

Effect of Replacement of hydrogenated oil with canola oil on the Trans Fatty Acids amount in Wafer Cream

Tahereh Bahreini Esfahani¹ , Mohamad Fazel^{2*} , Zahra Esfandiari^{3,4} 

¹ MSc, Department of Food Science and Technology, Isfahan (Khorasgan) Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran

² Department of Food Science and Technology, Isfahan (Khorasgan) Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran

³ PhD in Food Science and Technology, Department of Food Science and Technology, School of Nutrition and Food Science, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran

⁴ Department of Research and Development, Vice Chancellery for Food and Drug, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran

* Corresponding Author: Mohamad Fazel, Email: mfazeln@yahoo.com

Abstract

Received: 27/03/2019

Accepted: 19/06/2019

Keywords:

Canola oil
Hydrogenated oil
Physicochemical properties
Texturizing agent
Trans fatty acids
Wafer cream

Background: Consumption of trans fatty acids (TFAs) is a major risk factor of cardiovascular diseases. In Iran, similar to other countries in the world, food manufacturers seek to minimize the amount of this compound in food. The current study aimed to modify wafer cream formulations by mixing hydrogenated oil (HO), canola oil (CO), and texturizers in order to achieve optimum physicochemical and texture properties with a minimum of TFAs. **Methods:** In the present study, 11 samples of wafer cream were prepared using a different percentages of HO and CO, as well as starch and carboxy methyl cellulose (CMC) as texturizing agents. Changes in formulation were compared using a two-way analysis of variance (ANOVA) performed in SPSS21 with a 95% confidence level.

Findings: The obtained results indicated that with the increasing rate of HO replacement with CO, the moisture was constant. Compared with control sample, the anisidin value was reduced as well as acidity, peroxide and TBA increased, whereas the stiffness of texture decreased. Moreover, it was observed that TFAs and saturated fatty acid amount decreased, while the amount of mono- and polyunsaturated acids increased. Nonetheless, no significant difference was observed in the kind of texturizing agents and examined properties.

Conclusion: The most optimal formulation was obtained by replacing 20% HO with CO and achieving 1% of TFAs. Accordingly, this formulation is recommended to be used by industrially food manufacturers in the production of wafer cream.

Citation: Bahreini Esfahani T, Fazel M, Esfandiari Z. Effect of Replacement of hydrogenated oil with canola oil on the Trans Fatty Acids amount in Wafer Cream. J Health Syst Res. 2019; 15(3): 231-237.

بررسی تاثیر جایگزینی روغن هیدروژنه با روغن مایع کانولا بر پروفایل اسید چرب ترانس در فرمولاسیون کرم مورد استفاده در محصول ویفر

طاهره بحرینی^۱، محمد فاضل^{۲*}، زهرا اسفندیاری^{۳،۴}

^۱ کارشناس ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

^۲ گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

^۳ دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

^۴ واحد تحقیق و توسعه، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

* نویسنده مسئول: محمد فاضل، ایمیل: mfazeln@yahoo.com

چکیده

دریافت مقاله: ۱۳۹۸/۰۱/۰۷

پذیرش مقاله: ۱۳۹۸/۰۶/۲۸

واژه‌های کلیدی:

اسید چرب ترانس

بافت‌دهنده

روغن کانولا

روغن هیدروژنه

کرم ویفر

ویژگی فیزیکوشیمیایی

مقدمه: اسیدهای چرب ترانس (TFAs: Trans Fatty Acids) یکی از عوامل اصلی خطر در بروز بیماری‌های قلبی-عروقی می‌باشند. در ایران نیز همچون دیگر کشورهای جهان سعی بر آن است که میزان این ترکیب در غذا به حداقل برسد. در این ارتباط، پژوهش حاضر با هدف اصلاح فرمولاسیون کرم ویفر به روش مخلوط کردن روغن هیدروژنه (HO: Hydrogenated Oil)، روغن مایع کانولا (CO: Canola Oil) و بافت‌دهنده‌ها به منظور دستیابی به ویژگی‌های بهینه فیزیکوشیمیایی و بافتی با حداقل TFAs انجام شد.

روش‌ها: در مطالعه حاضر ۱۱ تیمار کرم ویفر با استفاده از درصد‌های مختلف HO، CO و بافت‌دهنده‌های نشاسته و کربوکسی متیل سلولز (CMC: Carboxy Methyl Cellulose) تهیه شد و ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی محصول نهایی اندازه‌گیری گردید. تغییر در فرمولاسیون با استفاده از آزمون آماری آنالیز واریانس دو طرفه توسط نرم‌افزار SPSS 21 با سطح اطمینان ۹۵ درصد مورد مقایسه قرار گرفت.

یافته‌ها: با افزایش میزان جایگزینی HO با CO، میزان رطوبت ثابت، عدد آنیزیدین در مقایسه با نمونه شاهد کاهش و مقادیر اسیدیته، پراکسید و اسید تیوباربیتوریک با افزایش همراه بود و از سفتی بافت کرم به طور چشمگیری کاسته شد. همچنین، میزان TFAs و اسیدهای چرب اشباع کاهش یافت؛ اما میزان اسیدهای چرب تک و چند غیر اشباعی با افزایش همراه بود. تفاوت معناداری در نوع بافت‌دهنده‌ها و ویژگی‌های مورد بررسی مشاهده نشد.

نتیجه‌گیری: بهینه‌ترین فرمولاسیون با جایگزینی ۲۰ درصد HO با CO مشاهده و مقدار TFAs در این وضعیت ۱ درصد بود. این فرمولاسیون را می‌توان به تولید کنندگان صنایع غذایی جهت تولید کرم ویفر پیشنهاد نمود.

ارجاع: بحرینی طاهره، فاضل محمد، اسفندیاری زهرا. بررسی تاثیر جایگزینی روغن هیدروژنه با روغن مایع کانولا بر پروفایل اسید چرب ترانس در فرمولاسیون کرم مورد استفاده در محصول ویفر. مجله تحقیقات نظام سلامت ۱۳۹۸؛ ۱۵(۳): ۲۳۱-۲۳۷.

مقدمه

در حال حاضر با توجه به افزایش میزان مرگ و میر ناشی از بیماری‌های غیر واگیر مانند بیماری‌های قلبی-عروقی، یکی از مباحث مورد توجه دانشمندان علوم غذایی و تغذیه، به حداقل رساندن انتقال عوامل خطر این گروه از بیماری‌ها از طریق مواد غذایی می‌باشد. در سال‌های گذشته کاهش مصرف چربی،

عمده‌ترین توصیه تغذیه‌ای برای کاهش احتمال ابتلا به بیماری‌های قلبی-عروقی بوده است. مطالعات اخیر حاکی از آن هستند که نوع چربی مصرفی از اهمیت بیشتری نسبت به مقدار چربی برخوردار می‌باشد. اسیدهای چرب اشباع (SFAs: Saturated Fatty Acids) و ترانس، اثرات زیان‌باری بر سلامتی

یافته است، میزان MUFA و PUFA افزایش پیدا نموده و پروفایل اسیدهای چرب نمونه‌های کرم ویفر به پروفایل اسیدهای چرب CO نزدیک شده است. همچنین با افزایش جایگزینی HO در فرمولاسیون تیمارها با CO، میزان TFAs از نوع اسید الایدیک کاهش یافت؛ به طوری که از ۱/۴۰ در نمونه O100B به ۰/۵۱ در نمونه O20S رسید. نتایج نشان دادند که با جایگزینی HO با مقادیر ۶۰ و ۸۰ درصد CO، سختی نمونه‌ها کاهش یافته است (جدول ۲).

بحث

یکی از روش‌های کاهش انتقال خطر عوامل بیماری‌های غیر واگیر در غذا، بازنگری و اصلاح فرمولاسیون است. بهینه‌سازی فرمولاسیون و ایجاد بافت مناسب یکی از چالش‌های صنایع غذایی می‌باشد. کرم به کار رفته در ویفر از محصولاتی است که در تولید آن از HO استفاده می‌شود. TFAs موجود در HO می‌تواند یکی از عوامل موثر در شیوع بیماری‌های قلبی-عروقی باشد. در مطالعه حاضر با جایگزینی مقادیر مختلف HO با CO و به‌کارگیری بافت‌دهنده‌های نشاسته و CMC مشخص گردید که شرایط بهینه‌ای با جایگزینی حداقل ۲۰ درصد از HO با CO از نظر تمامی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، بافتی و محتوای اسید چرب به دست می‌آید.

در این مطالعه تفاوت چندانی در میزان رطوبت در تیمارهای مورد بررسی (با وجود افزایش میزان CO) مشاهده نشد که می‌توان آن را ناشی از شرایط یکسان در مواد اولیه و بافت‌دهنده‌های مورد استفاده در فرمولاسیون تیمارها دانست. این نتایج با یافته‌های پژوهش الوند و همکاران (۱۳۸۶) همراستا می‌باشد. این پژوهشگران تفاوت معناداری را در رطوبت تیمارهای کرم یا پخشینه‌ها با شش فرمول شامل: فرمول‌های ۱ و ۲ (فاز روغنی پالم استئارین و سویا)، فرمول‌های ۳ و ۴ (فاز روغنی سویای کاملاً هیدروژنه و روغن سویا) و فرمول‌های ۵ و ۶ (فاز روغنی پالم، پنبه‌دانه و کانولا) به همراه بافت‌دهنده‌های آلزینات سدیم و نشاسته اصلاح شده ذرت مومی مشاهده نمودند (۲۱).

یکی از متداول‌ترین آزمون‌های شیمیایی برای بررسی کیفیت روغن‌ها، پراکسید می‌باشد که نشان‌دهنده پیشرفت اکسیداسیون و فساد چربی‌ها است؛ اما اندازه‌گیری آن به تنهایی نمی‌تواند نشان‌دهنده ارزیابی جامعی از کیفیت چربی باشد. با گذشت زمان، تشکیل این ترکیبات سرعت یافته و به عنوان تسریع‌کننده اکسیداسیون روغن به شمار می‌آیند. پراکسیدها ترکیباتی ناپایدار هستند که تا حدی افزایش یافته و مقدار آن‌ها طی زمان نگهداری کاهش پیدا می‌کند. حد استاندارد مجاز PV برای HO، ۲ میلی‌اکی‌والان بر کیلوگرم بوده و برای روغن‌های مایع به دلیل حضور اسیدهای چرب غیر اشباع، ۵ میلی‌اکی‌والان بر کیلوگرم است (۱۶)؛ بنابراین افزایش PV در تیمارهای با حضور CO دور از انتظار نمی‌باشد.

روغن‌های مایع در مقایسه با HO دارای میزان بالاتری از اسیدهای چرب آزاد هستند. در مطالعه حاضر با افزایش مقدار CO، میزان اسیدهای چرب آزاد به طور قابل توجهی با افزایش همراه بود. دلیل این امر آن است که روغن‌های دارای اسیدهای چرب غیر اشباع بیشتر، با سرعت بیشتری نسبت به روغن‌های دارای اسیدهای چرب غیر اشباع کمتر، اکسید می‌گردند (۲۲). مطابق با استاندارد ملی ویفر، بیشینه اسیدیته چربی استخراجی نمونه معادل ۰/۲۵ درصد می‌باشد (۹). در این مطالعه اسیدیته تمامی نمونه‌ها بین ۰/۰۷ تا ۰/۲۲ درصد اندازه‌گیری شد که در محدوده مجاز استاندارد می‌باشد (جدول ۲). وجود عواملی از جمله پرکننده‌ها و بافت‌دهنده‌هایی همچون نشاسته و CMC نمی‌تواند از فرایند اکسیداسیون در محصول جلوگیری نماید (۲۳). شایان ذکر است که در این مطالعه تفاوت معناداری در مقادیر مختلف بافت‌دهنده‌ها و اسیدیته مشاهده نگردید.

در پژوهش حاضر AV با افزایش و میزان CO در تیمارها با کاهش همراه بود. علت این امر را می‌توان به نوع روغن و اسیدهای چرب به کار رفته در روغن‌های مصرفی نسبت داد. آنیزیدین آزمون‌ی است که برای اندازه‌گیری ترکیبات آلدئید و کتون حاصل از تجزیه هیدروپراکسیدها به کار می‌رود. در حقیقت، آنیزیدین عددی بدون بعد است که میزان فرآورده‌های غیر فرار حاصل از اکسیداسیون ثانویه را نشان می‌دهد (۲۴).

اندازه‌گیری AV به تنهایی نمی‌تواند شاخص مناسبی برای تعیین وضعیت اکسیداسیون در روغن باشد. این عدد شاخصی از وجود محصولات اولیه اکسیداسیون بوده و تولید محصولات ثانویه را مشخص نمی‌کند؛ به همین دلیل، TBA که مقدار مالون‌آلدئید موجود در یک گرم روغن را به عنوان محصولات ثانویه اکسیداسیون بیان می‌کند، در مطالعه حاضر برای تعیین ویژگی شیمیایی کرم ویفر انتخاب گردید. بر مبنای نتایج، این شاخص با وجود بافت‌دهنده‌ها در تیمارها رو به افزایش بوده و نتوانسته است از تبدیل اسیدهای چرب موجود به محصولات فرار ثانویه اکسیداسیون جلوگیری کند. در این مطالعه بیشترین میزان TBA مربوط به تیمار O20C با مقدار $1/9 \pm 0/1$ میلی‌گرم مالون‌دی‌آلدئید بر کیلوگرم بود؛ بنابراین بافت‌دهنده‌ها نمی‌توانند بر کاهش اکسیداسیون روغن تأثیر داشته باشند (۱۸).

مطابق با جدول ۳، به دنبال تغییر روغن فرمولاسیون از HO به CO، میزان TFAs و SFAs کاهش یافته و میزان MUFA و PUFA افزایش پیدا کرده است. بر مبنای نتایج در تیمار دارای ۲۰ درصد از CO (O80C)، میزان TFAs به ۱/۰۷ درصد رسیده و با افزایش میزان CO تا ۸۰ درصد (O20C)، میزان TFAs تا حدود ۰/۴۸ درصد کاهش یافته است. روغن‌های گیاهی به دلیل حضور پیوندهای غیراشباع در ساختارشان نسبت به دما حساس می‌باشند. در اثر اعمال حرارت یا هم‌زدن و حضور ماتریکس‌های پروتئینی یا کربوهیدراتی، فرصت و امکان تماس اکسیژن با روغن گیاهی ایجاد می‌شود

ویفرها که تا یک سال می‌باشد، اشاره نمود.

نتیجه‌گیری

نتایج مطالعه حاضر نشان دادند که با ایجاد تغییراتی در کاهش میزان HO و جایگزین نمودن آن با CO، مناسب‌ترین فرمولاسیون با توجه به ارزیابی ویژگی‌های فیزیکی‌وشیمیایی، بافتی و پروفایل اسیدهای چرب، محصول حاوی ۸۰ درصد از HO و ۲۰ درصد از CO می‌باشد. در این راستا، انجام مطالعات جامع در ارتباط با استفاده از بافت‌دهنده‌ها و امولسیفایرهای مناسب با هدف ارائه فرمولاسیونی با ویژگی‌های فیزیکی‌وشیمیایی و بافتی مناسب و حداقل SFAs و TFAs پیشنهاد می‌شود.

تشکر و قدردانی

پژوهش حاضر برگرفته از پایان‌نامه کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان می‌باشد. بدین وسیله نویسندگان از معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان که در انجام آزمایشات همکاری نمودند و همچنین از مدیران محترم کارخانجات «زرین نام اصفهان» و «روغن نباتی گلپهر سپاهان» و تمامی افرادی که در راستای انجام این مطالعه پژوهشگران را یاری رساندند، تشکر و قدردانی می‌نمایند.

تضاد منافع

نویسندگان عدم وجود تضاد منافع در مطالعه حاضر را اعلام می‌نمایند.

ملاحظات اخلاقی

نویسندگان در استفاده از مقالات و نتایج و یافته‌های مقالات هیچ سوگیری نداشته و از تمامی اطلاعات همسو مثبت و منفی در نگارش مقاله استفاده کردند.

References

- Ghazavi N, Rahimi E, Esfandiari Z, Shakerian A. Analytical study of saturated fatty acids as an important indicator of cardiovascular disease in Iranian traditional sweets. J Shahid Sadoughi Univ Med Sci 2018; 26(9): 770-83 [In Persian].
- Wallace SK, Mozaffarian D. Trans-fatty acids and nonlipid risk factors. Curr Atheroscler Rep 2009; 11(6): 423-33.
- Trattner S, Becker W, Wretling S, Öhrvik V, Mattisson I. Fatty acid composition of Swedish bakery, with emphasis on trans-fatty acids. Food Chem 2015; 175: 423-30.
- Haratian P, Ghodsian V, Foulakhah A, Ghasemzade-Mohammadi V. Determination of fat content and fatty acid composition of Danish pastries with emphasis on trans fatty acid. Iran J Food Sci Technol 2013; 10(38): 81-8 [In Persian].
- Esfandiari Z, Marasi MR, Isteki F, Sanati V, Panahi E, AKbari N, et al. Influence of education on knowledge, attitude and practices of students of Isfahan university of medical science to traffic light inserted on food labeling. Tehran Univ Med J 2019; 77(1): 54-62 [In Persian].
- Nazari B, Asgary S, Azadbakht L. Fatty acid analysis of Iranian junk food, dairy, and bakery products: special attention to trans-fats. J Res Med Sci 2012; 17(10): 952-7.
- Zandi P, Goldani MT, Behmadi H, Khoustinat K, Hosseini K. Study on interesterification of sunflower, soybean and cottonseed oils in pilot scale. Amirkabir 2002; 14(55-C): 877-88 [In Persian].
- Mozaffarian, D, Aro A, Willett WC. Health effects of trans-fatty acids: experimental and observational evidence. Eur J Clin Nutr 2009; 63(S2):S5-21.
- Wafer-Specification and test method. Iranian National Standard Organization. Available at: URL: <http://www.isiri.org/portal/files/std/592.pdf>; 2015 [In Persian].
- Banuelos GS, Bryla DR, Cook CG. Vegetative production of kenaf and canola under irrigation in central California. Ind Crop Prod 2002; 15(3): 237-45.
- Nalda-Romero PR, Masson L, Ortiz J, Gonzalez K, Tapia K, Dobaganes C. Effect of α -tocopherol, α -tocotrienol and Rosa Mosqueta shell extract on the performance of antioxidant-stripped canola oil (Brassica Sp.) at high temperature. Food Chem 2007; 104: 383-9.
- Ahmadi M. Effect of zinc and nitrogen fertilizer rate on yield and yield components of oilseed rape (Brassica napus L.). World Appl Sci J 2010; 10(3): 298-303.

- ۲۳۷