazueta-Morales JJ, and Martinez-Bustos F. Acid thinned jicama and maize starches as fat substitute in stirred yogurt. *LWT Food Science and Technology*. 2008; 41: 1274-1281.

8. Welman AD, Maddox IS. Exopolysaccharides from lactic acid bacteria: perspectives and challenges. *Trends in Biotechnology*. 2009; 21(6): 705-712.

9. Evdokia KMNP, Katja T, Vasilis S, Adamantini K. Prebiotic potential of barley derived b-glucan at low intake levels: A randomised, double-blinded, placebo-controlled clinical study. *Food Research International*. 2010; 43: 1086-1092.

10. Mitsou EK, Panopoulou N, Turunen K, Spiliotis V, Kyriacou, A. Prebiotic potential of barley derived b-glucan at low intake levels: A randomised, double-blinded, placebo-controlled clinical study. *Food Research International*. 2010; 43(4): 1086-1092.

11. Tajabadi ebrahimi M, Khodabakhsh M, Sharifan A, Hashemi M, Hoseini E, Bahrami H. Production of exopolysaccharides from lactobacilli isolated from two dairy products, yogurt and Iranian traditional cheese. *New Cellular and Molecular Biotechnology Journal*. 2013; 3(12): 37-45.

12. Sahan N, Yasar K, Hayaloglu AA. Physical, chemical and flavour quality of non-fat yogurt as affected by a β -glucan hydrocolloidal composite during storage. *Food Hydrocolloids*. 2008; 22: 1291-1297.

13. Vasilean I, Segal R. The influence of biosynthesized exopolysaccharides on some characteristics of fermented dairy products. *Food Technology*. 2011; 35(1): 71-76.

14. Rezazadeh S, Hojjatoleslami M, Soha S, Shariati MA. Effect of lactic acid bacteria producing exopolysaccharide on physico-chemical and rheological properties of Iranian white cheese. *International Journal of Farming and Allied Sciences*. 2013; 2(S2): 1343-1352.

15. Shakerian A, Sohrabi MJ, Ghasemi Pirbaloti AS. Effect of the oil and celery powder Bakhtiari or Klaus on our sensory properties and shelf life. *Herbal medicines*. 2012; 3(1): 41-48. [In persian]

16. Anon. (2006). Milk and its products-determination of acidity and pH- test. Institute of Standards and Industrial Research Iran. National Standard of Iran, No. 2852. [In Persian]

در این پژوهش اثر سطوح مختلف بتاگلوکان (۰، ۰/۱، ۰/۲، ۰/۳ و ۰/۴٪) بر خواص فیزیکیوشیمیایی و بقاء میکروارگانیزم های آغازگر ماست میش قالبی کم چرب طی زمان نگهداری ۲۱ روزه در دمای یخچال بررسی شد. نتایج نشان داد که در روز اول تفاوت معنی داری بین مقادیر pH، اسیدیته و مواد جامد کل نمونه شاهد و نمونه های حاوی سطوح مختلف بتاگلوکان وجود نداشته است. در طی زمان نگهداری، میزان pH همه نمونه ها کاهش و میزان اسیدیته به طور معنی داری افزایش یافت. افزودن بتاگلوکان به فرمولاسیون ماست سبب کاهش میزان درصد آب اندازی و افزایش ویسکوزیته شد. با گذشت زمان، میزان سینرسیس در تیمارهای حاوی بتاگلوکان کاهش یافت، ولی ویسکوزیته افزایش پیدا کرد. غلظت بتاگلوکان اثر معنی داری بر بقاء میکروارگانیزم های آغازگر ماست میش کم چرب نداشت. در طی زمان نگهداری، لگاریتم تعداد باکتری های آغازگر لاکتوباسیلوس بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس افزایش یافت که این امر، دلیل افزایش اسیدیته و کاهش pH طی زمان نگهداری نیز می تواند باشد. به طور کلی با توجه به نتایج این پژوهش می توان بیان کرد که از بتاگلوکان در سطوح ۰/۲ و ۰/۳٪ می توان به عنوان جایگزین چربی در ماست میش قالبی کم چرب استفاده کرد و بدین طریق، خواص فیزیکیوشیمیایی ماست کم چرب را بهبود بخشید.

منابع

1. Anon. (2004). Yogurt - Identification of microorganisms based on colony count at 37 ° C. Institute of Standards and Industrial Research Iran. National Standard of Iran, No. 7714. [In Persian]
2. Kowalski A, Jachnowicz AZ, Babuchowski A. Yoghurt market in the United Kingdom. *Natural Sciences*. 2000; 6: 131-141.
3. Rosemont IL. Yoghurt; its nutritional and health benefits. *National Dairy Council*. 1990; 61(2): 7-12.
4. Everett DW, McLeod RE. Interactions of polysaccharide stabilisers with casein aggregates in stirred skim-milk yoghurt. *International Dairy Journal*. 2005; 15: 1175-1183.
5. Purwandari U, Shah NP, Vasiljevic T. Effects of exopolysaccharide-producing strains of *Streptococcus thermophilus* on technological and rheological

Yogurt as Affected by Additions of Different Types of Hydrocolloids. *Korean Journal of Food Science*. 2013; 33(3): 363-368. [In Persian]

27. Mc Feeters RF. Fermentation microorganisms and flavor changes in fermented food. *Journal of Food Science*. 2004; 9(1): 35-37.

28. Samadi Jirdehi Z, Qajarbeygi P, Khaksar R. Effect of Prebiotic Beta-Glucan Composite on Physical, Chemical, Rheological and Sensory Properties of Set-type Low-Fat Iranian Yogurt. *Journal of Basic Applied Science Research*. 2013; 3(1s): 205-210. [In Persian]

29. Bhaskar D, Khatkar SK, Chawla R, Panwar H, Kapoor, S. Effect of β -glucan fortification on physico-chemical, rheological, textural, colour and organoleptic characteristics of low fat dahi. *Journal of Food Science and Technology*. 2017; 54(9): 2684-2693.

30. Razmkhah Sharbyany S, Razavi SM, Behzad KH, Mazaheri Tehrani M. The effect of pectin, gum Merv beans and basil on physicochemical and sensory properties of fat-free yogurt. *Journal of Food Science and Technology*. 2011; 6(1): 36-27. [In Persian]

31. Aghazadeh Meshgi M, Mohammadi KH, Totonchi S, Frahanyan Z. Low-fat yogurt production using corn starch and gelatin. *Food Science and Nutrition*. 2011; 7(3): 73-66. [In Persian]

32. Brennan CS, Tudorica CM. Carbohydrate-based fat replacers in the modification of the rheological, textural and sensory quality of yoghurt: comparative study of the utilisation of barley beta-glucan, guar gum and inulin. *International Journal of Food Science and Technology*. 2008; 43:824-833.

33. Burkus Z, Temelli F. Stabilization of emulsions and foams using barley beta-glucan. *Food Research International*. 2000; 33: 27-33.

34. Motamedzadegan A, Shahidi SA, Hoseini parvar SH, Abdali SA. The effect of gelatin on the functional characteristics of fat-free yogurt pellets. *Journal of Food Science and Technology*. 2015; 47(12): 230-221. [In Persian]

17. Anon. (2008). Yogurt-measuring the total amount of solid-reference test method. Institute of Standards and Industrial Research Iran. National Standard of Iran, No. 9874. [In Persian]

18. Amiri Aghdaie SS, Alami d, Rezai R. The effect Psyllium seed hydrocolloids on the physicochemical and sensory characteristics of low-fat yogurt. *Journal of Food Science and Technology*. 2010; 6(3): 201-209. [In Persian]

19. Mirnezami Ziabari H, Sanei Shariat Panahi M, Ordubad Ph. What do you know about Milk? (Chemistry and Technology of milk). *Agricultural Sciences*. Tehran. 2009; pp. 126-129. [In Persian]

20. Gee VL, Vasanthan T, Temelli F. Viscosity of model yogurt systems enriched with barley β -glucan as influenced by starter cultures. *International Dairy Journal*. 2007; 17: 1083-1088.

21. Li S, Sang S, Pan M, Lai C, Lo C, Yang C. Anti-inflammatory property of the urinary metabolism of nobiletin in mouse. *Bioorganic and Medical Chemistry*. 2007; 17: 5177-5181.

22. Zahedi HV, Fadaei Noghani V, Khalifi L. Evaluate the viability of starter cultures in yogurt enriched with flavonoids and oil extracted from orange peel. *Processing and Storing Food Journal*. 2014; 6(2): 114-97.

23. Anon. Yogurt-characteristics and test methods. Institute of Standards and Industrial Research Iran. National Standard of Iran, No. 695. 2008. [In Persian]

24. Mejri W, Bornaz S, Sahli A. Formulation of non-fat yogurt with beta-glucan from spent brewer's yeast. *Journal of Hygienic Engineering and Design*. 2015; 5: 485-486.

25. Rafiee H. Sensory and rheological characterization of yogurt fortified with inulin. Master's thesis in the field of Food Science and Technology, University of Technology of Esfahan, Dessertation Publishing, 2011. [In Persian]

26. Bahrami M, Ahmadi D, Alizadeh M, Hosseini F. Physicochemical and Sensorial Properties of Probiotic

Effect of β -glucan Exopolysaccharide on Physicochemical Properties of Low-Fat Set Sheep's Milk Yogurt

Alireza Shahab Lavasani^{1, 2*}, Kobra Rabiyyi², Hamid reza Mahdavi Adeli

¹Innovative Technologies in Functional Food Production Research Center, Varamin-Pishva Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran.

²Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Varamin-Pishva Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran.

³Animal Science Research Institute, Karaj, Iran

Abstract

Beta-glucan composite is a dietary fiber and has beneficial health effects that can be used as a prebiotic and fat replacer in the manufacture of dietary products such as low-fat yogurt. The purpose of this research is to use beta-glucan exopolysaccharide in amounts of 0.1, 0.2, 0.3 and 0.4% (w/w) in the production of low-fat shaped sheep yogurt. And also, physicochemical (pH, % acidity, % total solids) and survival of starter cultures of treatments were determined during 21 days of storage period. Experiments were performed in a factorial form in a completely randomized design with the software of SPSS 16.0. Parallel to decreasing in pH, the acidity of all samples were increased significantly ($p < 0.05$). The beta glucan concentration did not have significant effect on total solid amounts ($p > 0.05$). Increase of beta glucan levels in yogurt formulation led to decrease syneresis however, the viscosity was increased. During storage, viscosity significantly was increased ($p < 0.05$), but syneresis of all samples was decreased except for control sample. The concentration of beta glucan had not significantly effect on survival rate of both starter bacteria ($p > 0.05$). Finally, it concluded that beta glucan was the best fat replacer and could be used in formulation of yogurt with sheep milk. Addition of beta glucan at 0.2 and 0.3% levels had a good potential for being used as a stabilizer in yogurt formulation. The sample containing 0.3% beta glucan can be introduced as the best treatment.

Key words: Beta glucan, Sheep milk, Low fat yogurt

* shahablavasani@iauvaramin.ac.ir