

افزودنی‌های آنتی اکسیدانی در محصولات شیلاتی

زهرا بشارتی^{۱*}

۱- گروه شیلات، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، گرگان

*z.besharati9193@gmail.com

تاریخ دریافت: شهریور ۱۳۹۵ تاریخ پذیرش: اردیبهشت ۱۳۹۶

چکیده

گونه‌های اکسیژن فعال و رادیکال‌های آزاد طی تنفس سلولی در انسان‌ها و موجودات هوازی دیگر تولید میشوند. این ترکیبات نقش مهمی را در بروز بعضی بیماری‌ها مانند اختلالات عصبی، فشار خون بالا، التهاب، سرطان، دیابت‌ها، بیماری آلزایمر و بیماری پارکینسون دارند. رادیکال‌های آزاد ترکیبات ناپایداری هستند که به سرعت با دیگر مواد یا مولکول‌ها در بدن واکنش داده و منجر به آسیب سلولی و بافتی می‌گردند. علاوه بر تولید فیزیولوژیکی گونه‌های اکسیژن فعال و رادیکال‌های آزاد، اکسیداسیون چربی‌ها و روغن‌های موجود در فرآورده‌های غذایی در طی تولید و نگهداری منجر به تولید محصولات نامطلوب ثانویه پراکسیداسیون چربی می‌شود. آنتی اکسیدان ماده‌ای است که به طور قابل توجهی از اکسیداسیون ممانعت می‌کند و آن را به تأخیر می‌اندازد. مواد آنتی اکسیدانی موجود در غذاها نقش مهمی بعنوان فاکتورهای مؤثر بر سلامت ایفا می‌کنند و از بدن در برابر استرس اکسیداسیونی محافظت می‌کنند به منظور جلوگیری از پراکسیداسیون چربی‌ها در محصولات غذایی و صنایع دارویی بیشتر از آنتی اکسیدان‌های سنتزی مانند بوتیل هیدروکسیل تولوئن^(۱) (BHT)، بوتیل هیدروکسیل آنیزول^(۲) (BHA)، ترتیاری بوتیل هیدروکینون^(۳) (TBHQ) و پروپیل گالات^(۴) (PG) استفاده می‌شد. بعلاو خطرات سلامتی بالقوه آنتی اکسیدان‌های مصنوعی، تحقیق بر روی آنتی اکسیدان‌های طبیعی و ایمن، ضروری است. در سال‌های اخیر با توجه به سلامت مصرف کننده و نگرانی‌ها درباره ایمنی مواد غذایی، توجه زیادی به استفاده از آنتی-کسیدان‌های طبیعی مانند ترکیبات پلی فنلی موجود در میوه و گیاهان شده است.

کلمات کلیدی: اکسیداسیون، آنتی اکسیدان‌های طبیعی، رادیکال آزاد، فرآورده‌های شیلاتی

¹ Butylated hydroxytoluene

² Butyl hydroxyanisole

³ Tert-Butylhydroquinone

⁴ Propyl gallates

مقدمه

افزودنی خوراکی، ماده‌ای است که به عنوان غذا و به عنوان یکی از مواد اولیه غذایی مصرف نمی‌شود و ممکن است دارای ارزش غذایی و یا فاقد آن باشد. هدف از افزودن این ماده، کمک به تکنولوژی تولید غذا از قبیل فرآوری، آماده سازی، بسته‌بندی و حمل و نقل می‌باشد و در نهایت (به صورت مستقیم یا غیرمستقیم) تبدیل به بخشی از آن و یا مواد جانبی آن می‌شود که خصوصیات آن را تحت تأثیر قرار می‌دهد. این تعریف شامل موادی که برای حفظ و یا بهبود خصوصیات تغذیه ای غذا افزوده می‌شوند و یا آلاینده‌ها نمی‌گردد (سازمان ملی استاندارد ایران، ۱۳۹۲).

آنتی اکسیدان، ماده افزودنی است که از فساد ناشی از اکسیداسیون خود به خود در مواد غذایی جلوگیری می‌نماید. آنتی اکسیدان‌ها در تغییر میزان انرژی مواد غذایی تأثیر قابل توجهی ندارند و شامل ۳ گروه آنتی اکسیدان، عامل ضد قهوه-ای کننده^۵ و مواد تشدیدکننده آنتی اکسیدان^۶ که همراه با آنتی اکسیدان‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرند، می‌باشند (سازمان ملی استاندارد ایران، ۱۳۹۲). آنتی اکسیدان‌ها در محصولات غذایی به منظور بهبود خواص کیفی و حسی مانند رنگ، عطر، طعم، بافت افزوده می‌شوند. چربی‌های موجود در محصولات غذایی متحمل تندی اکسیداتیو طی فرآیند آنزیمی یا غیرآنزیمی می‌گردند که اکسیداسیون غیرآنزیمی معمولاً با افزودن آنتی-اکسیدان‌های طبیعی یا سنتزی کنترل می‌شود (Loliger et al., 1991).

اکسیداسیون چربی به عنوان یکی از دلایل اصلی کاهش کیفیت (Sahoo et al., 2004; Mielnik et al., 2005; Lin and Lin, 2005) و یکی از بزرگترین نگرانی‌ها در مورد گوشت ماهی و فرآورده‌های دریایی منجمد به حساب می‌آید (Serdaroglu and Felekoglu, 2005). آنتی اکسیدان ماده‌ای است که به طور قابل توجهی از اکسیداسیون ممانعت می‌کند و آن را به تأخیر می‌اندازد. مواد آنتی اکسیدانی موجود در غذاها نقش مهمی بعنوان فاکتورهای مؤثر بر سلامت ایفا می‌کنند و از بدن در برابر استرس اکسیداتیو محافظت می‌کنند. آنتی اکسیدان‌ها گروه مهمی از افزودنی‌های غذایی هستند که توانایی محافظت در برابر تغییرات زیان‌آور اکسیداسیون

مواد مغذی را داشته و در نتیجه باعث افزایش ماندگاری مواد غذایی می‌گردند.

انواع آنتی اکسیدان‌ها شامل انواع گالات^۷، پروپیل^۸، اوکتیل^۹، دودسیل^{۱۰}، ترت بوتیل هیدروکینون، بوتیل هیدروکسی تولوئن، ترت بوتیل هیدروکسی آنیزول، α -توکوفرول^{۱۱}، آسکوربیک اسید^{۱۲}، اریتوربیک اسید^{۱۳} و سدیم D-ایزوآسکوربات^{۱۴} و ... می‌باشند.

امروزه آنتی اکسیدان‌ها به علت توانایی محافظت از مواد غذایی و به تأخیر انداختن تخریب، تندشدگی و یا تغییرات رنگ ناشی از اکسیداسیون بسیار مورد توجه هستند (Saad et al., 2007).

در سیستم بیولوژیکی، آنتی اکسیدان‌ها در برابر آسیب‌های اکسیداتیو محافظت نموده و از بروز بیماری‌های قلبی، عروقی، عصبی و یا بیماری‌های سرطانی جلوگیری می‌نمایند (Lanina et al., 2007).

بدنبال توصیه‌های سازمان‌های بین المللی مبنی بر محدودیت استفاده از آنتی اکسیدان‌های مصنوعی مثل پروپیل، اوکتیل، بوتیل هیدروکسی آنیزول، بوتیل هیدروکسی تولوئن، ترت بوتیل هیدروکینون، برخی از مقامات قانونی بر استفاده از این آنتی اکسیدان‌ها در مواد غذایی نظارت دارند. برخی از این مقامات قانونگذاری همچون اتحادیه مصوبه‌ها و مقررات اروپا، FDA^{۱۵} آمریکا، استاندارد مواد غذایی استرالیا- نیوزلند برای استرالیا و نیوزلند، کمیته متخصص افزودنی‌های غذایی^{۱۶} FAO، WHO^{۱۷} و کدکس قوانینی برای افزودنی‌های غذایی

⁷ Gallates

⁸ Propyl

⁹ Octyl

¹⁰ Dodecyl

¹¹ α -tocopherol

¹² Ascorbic acid

¹³ Erythorbic acid

¹⁴ Sodium α -isoascorbate

¹⁵ Food and Drug Administration

¹⁶ Food and Agriculture Organization of the United Nations

¹⁷ World Health Organization

⁵ Antibrowning Agent

⁶ Antioxidant Synergist

دارند. استفاده از آنتی اکسیدان ها فقط در مواد غذایی محدود نمی شود، آن ها میتوانند همچنین جهت جلوگیری از تخریب بسته بندی مواد غذایی طی فرآیند تولید، نگهداری و استفاده نهایی به کار بروند.

آنتی اکسیدان ها به انواع اولیه یا بلند مدت و ثانویه یا آنتی اکسیدان های فرآوری طبقه بندی می شوند. آنتی اکسیدان های اولیه شامل فنل ها و آمین آریل های ثانویه و آنتی اکسیدان های ثانویه شامل ارگانوفسفاتها و تیواسترها می گردند. آنتی اکسیدان های اولیه جاذب رادیکال های فعال یا اهداکننده هیدروژن یا قطع کننده واکنش های زنجیره ای بوده؛ در حالیکه آنتی اکسیدان های ثانویه تجزیه کننده پراکسیدها می باشند (Andre et al., 2010). افزودن آنتی اکسیدان ها در مراحل فرآوری را می توان استراتژی موفق برای جلوگیری از فساد در فیله و ماهیان چرخ شده به شمار آورد (Richards et al., 1994; Kelleher et al., 1998). در سال های اخیر با توجه به سلامت مصرف کننده و نگرانی ها درباره ایمنی مواد غذایی، توجه زیادی به استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی مانند ترکیبات پلی فنلی موجود در میوه و گیاهان شده است (Loliger et al., 1991).

نمونه هایی از استعمال آنتی اکسیدان های طبیعی

در محصولات شیلاتی:

۱- **عصاره انار:** انار یکی از میوه های سرشار از انواع مختلفی از ترکیبات پلی فنلیک می باشد که خاصیت آنتی اکسیدانی آن به اثبات رسیده است. فلاونوئیدها، تانن، آنتوسیانین، پروآنتوسیانین ها، کاتچین، پونیکالین و پونیکالائین ترکیبات غالب فنلی در آب و دانه انار می باشند که با دادن یک اتم هیدروژن به رادیکال آزاد تشکیل شده، از گسترش واکنش های زنجیره ای اکسیداسیون جلوگیری می کنند (Gai et al., 2014; Mousavinejad et al., 2009). عصاره های انار ایرانی بدلیل دارابودن ترکیبات آنتی اکسیدانی طبیعی همچون ترکیبات فنلیک در به تأخیر انداختن فساد و اکسیداسیون چربی در بافت فیله ماهی مؤثر هستند.

با توجه به اهمیت طول زمان ماندگاری ماهی قزل آلا و همچنین مرغوبیت و صرفه اقتصادی افزودنی های طبیعی، استفاده از ترکیبات آنتی اکسیدانی با منبع طبیعی در پروسه نگهداری ماهی می تواند اثرات مثبتی داشته باشد. با وجود فراوانی منابع حاوی ترکیبات آنتی اکسیدان در طبیعت، در مطالعه جاهد خانیکی و همکاران (۱۳۹۴) برای اولین بار اثر آنتی اکسیدانی عصاره انار بر کیفیت چربی فیله ماهی قزل آلا نگهداری شده در دمای یخچال بررسی گردید. نتایج این

مطالعه نشان داد که مقدار TVB-N، TBARS، PV و FFA در نمونه های حاوی عصاره های آبی و الکلی دانه انار در مقایسه با نمونه شاهد تفاوت معنی داری را نشان داد. ترکیبات آنتی اکسیدانی عصاره های دانه انار در به تعویق انداختن اکسیداسیون، فساد و افزایش مدت نگهداری فیله ماهی قزل آلا در دمای یخچال مؤثر می باشند لذا این ترکیبات می توانند جایگزین مناسبی برای نگهدارنده های مصنوعی در فرایند نگهداری گوشت ماهی باشند.

همچنین در مطالعه ای توسط (Yerlikaya et al., 2015) پتانسیل عصاره پوست انار بعنوان آنتی اکسیدان در روغن ماهی بررسی شد. اثر عصاره پوست انار در ۳ غلظت مختلف (۱۰۰، ۵۰۰ و ۱۰۰۰ ppm) و آنتی اکسیدان مصنوعی بوتیل هیدروکسی تولوئن بر اکسیداسیون چربی در روغن ماهی مقایسه شد. تشکیل محصولات اولیه و ثانویه اکسیداسیون در روغن ماهی کولی (*Engraulis encrasicolus*) در درجه حرارت بالا (۶۰ درجه سانتیگراد) نگهداری با محاسبه مقادیر پراکسید، طیف UV، تیوباربیتوریک اسید و پارا-آنیسیدین بررسی شد. نتایج نشان دادند که دو غلظت ۵۰۰ و ۱۰۰۰ ppm عصاره پوست انار در جلوگیری از اکسیداسیون چربی روغن ماهی مؤثرتر بودند. همچنین غلظت ۵۰۰ ppm عصاره پوست انار ظرفیت آنتی اکسیدانی بالاتری نسبت به غلظت ۱۰۰ ppm بوتیل هیدروکسی تولوئن داشت اما، نسبت به غلظت ۱۰۰۰ ppm عصاره پوست انار اثر آنتی اکسیدانی ضعیفتری داشت.

۲- **عصاره جلبک های دریایی:** طی دهه اخیر، تمایل به مطالعه جلبک های دریایی بعنوان منبع ترکیبات زیست فعال افزایش یافته است. چنین تمایلی می تواند تا حدی بیانگر اساس اجزاء شیمیایی و خواص مفید آن ها بر سلامت بشر را توجیه کند. جلبک ها حاوی مواد معدنی، پلی ساکاریدها، مشتقات آمینواسیدی، کارتنوئیدها و ترکیبات فنولیک هستند که نشان دهنده خواص آنتی اکسیدانی آن ها در غلظت های بسیار کم بوده و در صنایع غذایی برای محافظت مواد غذایی از فرآیند اکسیداسیون استفاده می گردد. علاوه بر این، تحقیقات اپیدمیولوژی از وجود رابطه معکوس بین بیماری های قلبی عروقی و مصرف غذاهای غنی از فنل حمایت کرده است. همچنین عصاره جلبک های دریایی مختلف بعلاوه اثرات دارویی قوی بخصوص آنتی اکسیدان هیپولیپیدمیک، ایمونولوژیکی و فعالیت ضد سرطانی توجه زیادی را به خود جلب کرده اند. و در برخی مطالعات توانایی عصاره جلبک های دریایی در جلوگیری از پراکسیداسیون و یا مهار رادیکال های آزاد بررسی

شده است. ترکیبات مختلف مثل کارتنوئیدها، آمینواسیدهای مایکوسپورین و ترپنوئیدها همراه با ترکیبات فنولیک مانند سینامیک اسید، فلوروتانین و برموفنول‌ها در بین اجزاء مسئول در بروز خواص جلبک‌های دریایی شناخته شده‌اند (Yerlikaya et al., 2015). در تحقیق (Chakraborty et al., 2016) بر روی پتانسیل جلبک دریایی بعنوان جایگزین طبیعی آنتی اکسیدان‌های مصنوعی برای جلوگیری از تندشدگی در روغن تصفیه شده ماهی ساردین، نتایج بررسی‌ها نشان داد که در روغن تصفیه شده مکمل شده با اتیل استات استخراج شده از جلبک دریایی هیچ اثری از وجود ترکیبات آروماتیک، هیدروپراکسید و آلدئیدها در جلبک H-NMR ۱ مشاهده نشد. عصاره جلبک دریایی حاوی اتیل استات قادر به جلوگیری از تشکیل محصولات ثانویه اکسیداسیون در سیستم غیراشباع طی دوره نگهداری بوده است بنابراین اتیل استات استخراجی از جلبک قرمز دریایی *Kappaphycus Hypnea* و *alvarezii*, *Jania rubens* پتانسیل آنتی‌اکسیدانی بوده و در روغن تصفیه شده پایداری اکسیداسیونی بالاتری نسبت به زمانی که از آنتی اکسیدان‌های مصنوعی همچون آلفا توکوفرول و بوتیل هیدروکسی تولوئن استفاده می‌شد نشان داد.

در تحقیقی دیگر به منظور بررسی اثر استفاده از عصاره‌ی جلبک قهوه‌ای سارگاسوم (*Sargassum angustifolium*) به منزله آنتی‌اکسیدان طبیعی در گوشت چرخ شده ماهی کیلکای معمولی نتایج تحقیق نشان داد که آنتی اکسیدان‌های طبیعی حاصل از جلبک سارگاسوم توانایی ممانعت از اکسیداسیون چربی ماهی کیلکا را دارند (بابا خانی لشکان و همکاران، ۱۳۹۲).

۳- آلژینات سدیم: ماهیان به خاطر داشتن اسیدهای چرب غیراشباع و پروتئین با کیفیت بالا نسبت به فساد حساسیت زیادی دارند. به همین دلیل، استفاده از مواد نگهدارنده برای جلوگیری یا به تعویق انداختن فساد در آن‌ها طی نگهداری ضرورت پیدا می‌کند. آلژینات سدیم از مواد طبیعی دارای خواص ضد اکسیداسیونی است و برای تقویت خواص ضد باکتریایی آن می‌توان اسانس دارای خواص ضد باکتریایی به آن افزود (حمزه و رضایی، ۱۳۹۰). اثرات ضد اکسیداسیونی و ضد باکتریایی پوشش آلژینات سدیم به همراه اسانس آویشن بر فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان نگهداری شده در یخچال را بررسی کردند. در این تحقیق، از پوشش زیستی آلژینات سدیم غنی شده با اسانس آویشن برای نگهداری فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان استفاده شد تجزیه و تحلیل داده‌های

این تحقیق نشان داد که اضافه شدن اسانس آویشن به پوشش آلژینات سدیم باعث افزایش خواص ضد میکروبی و ضد اکسیداسیونی پوشش شده است، به طوری که روند فساد میکروبی و اکسیداسیونی در فیله‌های دارای پوشش را به طور معنی‌داری به تعویق انداخته است.

در تحقیقی دیگر اثر ترکیبی پوشش آلژینات سدیم و روغن اسانس horsemint بر کیفیت نگهداری فیله کپور در یخچال مورد مطالعه قرار گرفت. پوشش آلژینات سدیم غنی شده با اسانس می‌تواند از فساد فیله بکاهد و ماندگاری آن را بیفزاید. بررسی اثرات آنتی‌اکسیدانی و ضد باکتریایی پوشش آلژینات سدیم و horsemint بارزتر بود زمانی که horsemint در غلظت ۱٪ استفاده شد. بنابراین، این پوشش می‌تواند جایگزین مواد سنتتیک در ترکیبات مواد غذایی باشد، و احتمالاً منجر به بهبود کیفیت مواد غذایی و طولانی شدن عمر مفید محصولات تازه گردد (Hevdari et al., 2015).

۴- عصاره هسته گریپ فروت: عصاره هسته گریپ فروت محصول طبیعی حاوی توکوفرول، سیتریک اسید و آسکوربیک اسید بوده و فعالیت آنتی‌اکسیدانی موجود در این ماده را سبب می‌گردند. (Cho et al., 1990) اثر ضد میکروبی و ضد- اکسیداسیونی عصاره هسته گریپ فروت را در فرآورده‌های شیلانی نشان دادند.

گریپ فروت (*Citrus paradisi macfard*) یکی از مهمترین مرکبات ارگانیک جهان است. جداسازی ترکیبات فعال زیستی ارزش اقتصادی و صنعتی ضایعات صنایع آب میوه را افزایش می‌دهد. این ویژگی راه را جهت جایگزینی آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی با آنتی اکسیدان‌های طبیعی از جمله ترکیبات مشتق شده از هسته مرکبات هموار می‌سازد. ضایعات هسته و پوست گریپ‌فروت منبع با ارزشی از ترکیبات فنلی و آنتی اکسیدان‌های طبیعی می‌باشد هر چند در رابطه با خصوصیات آنتی‌اکسیدانی هسته گریپ فروت مطالعه چندانی صورت نگرفته و بیشتر مطالعات موجود در ارتباط با محتوای روغن و خصوصیات ضد میکروبی آن می‌باشد. فرایند اکسیداسیون و تخریب اکسیداتیو که منجر به ایجاد بدطعمی و کاهش کیفیت و افت ارزش تغذیه‌ای روغن‌ها چربی‌ها می‌شود یکی از اساسی‌ترین مشکلات صنعت روغن محسوب می‌شود. بنابراین تلاش برای یافتن آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی و استفاده از آن در روغن ماهی امری ضروری است (Yue et al., 2007).

در تحقیق صفاکار و جوانمرد (۱۳۹۰) اثرات آنتی اکسیدانی عصاره فنلی هسته گریپ فروت در روغن ماهی

میکروانکپسوله روغن ماهی اسپری خشک، کارایی میکروانکپسوله وقتی پروتئین هیدرولیز شده ماهی با درجه هیدرولیز ۵٪ بکار گرفته شد $1 \pm 98\%$ بدست آمد و پایداری اکسیداسیونی در طی ۱۲ هفته بررسی در محدوده مشابه با آنچه در دیگر سیستم‌های ماتریکس مشاهده شده بود، بدست آمد (Morales et al., 2016).

در مطالعه بشارتی (۱۳۹۳) اثرات پروتئین هیدرولیز شده ماهی بر پایداری اکسیداسیونی مینس ماهی کیکلای آنچوی (*Clupeonella engrauliformis*) طی نگهداری به صورت منجمد بررسی گردید. نتایج این تحقیقات نشان داد که پپتیدهای پروتئین هیدرولیز شده ماهی به جهت ویژگی‌های منحصر به فرد از جمله خاصیت آنتی‌اکسیدان طبیعی و محافظت از کیفیت پروتئین‌ها طی دوره انجماد می‌توانند به عنوان جایگزین محافظ‌های سرمایی در مواد غذایی به کار برده شوند.

۷-عصاره زیره سیاه و سیاه دانه: بکارگیری روش‌ها و مواد مورد استفاده برای ماندگاری مواد غذایی باید ساده، ارزان و بی خطر باشد. به این دلایل، افزودنی‌های گیاهی مانند روغن زیره سیاه به تازگی ترجیح داده می‌شوند. دانه خشک شده زیره سیاه در انواع سالادها، نان‌ها، پنیر، قهوه و چای استفاده شده است (Ramadan, 2007; Arici et al., 2005; Ustam et al., 1990). همچنین روغن زیره سیاه فعالیت‌های آنتی باکتریایی (Hassanien et al., 2013; Hanafy and Hatem, 1991; Arici et al., 2005) ضد قارچی (Khan et al., 2003) و ضد اکسیدانی (Luther et al., 2007; Burits and Bucar, 2000) از خود نشان داده اند. در مطالعه (Ozpolat and Duman, 2016) اثر استفاده از روغن زیره سیاه بر روی مواد شیمیایی، میکروبیولوژیکی و خواص حسی فیله ماهی *Barbus grypus* طی دوره نگهداری در دمای 1 ± 2 درجه سانتیگراد بررسی شد. محدودیت‌های تعریف شده برای باکتری‌های مزوفیل و نیتروژن کل عمومی فرار بعد از ۲۱ روز در نمونه شاهد و بعد از ۲۴ روز در تیمار ۲٪ روغن زیره سیاه و سپس ۲۸ روز برای تیمار ۴٪ و ۶٪ بدست آمد. هیچ تفاوتی در بین نمونه‌های نگهداری شده از نظر مقدار تیوباربتوریک اسید مشاهده نشد. نتایج کلی نشان داد که نمونه‌های تیمار شده با روغن زیره سیاه ماندگاری طولانی‌تر و کیفیت حسی بالاتری نسبت به نمونه‌های شاهد داشتند. غلامزاده و همکاران (۱۳۹۲) تاثیر آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های گیاهان زیره سیاه، سیاه دانه و تلفیق آن‌ها بر افزایش ماندگاری ماهی کپور نقره‌ای نگهداری شده در یخچال را بررسی کردند، نتایج

کیلکا بررسی شد. نتایج بررسی‌ها نشان داد که عصاره هسته گریپ فروت یک آنتی‌اکسیدان طبیعی مناسب و جایگزین خوبی برای TBHQ جهت پایداری و حفظ کیفیت روغن ماهی در دماهای پایین می‌باشد. این عصاره برای روغن‌هایی که به مدت طولانی در دمای اتاق نگهداری می‌شوند به عنوان جایگزین مناسب آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی توصیه می‌گردد.

۵-اسید سیتریک: در مطالعه‌ای بر روی اثر آنتی‌اکسیدانی اسیدسیتریک بر فساد چربی در فیله‌های منجمد ماهی قره برون طی ۶ ماه نگهداری به صورت منجمد نتایج پژوهش نشان داد که استفاده از اسیدسیتریک به عنوان یکی از آنتی اکسیدان‌های طبیعی بر روند فاکتورهای فساد اکسیداتیو و هیدرولیتیک فیله‌های منجمد ماهی قره برون تأثیر داشته و سبب کاهش آن‌ها و کند کردن سرعت فساد شده است (رستم‌زاد و همکاران، ۱۳۸۸).

۶-پروتئین هیدرولیز شده یا پپتیدهای حاصل از پروتئین ماهی: مطالعات اخیر نشان دادند که پروتئین هیدرولیز شده ماهی منبع بالقوه پپتیدهای آنتی‌اکسیدانی است. این پپتیدها در ساختار اولیه مولکول پروتئین به صورت غیر فعال هستند اما می‌توانند بعد از هیدرولیز آنزیمی فعال گردند. طی هیدرولیز، زنجیره پپتیدی شکافته شده و پپتیدهای فعال آزاد می‌گردند و پراکسیداسیون چربی را در سیستم‌های غذایی متوقف می‌کنند (Jyothirmayi et al., 2012). قابلیت آنتی‌اکسیدانی هیدرولیز شده‌های پروتئینی به تأثیرات چندگانه‌ای نسبت داده شده است. برخی از این ویژگی‌ها شامل توانایی آن‌ها در زدودن رادیکال‌های آزاد، عمل به عنوان شلاته کننده فلزات، خاموش کننده اکسیژن یا دهنده هیدروژن و امکان جلوگیری از نفوذ آغاز کننده‌های اکسیداسیون چربی به وسیله تشکیل لایه‌ای در اطراف قطرات روغن می‌باشند (مهرگان نیکو و همکاران، ۱۳۹۲).

پروتئین هیدرولیز شده به عنوان آنتی اکسیدان غذایی، به علت نگرانی‌هایی که در مورد آثار نامطلوب آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی وجود داشت اهمیت ویژه‌ای بدست آورده‌اند (Madhavi and Salunkhe, 1996). در اوایل سال ۱۹۹۰، هاتا و همکاران (Hatate et al., 1990) وجود خواص آنتی اکسیدانی در پروتئین هیدرولیز شده ماهی ساردین را نشان دادند. مطالعات دیگر توسط (Shahidi et al., 1995) نشان داد که پروتئین هیدرولیز شده ماهی می‌تواند به عنوان آنتی اکسیدان در سیستم‌های غذایی عمل کند.

در مطالعه‌ای بر روی خواص عملکردی و آنتی‌اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده ساردین و ماکرل بر روی

تجزیه و تحلیل شیمیایی و حسی ماهی‌های کپور نقره‌ای (فیتوفاگ) تیمار شده با عصاره‌های طبیعی در طول دوره نگهداری ۱۵ روزه نشان داد که بطور کلی عصاره سیاه‌دانه، زیره سیاه و عصاره تلفیقی سبب کند شدن روند افزایشی شاخص‌های اندازه‌گیری شده و افزایش ماندگاری ماهی در یخچال می‌گردند. همچنین با وجود اثربخش بودن هر سه تیمار، ماهیان تیمار شده با عصاره سیاه‌دانه در مورد شاخص‌های ضد اکسیداسیونی و حسی اثر قوی‌تری را از خود نشان داده و روند فساد ماهی را با سرعت پایین‌تری پیش برد.

۸- عصاره موسیر: در مطالعه‌ای بر روی کیفیت فیله‌های قزل‌آلای رنگین کمان نیمه سرخ شده پوشش شده با عصاره موسیر و گیاه زنیان طی نگهداری در یخچال، نتایج بررسی‌های شیمیایی و میکروبیولوژیکی و حسی در نمونه‌ها بیانگر این بود که اکسیداسیون چربی و فساد میکروبی در نمونه‌های تیمار شده با عصاره‌های گیاهی به تأخیر افتاد. این عصاره‌ها همچنین کیفیت حسی و پذیرش کلی نمونه‌ها را افزایش دادند. استعمال ۳٪ عصاره گیاه زنیان و پس از آن عصاره موسیر ۳٪ بهترین عملکرد آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی را نشان دادند. در مجموع طبق یافته‌های این تحقیق، عصاره‌های به کار رفته می‌توانند بعنوان نگهدارنده طبیعی در افزایش ماندگاری محصولات ماهی استفاده گردند (Raeisi et al., 2016).

۹- عصاره رزماری: رزماری (*Rosmarinus officinalis* L.) همواره به عنوان گیاه تطبیق پذیر آروماتیک و به عنوان یک طعم دهنده مواد غذایی و دارای خواص دارویی از جمله فعالیت آنتی اکسیدانی بسیار قوی، ضد باکتریایی و ضد جهش‌زایی شناخته شده است (Oluwatuyi et al., 2004). برگ‌های رزماری (*Rosmarinus officinalis* L.)، بطور گسترده در ترکیبات غذایی به منظور طعم دادن استفاده می‌شود و به عنوان یک گیاه دارویی سنتی دارای خواص سودمند سلامتی مانند ضد میکروبی، ضد قارچی و اثرات ضد روماتیسمی شناخته شده است. فعالیت‌های آنتی اکسیدانی (Ramirez et al., 2007)، و ضد سرطان (Singletary et al., 1996) رزماری توسط محققان قبلی گزارش شده است. عصاره رزماری حاوی بالاترین غلظت مواد فنلی به دست آمده از برگ‌های درختچه همیشه سبز رزماری بوده است (Okamura et al., 1994). ترکیبات فنولی مسئول فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره رزماری عمدتاً فنول‌های دیتر پنز مانند کارنوسل، کارنوسیک اسید، رزمانول، اپی رزمانول و ایزو رزمانول هستند (Del Bano et

(al., 2003; Cuvelier et al., 1994). رزمانول یک آنتی-اکسیدان قوی دارای اثر مهاری بر تولید دیسموتاز آنیون، و همچنین پراکسیداسیون چربی و آزاد فعالیت مهارکنندگی رادیکال آزاد است (Escuder et al., 2002; Hara guchi et al., 1995). پلی فنلها، اسید رزمارینیک دارای ۲ حلقه آروماتیک بوده و هر دو گروه OH- آن قادر به اهدای H و جلالته کردن فلزات هستند. هرا (Hra et al., 2000) گزارش داد که عصاره رزماری فعالیت آنتی اکسیدانی بالاتری نسبت به آلفا توکوفرول نشان داده است. همچنین گزارش شده است که اولئوریزین رزماری شامل اجزای مختلف از جمله rosmanol، رزماری کینون، رزماری دی فنول، و کارنوسل بوده و ممکن است اثر آنتی اکسیدانی آن تا چهار برابر BHA و برابر با BHT باشد (Nakatani and Inatani, 1984; Houlihan et al., 1984). مطالعات گسترده (Frankel et al., 1996; Frankel et al., 1996) بر روی عصاره رزماری حاوی کارنوسل، کارنوسیک اسید و اسید رزمارینیک نشان داده است که فعالیت‌های این آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی وابسته به سیستم بوده و پیش بینی اثر آن‌ها در سیستم‌های غذایی مختلف دشوار است. در مطالعه‌ای بر روی اثر فیلم بسته‌بندی فعال پلی اتیلنی حاوی عصاره رزماری بر کیفیت قزل‌آلای رنگین کمان دودی، نتایج آنالیز شیمیایی و حسی نشان داد که اکسیداسیون چربی تحت تأثیر فیلم حاوی عصاره رزماری به طور مؤثری کاهش یافت، همچنین بر کیفیت حسی قزل‌آلای دودی نیز اثر مثبتی داشت (Etemadi et al., 2008).

۱۰- اسید فرولیک: اسید فرولیک آنتی‌اکسیدان طبیعی و خوش بو بوده و در برگ‌ها و دانه‌های گزنه، گندم، برنج، جوی صحرایی، تمشک، ذرت و توت فرنگی و غیره وجود دارد. وجود هسته فنولیک و ترکیب زنجیره جانبی گسترش یافته آن سبب تشکیل رادیکال فنوکسی و خاصیت آنتی اکسیدانی قوی اسید فرولیک می‌شود. سیف‌زاده و خانی‌پور (۱۳۹۴) اثر استفاده از اسیدفرولیک در جلوگیری از ایجاد لکه سیاه در میگوی پرورشی، بعنوان جایگزین ترکیبات سنتزی بررسی کردند. مطالعات آن‌ها نشان داد که اسید فرولیک ۴ درصد می‌تواند جایگزین مناسبی برای متابی سولفیت سدیم باشد که بطور معمول جهت جلوگیری از بروز لکه سیاه استفاده می‌شد.

۱۱- کیتوزان: در مطالعه ای که توسط (Dogan and Izci, 2016) بر روی اثرات پوشش فیلم کیتوزان غنی شده با آویشن و رزماری بر خواص کیفی و ماندگاری قزل‌آلای دودی نگهداری شده در دمای یخچال بررسی شد. فیله دودی بدون افزودنی بعنوان نمونه شاهد انتخاب شد، همچنین فیله دودی پوشش

شانک و تأثیر آن بر کیفیت بعد از نگهداری این ماهی‌ها به مدت ۲۱ روز در دمای یخچال را بررسی کردند. طبق نتایج، خواص مربوط به رنگ، مقادیر TBARS و نیتروژن عمومی فرار به دوز به کار رفته اسانس در جیره غذایی ماهی در مراحل تغذیه وابسته بود. همچنین در دوزهای بالای اسانس شمارش میکروبی اینتروباکتریاسه کلیفرم کمتر شد اما شاخص کیفیت حسی وابستگی با دوز مصرفی اسانس در جیره غذایی ماهی نداشت (Hernandez et al., 2015).

جوادیان و همکاران (Javadian et al., 2016) در بررسی اثر لیپوزومال انکپسوله و فاقد انکپسوله اسانس آویشن بر کیفیت گوشت چرخ شده کپور نقره ای سرد و نگهداری شده به مدت ۱۵ روز در دمای یخچال، اثر اسانس انکپسوله آویشن در کنترل جمعیت اشرشیا کلای آغشته در گوشت چرخ شده ماهی را بررسی کردند. همچنین آنالیزهای شیمیایی هم مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج بررسی ها نشان داد که در نمونه های حاوی ۵٪ اسانس آویشن انکپسوله تغییرات مقادیر پراکسید و نیتروژن عمومی فرار در مقایسه با تیمارهای دیگر کمتر بوده است. اسانس انکپسوله آویشن از رشد باکتری‌های مزوفیل و سرمادوست در مقایسه با نمونه شاهد و نمونه های فاقد انکپسوله اسانس جلوگیری کرد همچنین تیمار ۵٪ انکپسوله اسانس جمعیت اشرشیا کلای را به زیر سطح قابل قبول (<۲) از روز ۹ تا پایان روز نگهداری کاهش داد. در مجموع می‌توان گفت که لیپوزومال انکپسوله اسانس توانست در ایجاد فعالیت ضد میکروبی در غلظت‌های کمتر اسانس آویشن به گوشت چرخ شده ماهی اثر مثبت داشته باشد.

۱۴-عصاره گندم: در تحقیق یو و همکاران (Yu et al., 2002) بر روی خواص آنتی‌اکسیدانی عصاره‌هایی از ارقام مختلف گندم (Trego, Akron and Platte) و مقایسه با آلفاتوکوفرول از نظر عملکرد مقابله‌ای آن‌ها در برابر اکسیداسیون چربی در روغن‌های ماهی، نتایج نشان داد که عصاره گندم رقم Trego بالاترین ظرفیت سرکوب پراکسیداسیون چربی در روغن ماهی را نشان داده است. هر ۳ عصاره بدست آمده از ارقام مختلف گندم بطور مستقیم رادیکال‌های DPPH را دفع کرده و خاصیت چلاته کنندگی را نشان دادند. عصاره بدست آمده از رقم Akron همچنین بیشترین خاصیت مهارکنندگی رادیکال‌های آزاد و چلاته کنندگی را از خود نشان داد.

۱۵-عصاره چای سبز: اکسیداسیون چربی‌ها و گسترش تند شدگی چربی‌ها چالش بزرگی برای تولیدکنندگان مواد غذایی، از جهت کاهش ماندگاری و تغییر کیفیت و ارزش تغذیه‌ای

شده با فیلم کیتوزان، فیله دودی پوشش شده با فیلم کیتوزان غنی شده با اسانس رزماری و فیله دودی پوشش شده با فیلم کیتوزان غنی شده با اسانس آویشن مورد ارزیابی حسی، شیمیایی و میکروبی و سنجش بافت قرار گرفتند. بر اساس نتایج، پوشش کیتوزان غنی شده با اسانس‌ها بیشتر مورد استقبال قرار گرفتند و ماندگاری بیشتری نیز داشتند.

۱۲-پلی فنل‌ها: اثرات ترکیب دود گرم و شربت پلی فنل با درصدهای ۰/۸٪ و ۱/۶٪ وزنی/حجمی را بر ویژگی‌های کیفی فیله‌های ماهی کفال طی ۷۵ روز نگهداری در دمای یخچال با بررسی پارامترهای بیوشیمیایی مثل تری متیل آمین، نیتروژن عمومی فرار، اسیدهای چرب و آمینو اسیدها انجام دادند. نتایج نشان داد که فرآیند دودی کردن و ترکیب با پلی فنل‌ها با مقادیر تری متیل آمین، نیتروژن عمومی فرار، شاخص‌های کیفی چربی و مدت زمان نگهداری ارتباط منفی داشت. همچنین در این بررسی بعلت نگرانی‌های سلامتی مربوط به وجود هیدروکربن‌های آروماتیک چند حلقه‌ای (PAHS) گوشت تحت دود گرم، نتایج بررسی‌ها نشان داد که مجموع ۴ هیدروکربن آروماتیک چند حلقه‌ای باقی‌مانده به زیر حداکثر محدوده تعیین شده توسط کمیسیون اروپا رسیده بود. همچنین آنالیز حسی فیله‌های کفال تیمار شده با دوز پایین پلی فنل‌ها از مقبولیت بیشتری برخوردار بودند (Bouzgarrou et al., 2016).

میگو محصولی دریایی با چربی کم و پروتئین بالا بوده و مستعد فساد طی دوره نگهداری می‌باشد. به منظور ارائه روشی مؤثر در کنترل کیفیت میگوی سفید اقیانوس آرام، اثر پلی فنل‌ها و پلی ساکاریدها بر میگوی نگهداری شده در دمای یخچال مورد بررسی قرار گرفت. نتایج بررسی‌ها نشان داد که پلی فنل‌ها، پلی ساکاریدها و مخلوط پلی فنل‌ها و پلی ساکاریدها در جلوگیری از افزایش مقادیر TVB-N، تیوباریتوریک اسید و K-value مؤثر بوده، ضمناً تعداد کل زنده در مقایسه با نمونه شاهد کاهش یافت. ارزیابی حسی اثر مثبت پلی‌فنل‌ها و پلی‌ساکاریدها در حفظ کیفیت میگوی سفید اقیانوس آرام طی نگهداری در دمای یخچال را نشان داد. همچنین مخلوط پلی‌فنل و پلی‌ساکاریدها ماندگاری میگو را ۳-۴ روز نسبت به گروه شاهد افزایش داد. مجموع نتایج نشان داد که مخلوط حاصل به طور مؤثری باعث حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری در محصول مورد بررسی طی دوره نگهداری در یخچال گردید (Li et al., 2016).

۱۳-اسانس آویشن: اثر افزودن اسانس آویشن در مقادیر مختلف به مدت ۱۲ هفته آزمایشی بر جیره غذایی ماهی

محصولات آن‌ها است. اتواکسیداسیون، روند شایع در تشدید اکسیداسیون چربی مواد غذایی بوده، و طی یک واکنش زنجیره ای رادیکال آزاد از طریق سه مرحله مجزا شروع، انتشار و خاتمه حاصل می‌گردد. تولید رادیکال‌های آزاد اولیه با حضور آغازگرهای اکسیداسیون مانند نور، گرما، اشعه یونیزان، فلزات واسطه، پروتئین فلزی، اکسیدانت‌ها، مواد مختلف همکافت خیز و آنزیم‌ها انجام می‌گیرد. هیدروپراکسیدهای چربی به عنوان محصولات اولیه اتواکسیداسیون شناسایی شده‌اند. به طور معمول، هیدروپراکسیدهای چربی بی مزه و بی بو هستند. محصول تجزیه هیدروپراکسیدها آلدئیدها، کتون‌ها، الکل‌ها، هیدروکربن و اسیدها هستند، که به عنوان محصولات اکسیداسیون ثانویه چربی‌ها شناخته شده‌اند. در بسیاری از موارد، این ترکیبات مسئول طعم و بوی بد در مواد غذایی هستند. آنتی‌اکسیدان‌ها مورد علاقه صنایع غذایی هستند زیرا آن‌ها می‌توانند گسترش تندشدگی اکسیداسیونی غذاها را به تعویق اندازند. آنتی‌اکسیدان ماده‌ای است که اکسیداسیون چربی را از طریق مهار اولیه شکل‌گیری رادیکال‌های آزاد و یا از طریق جلوگیری آن‌ها از تولید رادیکال‌های آزاد بیشتر به تعویق می‌اندازد و مانع از انتشار اکسیداسیون می‌گردد. این مواد باعث حفظ مواد غذایی با به تعویق انداختن گسترش تندشدگی، زوال و تغییر رنگ ناشی از اکسیداسیون چربی می‌گردند. دو دسته اصلی از آنتی اکسیدان‌ها در ارتباط با مکانیسم اثر آن‌ها وجود دارد: آنتی اکسیدان‌ها اولیه و ثانویه یا پیشگیرانه. آنتی اکسیدان‌های اولیه واکنش زنجیره‌ای اکسیداسیونی رادیکال آزاد را با اهدای الکترون یا اتم‌های هیدروژن از گروه‌های فنلی هیدروکسیل مختل می‌کنند و باعث تثبیت رادیکال‌های آزاد چربی می‌شوند، و در نتیجه باعث مهار و یا کاهش سرعت فاز آغازین و اختلال در مرحله انتشار اتواکسیداسیون می‌گردند. آنتی اکسیدان‌های ثانویه باعث غیرفعال کردن اکسیژن واحد، چلاته کردن یون‌های فلزی (به عنوان مثال، آهن، مس)، جذب اشعه ماوراء بنفش، مهار کردن اکسیژن و کمک به بازسازی آنتی اکسیدان‌های اولیه می‌گردند. برای اثربخشی بهتر، آنتی اکسیدان‌های اولیه اغلب در ترکیب با آنتی اکسیدان‌های ثانویه استفاده می‌شوند. پلی فنول‌های چای، به طور عمده فلاونوئیدها، از جهت خواص آنتی‌اکسیدانی به خوبی شناخته شده‌اند. فعالیت آنتی‌اکسیدانی پلی‌فنول‌های چای سبز در درجه اول به ترکیبی از حلقه‌های آروماتیک و گروه‌های هیدروکسیل نسبت داده شده که ساختار شیمیایی و در نتیجه اتصال و خنثی‌سازی رادیکال‌های آزاد چربی توسط این

گروه‌های هیدروکسیل انجام می‌گیرد. مطالعات متعدد نشان داده‌اند که پلی فنول‌ها و کاتچین‌های چای اثرات مهارکننده و رباینده الکترون نداشته و فعالیت آنتی اکسیدانی خود را با چلاته کردن از طریق اکسایش - کاهش فعال یون‌های فلزات واسطه نشان می‌دهند. ترکیبات پلی فنلی، از طریق گروه‌های هیدروکس و کربوکسیل، قادر به اتصال به خصوص آهن و مس هستند (Michalak, 2006). برگ‌های چای سبز حاوی بیش از ۳۶٪ پلی فنل‌ها بر اساس وزن خشک‌اند (Lin and Liang, 2002). کاتچین‌ها گروه غالب پلی فنل‌های چای می‌باشند و به عنوان آنتی اکسیدان‌های مؤثر در حمله به رادیکال‌های اکسیژن و متصل کردن یون‌های فلزی شناخته شده‌اند (Lin and lin, 2004; Lin and liang, 2002).

مکانیسم دیگری در زمینه توانایی آنتی‌اکسیدانی پلی فنول گیاهی از جمله کاتچین‌های چای وجود دارد. یون‌های فلزات واسطه به طور معمول توانایی شروع اکسیداسیون زنجیره‌ای رادیکال آزاد را بوسیله تجزیه هیدروپراکسیدها چربی (LOOH) توسط برش همولیتیک پیوند O-O و تولید رادیکال‌های الکوکیل چربی دارند. آنتی اکسیدان‌های فنولیک، از جمله کاتچین‌های چای، پراکسیداسیون چربی را توسط اتصال رادیکال‌های آلوکسیل چربی مهار می‌کنند. این فعالیت بستگی به ساختار مولکول‌ها، و تعداد و موقعیت گروه هیدروکسیل در مولکول‌ها دارد (Milic et al., 1998). کاتچین‌های موجود در چای سبز نیز فعالیت آنتی‌اکسیدانی از طریق مهار آنزیم پرو- اکسیدانت و القاء آنزیم‌های آنتی اکسیدان نشان می‌دهند (Velayutham et al., 2008). فعالیت آنتی‌اکسیدانی کاتچین‌ها و مشتقات آن‌ها تفاوت قابل توجهی را با توجه به بستر مورد استفاده برای ارزیابی (Wanasundara and Shahidi, 2005) نشان داده‌اند. کاتچین‌های موجود در چای سبز، مانند دیگر آنتی اکسیدان‌های آبدوست مانند ترولوکس^{۱۸} (آنالوگ محلول در آب آلفا توکوفرول) و اسید اسکوربیک، به عنوان آنتی اکسیدان‌های فعال در روغن جامد نشان داده شده است، اما متناظر با پرواکسیدان موجود در امولسیون روغن در آب هستند (Frankel et al., 1994; Frankel et al., 1997) بود. در سیستم تری گلیسرول روغن ذرت که در دمای ۵۰ درجه سانتیگراد اکسید شده بود فعالیت آنتی اکسیدانی اپی گالوکاتچین، اپی گالوکاتچین گالات و اپی کاتچین گالات بالاتر از اپی کاتچین یا کاتچین (Huang

¹⁸ trolox

شده با کاتچین چای، اکسیداسیون چربی نسبت به نمونه شاهد کاهش آشکاری داشت که این نتیجه گیری از طریق مشاهده پایین تر آمدن محتوای TBARS بدست آمد. پتانسیل آنتی اکسیدانی در شرایطی که از کاتچین چای بعنوان نگهدارنده استفاده گردید ۲ تا ۴ برابر بیشتر از زمانی بود که از آلفاتوکوفرول در غلظت مشابه بعنوان آنتی اکسیدان نگهدارنده استفاده گردید. نتایج این مطالعه نشان دهنده اثر قدرتمند آنتی اکسیدان طبیعی کاتچین چای برای استفاده در مدل گوشت چرخ شده بود.

۱۶- نمک های سدیم: در مطالعه (Sallam, 2007) اثر ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی سدیم استات، سدیم لاکتات و سدیم نیترات بر روی قطعه های سالمون منجمد بررسی شد. قطعه های تازه سالمون در محلول آبی ۲/۵٪ سدیم استات، سدیم لاکتات یا سدیم نیترات غوطه ور شده و سپس در دمای ۱ درجه سانتیگراد نگهداری شدند. نتایج این تحقیق نشان داد که این نمک ها در برابر تکثیر گروه های مختلف میکروارگانیسم های عامل فساد از جمله جمعیت هوازی و سرمادوست، سودوموناس ها، باکتری های تولید کننده هیدروژن سولفید، لاکتیک اسید باکتری و انتروباکتریاسه مقابله کردند. اکسیداسیون چربی در نمونه های تیمار شده همچنین با محاسبه مقادیر پراکسید و تیوباریتوریک اسید بررسی گردید و کاهش این مقادیر در نمونه های تیمار شده در مقایسه با نمونه شاهد، مشاهده گردید. فعالیت آنتی اکسیدانی به ترتیب در (سدیم لاکتات □ سدیم استات □ سدیم نیترات) مشاهده شد. بنابراین این ۳ نمک توانستند بعنوان مواد نگهدارنده آلی ایمن برای ماندگاری ماهی نگهداری شده تحت انجماد بکار ببرند.

منابع

افزودنی های خوراکی مجاز - آنتی اکسیدان ها. ۱۳۹۲.

سازمان ملی استاندارد ایران ۳۶۰۸.

باباخانی لشکان، آ.، رضایی، م.، رضایی، ک. و سیف آبادی، س.ج.، ۱۳۹۲. استفاده از عصاره جلبک قهوه-ای سارگاسوم (*Sargassum angustifolium*) به منزله آنتی اکسیدان در نگهداری گوشت چرخ شده ماهی کیلکای معمولی (*Cultiventris clupeonella*) در یخچال. مجله منابع طبیعی ایران، ۶۶(۱): ۱-۱۳.

بشارتی، ز.، ۱۳۹۳. اثرات پروتئین هیدرولیز شده ماهی بر پایداری اکسیداسیونی و خواص کاربردی مینس ماهی کیلکای آنچوی (*Clupeonella engrauliformis*) طی

(Frankel, 1997 and) بود. ترکیبات کاتچین همچنین در به تاخیر انداختن اکسیداسیون اسیدهای چرب چند غیر اشباع دریایی و روغن های گیاهی (Wanasundara and Shahidi, 1998) بسیار موفق بوده اند. در سیستم لیپوزوم حاوی لسیتین، اپی گالوکاتچین گالات نسبت به سایر ترکیبات مانند اپی کاتچین، اپی گالوکاتچین، اپی کاتچین گالات، و کاتچین دور اپی کاتچین گالات و کاتچین بیشتر بود (Huang and Frankel, 1997).

در تحقیق تانگ و همکاران (Tang et al., 2001) بر روی چای سبز طبیعی و عصاره چای صنعتی، فعالیت آنتی اکسیدانی پلی فنل های ۲۵،۳۰،۶۰ و نیکن پلی فنل ۶۰، همچنین عصاره چای سبز تهیه شده در مقیاس آزمایشگاهی و کاتچین های چای خالص، یعنی، اپی کاتچین، اپی گالوکاتچین، اپی کاتچین گالات و اپی گالو کاتچین گالات در سیستم مدل گوشت ماهی بررسی گردید. نتایج بررسی بر روی این عصاره ها با نمونه های آنتی اکسیدان معمول همچون آلفا توکوفرول، بوتیل هیدروکسی تولوئن، بوتیل هیدروکسی آنیزول و ترت بوتیل هیدروکسی کینون مقایسه شدند. گوشت سفید ماکرل (سیستم مدل) در دمای ۷۵ درجه سانتیگراد پخته شد و در دمای یخچال به مدت ۷ روز نگهداری شد. پیشرفت اکسیداسیون با اندازه گیری تغییرات مواد واکنشگر ۲- تیوباریتوریک اسید و انتخابی/یا تعداد کل زنده نمونه ها محاسبه گردید. نمونه های تیمار شده با برگ های چای سبز طبیعی، عصاره چای و کاتچین های خالص پایداری اکسیداسیونی فوق العاده ای در مقایسه با نمونه های حاوی آلفاتوکوفرول، بوتیل هیدروکسی تولوئن، بوتیل هیدروکسی آنیزول و ترت بوتیل هیدروکسی کینون نشان دادند. قدرت کاتچین ها در جلوگیری از اکسیداسیون گوشت ماهی به ترتیب روند کاهشی به صورت: (اپی کاتچین □ اپی گالوکاتچین □ اپی کاتچین گالات= اپی گالو کاتچین گالات) گزارش گردید.

فعالیت آنتی اکسیدانی کاتچین چای در مقایسه با آلفاتوکوفرول در گوشت چرخ شده (گوشت گاو و خوک)، مرغ (مرغ، اردک و شترمرغ) و عضله ماهی (واپتینگ و ماکرل) طی ۱۰ روز نگهداری در دمای یخچال محاسبه شد. قابلیت اکسیداسیون چربی در گوشت های چرخ شده بدون افزودنی به ترتیب شامل: (واپتینگ □ مرغ □ گوشت خوک □ شترمرغ □ اردک □ گوشت گاو □ ماکرل) بود؛ که این شرایط ممکن است بعلاوه محتوای مختلف چربی کل، آهن و ترکیب اسیدچرب گونه های مختلف باشد. در ۷ نمونه گوشت چرخ شده تیمار

A. Hernandez, B., Garcia Garsia, M.J., Jordan and Hernandez, M.D., 2015. Study of the dose of thyme essential oil in feed to prolong the shelf life of gilthead seabream (*Sparus aurata*). *Aquaculture Nutrition*. 21(5): 740-749.

Altinier, G., Sosa, S., Aquino, R.P., Mencherini, T., Loggia, R.D. and Tubaro, A., 2007. Characterization of Topical Antiinflammatory Compounds in (*Rosmarinus officinalis* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55: 1718-1723.

Arici, M., Sagdic, O. and Gecgel, U., 2005. Antibacterial effect of Turkish black cumin (*Nigella sativa* L.) oils. *Grasasy Aceites Food Science Technology Campinas*. 56(4): 259-262.

Aruoma, O.I., Spencer, J.P., Rossi, R., Aeschbach, R., Khan, A., Mahmood, N., Munoz, A., Murcia, A., Butler, J. and Halliwell, B., 1996. An Evaluation of the Antioxidant and Antiviral Action of Extracts of Rosemary and Provencal Herbs. *Food and Chemical Toxicology*. 34: 449-456.

Bouzgarrou, O., Mzougui, N.E. and Sadok, S., 2016. Smoking and polyphenols' addition to improve freshwater mullet (*Mugil cephalus*) fillets' quality attributes during refrigerated storage. *International Journal of Food Science and Technology*. 51(1): 268-277.

Burits, M. and Bucar, F., 2000. Antioxidant activity of *Nigella sativa* essential oil. *Phytotherapy Research*. 14(5): 323-328.

Andre, C., Castanheira, I., Cruz, J.M., Paseiro, D. and Sanchez-silva, A., 2010. Analytical strategies to evaluate antioxidants in food: a review. *Food Science and Technology*. pp: 229-246.

Chakraborty, K., Joseph, D. and Joseph, D., 2016. Changes in the quality of refined fish oil in an accelerated Sstorage study. *Journal of Aquatic Food Product Technology*.

نگهداری به صورت منجمد. پایان نامه کارشناسی ارشد دانشکده شیلات و محیط زیست دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ۹۸ صفحه.

جاهد خانیک، غ.، صالحی، ع.، شریعتی‌فر، ن.، علی-محمدی، م. و صدیق آرا، پ.، ۱۳۹۴. بررسی اثرات آنتی اکسیدانی عصاره‌های آبی و الکلی دانه انار ایرانی بر کیفیت چربی فیله ماهی قزل آلا و تعیین میزان فسادپذیری آن در دمای ۲ تا ۴ درجه سلسیوس. *مجله دانشکده علوم پزشکی نیشابور*. ۳(۲): ۱۰-۴.

حمزه، ع. و رضایی، م.، ۱۳۹۰. اثرات ضد اکسیداسیونی و ضد باکتریایی پوشش آلژینات سدیم به همراه اسانس آویشن بر فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان نگهداری شده در یخچال. *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران*. ۶(۳): ۲۰-۱۱.

رستم زاد، ه.، شعبان پور، ب.، کاشانی نژاد، م. و شعبانی، ع.، ۱۳۸۸. اثر آنتی اکسیدانی اسید سیتریک بر فساد چربی در فیله‌های منجمد ماهی قره برون طی ۶ ماه نگهداری به صورت منجمد. *مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی*. ۱۶(۲): ۹-۱.

سیف زاده، م. و خانی پور، ع.ا.، ۱۳۹۴. تأثیر اسید فرولیک روی زمان ماندگاری میگوی وانامی پرورشی در شرایط نگهداری در سردخانه -18°C . *نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی*. ۲۵(۱): ۱۴۱-۱۲۷.

غلامزاده، م.، حسینی، ه.، اسکندری، س. و حسینی، ا.، ۱۳۹۲. مطالعه اثر آنتی اکسیدانی عصاره های سیاه دانه، زیره سیاه و تفلیق آنها بر تغییرات شیمیایی و خصوصیات حسی ماهی کپور نقره‌ای (*Hypophthalmichthys molitrix*) نگهداری شده در یخچال. *نشریه علمی پژوهشی بهداشت مواد غذایی*. ۳(۳): ۲۲-۱۱.

مهرگان نیکو، ع.، صادقی ماهونک، ع.، قربانی، محمد.، طاهری، ع. و اعلمی، م.، ۱۳۹۲. بهینه سازی عوامل مؤثر در فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده ماهی کاراس (*Carassius carassius*) به روش سطح پاسخ. *نشریه فراوری و نگهداری مواد غذایی*. ۵(۱): ۹۵-۱۱۰.

یکرنگ صفاکار، آ. و جوانمرد، م.، ۱۳۹۰. ارزیابی اثرات آنتی اکسیدانی عصاره فنلی هسته گریپ فروت در روغن ماهی کیلکا. *علوم غذایی و تغذیه*. ۹(۱): ۶۰-۴۹.

- Cho, S., Seo, I., Chio, J. and Joo, I., 1990.** Antimicrobial and antioxidant activity of grapefruit and seed extract on fishery products. *Bull Korean Fisheries*. 23(4): 289-295.
- Cuvelier, M.E., Berset, C. and Richard, H., 1994.** Antioxidant constituents in sage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 42: 665-669.
- Del Bano, M.J., Lorente, J., Castillo, J., Benavente-Garcia, O., Del Rio, J.A. and Ortuno, A., 2003.** Phenolic diterpenes, flavones, and rosmarinic acid distribution during the development of leaves, flowers, stems, and roots of *Rosmarinus officinalis*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51: 4247-4253.
- Dogan, G. and Izci, L., 2016.** Effects on quality properties of smoked rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets of chitosan films enriched with essential oils. *Journal of Food Processing and Preservation*.
- Escuder, B., Torres, R., Lissi, E., Labbé, C. and Faini, F., 2002.** Antioxidant capacity of abietanes from *Sphacele salviae*. *Natural Product Letters*. 16: 277-281.
- Etemadi, H., Rezaei, M. and Abedian, A., 2008.** Antibacterial and antioxidant potential of rosemary extract (*Rosmarinus officinalis*) on shelf life extension of Rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *J Food Science and Technology*. 5: 67-77.
- Frankel, E.N., Huang, S.W. and Aeschbach, R., 1997.** Antioxidant activity of green teas in different lipid systems. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 74: 1309-1315.
- Frankel, E.N., Huang, S.W., Kanner, J. and German, J.B., 1994.** Interfacial phenomena in the evaluation of antioxidants: bulk oils emulsions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 42: 1054-1059.
- Frankel, E.N., Huang, S.W., Aeschbach, R. and Prior, E., 1996.** Antioxidant activity of a rosemary extract and its constituents, carnosic acid, carnosol, and rosmarinic acid, in bulk oil and oil-in-water emulsion. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 44: 131-135.
- Frankel, E.N., Huang, S.W., Prior, E. and Aeschbach, R., 1996.** Evaluation of antioxidant activity of rosemary extracts, carnosol, and carnosic acid in bulk vegetable oils and fish oils and their emulsions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 72: 201-208.
- Gai, F., Gasco, L., Ortoffi, M., Gonzáles-Rodríguez, Á. and Parisi, G., 2014.** Effects of green tea natural extract on quality parameters and lipid oxidation during storage of tench (*Tinca tinca*) fillets. *Journal of Applied Ichthyology*. 30(1): 64-71.
- Hanafy, M.S.M. and Hatem, M.E., 1991.** Studies on the antimicrobial activity of *Nigella sativa* seed (black cumin). *Journal of Ethnopharmacology*. 34: 275-278.
- Hassanien, M.F.R., Mahgoub, S.A. and El-Zahar, K.M., 2013.** Soft cheese supplemented with black cumin oil: Impact on food borne pathogens and quality during storage. *Saudi Journal of Biological Sciences*. 21(3): 280-288.
- Haraguchi, H., Saito, T., Okamura, N. and Yagi, A., 1995.** Inhibition of lipid peroxidation and superoxide generation by diterpenoids from *Rosmarinus officinalis*. *Planta Medica*. 61: 333-336.
- Hatate, H., Numata, Y. and Kochi, M., 1990.** Synergistic effect of sardine myofibril protein hydrolysates with antioxidants. *Nippon Suisan Gakkaishi*, 56: 10-11.
- Heydari, R., Bavandi, Sh. and Javadian, S.R., 2015.** Effect of sodium alginate coating enriched with horsemint (*Mentha longifolia*) essential oil on the quality of bighead carp fillets during storage at 4°C. *Food Science and Nutrition*. 3(3): 188-194.

- Houlihan, C.M., Ho, C.T. and Chang, S.S., 1984.** Elucidation of the chemical structure of a novel antioxidant, rosmaridiphenol, isolated from rosemary. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 61: 1036-1039.
- Hra, H.R., Hadolina, M., Knez, E. and Bauman, D., 2000.** Comparison of antioxidative and synergistic effects of rosemary extract with α -tocopherol, ascorbyl palmitate and citric acid in sunflower oil. *Food Chemistry*. 71: 229- 233.
- Huang, S.W. and Frankel, E.N., 1997).** Antioxidant activity of tea catechins in different lipid systems. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 45: 3033-3038.
- Javadian, S.R., Shahosseini, S.R. and Ariaii, P., 2016.** The effects of liposomal encapsulated thyme extract on the quality of fish mince and *Escherichia coli* O157: H7 inhibition during refrigerated storage. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 25(4): 457-613.
- Jyothirmayi, T., Chalamaiah, M., Dinesh kumar, B. and Hemalatha, R., 2012.** Fish protein hydrolysates: Proximate composition, amino acid composition, antioxidant activities and applications: A review. *Food Chemistry*. 135: 3020-3038.
- Khan, M.A.U., Ashfaq, M.K., Zuberi, H.S. and Gilan, A.H., 2003.** The in vivo antifungal activity of the aqueous extract from *Nigella sativa* seeds. *Phytotherapy Research*. 17(2): 183-186.
- Kelleher, S.D., Hultin, H.O. and Wilhelm, K.A., 1994.** Stability of mackerel surimi prepared under lipid stabilizing processing solution. *Journal of Food Science*. 59: 269-271.
- Lanina, S.A., Toledo, P., Sampels, S., Kamal-Eldin, A. and Jastrebova, J.A., 2007.** Comparison of reversed-phase liquid chromatography-mass spectrometry with electrospray and atmospheric pressure chemical ionization for analysis of dietary tocopherols. *Journal of Chromatography A*. 1157: 159-170.
- Li, Y., Yang, Z. and Li, J., 2016.** Shelf-life extension of Pacific white shrimp using algae extracts during refrigerated storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 96(12): 2597-2932.
- Lin, C.C. and Liang, J.H., (2002).** Effect of antioxidants on the oxidative stability of chicken breast meat in a dispersion system. *Journal of Food Science*. 67: 530-533.
- Lin, C.C. and Lin, C.S., 2004.** Enhancement of the storage quality of frozen bonito fillet by glazing with tea extracts. *Food Chemistry*. 16(2):169-175.
- Lin, C.C. and Lin, C.S., 2005.** Enhancement of the storage quality of frozen bonito fillets by glazing with tea extracts. *Food Control*. 16: 169-175.
- Loliger, J., 1991.** The use of antioxidants in foods. In: *Free Radicals and Food Additives*. Aruoma, O. I. & Halliwell, B. (eds), CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, pp: 121-150.
- Luther, M., Parry, J., Meng, J., Zhang, Y., Cheng, Z. and Yu, L., 2007.** Inhibitory effect of chardonnay and black raspberry seed extracts on lipid oxidation in fish oil and their radical scavenging and antimicrobial properties. *Food Chemistry*. 104(3): 1065-1073.
- Michalak, A., 2006.** Phenolic compounds and their antioxidant activity in plants growing under heavy metal stress. *Polish Journal of Environmental Studies*. 15: 523-530.
- Mielnik, M.B., Herstad, O., Lea, P., Nordal, J. and Nilsson, A., 2002.** Sensory quality of marinated frozen stored chicken thighs as affected by dietary fish fat and vitamin E. *International Journal of Food Science and Technology*. 37: 29-39.
- Mousavinejad, G., Emam-Djomeh, Z., Rezaei, K. and Hadad Khodaparast, M.H., 2009.**

- Identification and quantification of phenolic compounds and their effects on antioxidant activity in pomegranate juices of eight Iranian cultivars. *Food Chemistry*. 115(4):1274-8.
- Madhavi, D.L. and Salunkhe, D.K., 1996.** Toxicological aspects of food antioxidants. In: *Food Antioxidant: Technological, Toxicological and Health Perspectives*. Madhavi, D.L., Deshpande, S.S. & Salunkhe, D.K. (eds), Marcel Decker, New York, pp: 267–359.
- Morales-medina, R., Tamm, F., Guadix, A.M., Guadix, E.M. and Drusch, S., 2016.** Functional and antioxidant properties of hydrolysates of sardine (*S. pilchardus*) and horse mackerel (*T. mediterraneus*) for the microencapsulation of fish oil by spray-drying. *Food chemistry*. 194: 1208-1216.
- Nakatani, N. and Inatani, R., 1984.** Two Antioxidant Diterpenes from Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) and a New Revised Structure for Rosmanol. *Agricultural and Biological Chemistry*. 48: 2081-2085.
- Novoa, A.V., Andrade-Wartha, E.R.s., Linares, A.F., Silva, A.M.d., Genovese, M.I., B.Gonzales, A.E., Vuorela, P., Costa, A. and M-F, J., 2011.** Antioxidant activity and possible bioactive components in hydrophilic and lipophilic fractions from the sea weed halimeda incrassate. *Brazilian Journal of Pharmacognosy*. 21(1): 53-57.
- Okamura, N., Haraguchi, H., Hashimoto, K. and Yagi, A., 1994.** Flavonoids in *Rosmarinus officinalis* Leaves. *Phytochemistry*. 37: 1463-1466.
- Oluwatuyi, M., Kaatza, G.W. and Gibbons, S., 2004.** Antibacterial and resistance modifying activity of *Rosmarinus officinalis*. *Phytochemistry*. 65: 3249-3254.
- Ozpolat, E. and Duman, M., 2016.** Effect of black cumin oil (*Nigella sativa* L.) on fresh fish (*barbus grypus*) fillets during storage at $2\pm1^{\circ}\text{C}$. *Food Science and Technology*.
- Raeisi, S., Sharifi-Rad, M. and Sharifi-Rad, J., 2016.** Evaluation of antioxidant and antimicrobial effects of shallot (*Allium ascalonicum* L.) fruit and ajwain (*Trachyspermum ammi* (L.) Sprague) seed extracts in semi-fried coated rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets for shelf-life extension. *Food Science and Technology*. 65: 112-121.
- Ramadan, M.F., 2007.** Nutritional value, functional properties and nutraceutical applications of black cumin (*Nigella sativa* L.): an overview. *International Journal of Food Science & Technology*. 42(10): 1208-1218.
- Ramírez, P., García-Risco, M.R., Santoyo, S., Señoráns, F.J., Ibáñez, E. and Reglero, G., 2006.** Isolation of functional ingredients from rosemary by preparative-supercritical fluid chromatography (Prep-SFC). *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*. 41: 1606-1613.
- Richards, M.P., Kelleher, S.D. and Hultin, H.O., 1998.** Effect of washing with or without antioxidants on quality retention of mackerel fillets during refrigerated and frozen storage. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 46: 4363–4371.
- Saad, B., Sing, Y.Y., Nawi, M.A., Hashim, N.H., Ali, A.S.M. and Saleh, M.I., 2007.** Determination of synthetic phenolic antioxidants in food items using reversed-phase HPLC. *Food Chemistry*. 105: 389-394.
- Sahoo, J., Kawasra, R.K. and Hooda, S., (2004).** Studies on a-tocopherol acetate as an antioxidant in chicken mince on its quality during refrigerated storage. *Journal of Food. Science Technology*. 41(3): 140-243.

- Sallam, K.I., 2007.** Antimicrobial and antioxidant effects of sodium acetate, sodium lactate, and sodium citrate in refrigerated sliced salmon. *Food Control*. 18(5): 566-575.
- Serdaroglu, M. and Felekoglu, E., 2005.** Effects of using rosemary extract and onion juice on oxidative stability of sardine (*Sardina pilchardus*) mince. *Journal of Food Quality*. 28: 109-120.
- Shahidi, F., Han, X.-Q. and Synowiecki, J., 1995.** Production and characteristics of protein hydrolysates from capelin (*Mallotus villosus*). *Food Chemistry*. 53: 285-293.
- Singletary, K., MacDonald, C. and Walling, M., 1996.** Inhibition by Rosemary and Carnosol of 7,12-Dimethylbenz[a] Anthracene (DMBA)-Induced Rat Mammary Tumorigenesis and in Vivo DMBA-DNA Adduct Formation. *Cancer Letters*. 104: 43-48.
- Tang, S., Sheehan, D., Buckley, D.J., Morrissey, P.A. and Kerry, J.P., 2001.** Anti-oxidant activity of added tea catechins on lipid oxidation of raw minced red meat, poultry and fish muscle. *Food Science Technology*. 36(6): 685-692.
- Ustam, G., Kent, L., Chekin, N. and Civelekoglu, H., 1990.** Investigation of the technological properties of *Nigella sativa* (*black cumin*) seeds oil. *Journal Association of Official Analytical Chemists*. 67: 958-960.
- Velayutham, P., Babu, A. and Liu, D., 2008.** Green tea catechins and cardiovascular health: an update. *Current Medicinal Chemistry*. 15: 1840-1850.
- Wanasundara, P.K.J.P.D. and Shahidi, F., 2005.** Antioxidants: science, technology and applications. In F. Shahidi (Ed.), *Bailey's industrial oil and fat products*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. pp: 431-489.
- Wanasundara, U.N. and Shahidi, F., 1998.** Antioxidant and prooxidant activity of green tea extracts in marine oils. *Food Chemistry*. 63: 335-342.
- Yerlikaya, P., Ucak, I., Gumus, B., Buyukbenli, H.A. and Gokoglu, N., 2015.** Influence of pomegranate peel (*Punica granatum*) extract on lipid oxidation in anchovy fish oil under heat accelerated conditions. 52(1): 625-632.
- Yu, L., Holey, S., Perret, J. and Harris, M., 2002.** Antioxidant properties of hard winter wheat extracts. *Food Chemistry*. 78(4): 457-461.
- Yue, X., Xu, Z., Prinyawiwatkul, W., Losso, J.N., King, J.M. and Godber, J.S., 2008.** Comparison of soybean oils, gum and defatted soy flour extraction stabilizing menhaden oil during heating. *Journal of food Science*. 73(1): 19-23.