



مقاله علمی - پژوهشی:

اثر فاکتورهای دما، pH و زمان بر پایداری و فعالیت آنتی اکسیدانی آستاگزانتین استخراج شده از میکرو جلبک هماتوکوکوس (*Haematococcus pluvialis*)

رضا صفری^{۱*}، مریم میربخش^۲، هادی غفاری^۳، سهیل ریحانی پول^۳، رحیمه رحمتی^۱، مجید ابراهیمزاده^۱

*Safari1351@gmail.com

- ۱- پژوهشکده اکولوژی دریای خزر، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، ساری، ایران
- ۲- موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، تهران، ایران
- ۳- گروه فراوری محصولات شیلاتی، دانشکده شیلات و محیط زیست، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

تاریخ پذیرش: فروردین ۱۴۰۱

تاریخ دریافت: بهمن ۱۴۰۰

چکیده

یکی از فاکتورهای مهم در استفاده از رنگدانه‌های طبیعی در مواد غذایی مختلف، پایداری و حفظ خاصیت آنتی اکسیدانی آن‌ها تحت شرایط تولید و نگهداری است. آستاگزانتین یکی از این رنگدانه‌های طبیعی است که ریزجلبک‌ها یکی از منابع آن محسوب می‌شوند. در تحقیق حاضر، پس از استخراج آستاگزانتین از جلبک هماتوکوکوس (*Haematococcus pluvialis*) به روش ترکیبی (HCL-استون)، اثر پارامترهای دما، pH و زمان بر پایداری و فعالیت آنتی اکسیدانی (فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH و قدرت کاهندگی یون فریک) آن مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد که اثر فاکتورهای دما، pH و زمان هر یک به تنهایی و اثرات متقابل بین زمان و دما معنی‌دار است ($p < 0.05$). اما با این وجود، تأثیرات متقابل pH با زمان، pH با دما و تأثیر متقابل سه فاکتور با یکدیگر بر غلظت و پایداری آستاگزانتین معنی‌دار نبود ($p > 0.05$). مطابق یافته‌ها، فعالیت آنتی اکسیدانی و پایداری رنگدانه در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد بیشتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد بود و با طولانی شدن زمان نگهداری، خواص مذکور کاهش یافته‌اند. تغییرات pH، تأثیر چندانی بر ویژگی رنگدانه نداشته است، هر چند که نتایج در pH=۵/۵ به طور نسبی بهتر از pH=۴/۵ بود. در بین تیمارهای مورد بررسی، فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH و نیز قدرت کاهندگی رنگدانه مستخرج به ترتیب ۹۳/۱۱

مقدمه

در سال‌های اخیر نقش رژیم‌های غذایی در سلامت انسان بسیار مورد توجه قرار گرفته است به‌ویژه این که برخی مواد غذایی در نتیجه حضور برخی از ترکیبات بیوشیمیایی طبیعی، تأثیرات مثبتی بر سلامت فردی، وضعیت جسمانی و روحی افراد دارند. همچنین به دلیل اثرات نامطلوب برخی از ترکیبات دارویی شیمیایی و نیاز مصرف‌کنندگان برای استفاده از محصولات طبیعی و بدون افزودنی، تلاش برای یافتن چنین منابعی در حال افزایش است. یافته‌های علمی حاکی از آن است که میوه‌ها، سبزیجات، دانه‌ها، بذرها، مغزها و چای حاوی انواع مختلفی از مواد مغذی و غیرمغذی هستند که در اصطلاح به آنها "ترکیبات شیمیایی گیاهی"^۱ گفته می‌شود. ترکیبات شیمیایی گیاهی فعالیت‌های زیستی متنوعی دارند که به‌واسطه آنها می‌توانند اثرات مفیدی بر سلامت انسان داشته باشند و از ابتلا به برخی از بیماری‌های مزمن نظیر انواع سرطان، بیماری‌های قلبی-عروقی و دیابت جلوگیری نمایند. از مهم‌ترین عملکردهای این ترکیبات می‌توان به مهار رادیکال‌های آزاد، جلوگیری از اکسیداسیون LDL^۲ و شکستن DNA، تقویت سیستم ایمنی، اثرات ضد میکروبی، آنتی‌اکسیدانی و ضدسرطانی آنها اشاره نمود (Dillard and German, 2000). همچنین ظاهر مناسب به‌خصوص رنگ به‌کار رفته در هر محصولی، اثر به‌سزایی در جلب نظر مصرف‌کنندگان دارد. در این راستا، با توجه به تنوع رنگدانه‌های طبیعی و مزایای به‌کارگیری آنها در فرآورده‌های فراوری‌شده، صنعت‌گران و محققین توجه خاصی به این مقوله دارند.

قرن‌هاست که انسان از ریزجلبک‌های طبیعی (در آسیا از نوستوک و در آفریقا و آمریکای شمالی از اسپیرولینا) استفاده بسیاری می‌برد (Belay et al., 1993). از نظر بیوتکنولوژی، ریزجلبک‌ها توان بالایی برای تولید محصولات مختلف غذایی، صنعتی، شیمیایی، ترکیبات درمانی، محلول‌های زیست‌دارویی، رنگدانه‌های طبیعی،

سوخت‌های زیستی و مکمل‌های رژیمی دارند. جلبک *Haematococcus pluvialis* جلبک تک‌سلولی و سبز رنگ است که زیستگاه آن آبهای شیرین می‌باشد. این جلبک مهم‌ترین تولیدکننده رنگدانه آستاگزانتین است که ۳ درصد وزن خشک آن را تشکیل می‌دهد (Gouveia et al., 2006).

آستاگزانتین در صنعت پرورش آبزیان، طیور و نیز صنایع غذایی و دارویی کاربردهای متنوعی دارد. آستاگزانتین رنگدانه‌ای کاروتنوئیدی است که عامل ایجاد رنگ‌های قرمز و نارنجی در سخت‌پوستان و ارگانسیم‌های دریایی می‌باشد. در صنعت پرورش ماهی آزاد از آستاگزانتین طبیعی به طور گسترده استفاده می‌گردد. مطال

جهت تعیین غلظت آستاگزانتین از فرمول ذیل استفاده شد (Liu et al., 2011):

$$C = A/\alpha$$

C: غلظت آستاگزانتین، A: طول موج مورد استفاده و α : جذب قرائت شده

هیدرولیز یا صابونی کردن آستاگزانتین

به منظور هیدرولیز یا صابونی کردن رنگدانه آستاگزانتین و تبدیل فرم‌های مونواستر و دی‌استر آن به فرم آزاد، از روش Dewati و همکاران (۲۰۲۰) با کمی تغییر استفاده گردید. بدین ترتیب که مخلوط حاوی سود ۰/۰۲ نرمال و عصاره حاوی رنگدانه به مدت ۳ ساعت در دمای ۲۲ درجه سانتی‌گراد و مکان تاریک قرار داده شد. بعد از پایان فرآیند هیدرولیز، غلظت آستاگزانتین با استفاده از دستگاه اسپکتوفتومتر و طول موج ۴۷۸ نانومتر قرائت گردید.

خالص‌سازی آستاگزانتین

جهت خالص‌سازی آستاگزانتین از روش Sun و همکاران (۲۰۱۵)، Yuan و Chen (۲۰۰۰) و Kang و Sim (۲۰۰۷) با اندکی تغییر استفاده شد. عصاره هیدرولیز شده حاوی آستاگزانتین به نسبت ۱:۱:۱ عصاره/آب مقطر/ان‌هگزان مخلوط شده و با سانتریفوژ در دور ۴۰۰۰g به مدت ۵ دقیقه، فرآیند جداسازی رنگدانه انجام گرفت. بعد از سانتریفوژ، هگزان جمع‌آوری شده و فرآیند جداسازی تا بی‌رنگ شدن کامل این بخش انجام گرفت. حلال آلی هگزان حاصل از سانتریفوژ با هم ترکیب و با استفاده از آب مقطر تا تنظیم pH در محدوده خنثی شستشو داده شد. در انتهای فرآیند، با استفاده از روتاری در دمای اتاق، حلال پراکنی انجام و سوسپانسیون حاوی رنگدانه، تغلیظ و به ۱۰ میلی‌لیتر کاهش داده شد و جهت تزریق به ستون کروماتوگرافی آماده گردید. برای خالص‌سازی آستاگزانتین از روش کروماتوگرافی ستونی استفاده شد. ستون مورد استفاده با استفاده از سیلیکاژل پر شده و بعد از تنظیم پارامترهای مختلف شامل flow rate (۰/۶۵ میلی‌لیتر در دقیقه)، فرکانس (۴۷۶ نانومتر)، دمای ستون (۳۰ درجه سانتی‌گراد) و میزان تزریق (۲۰

شود که آیا این رنگدانه در دمای تولید و نگهداری آن فرآورده از کارائی لازم برخوردار است یا خیر. به همین دلیل در تحقیق حاضر پایداری و خاصیت آنتی‌اکسیدانی آستاگزانتین تحت شرایط مختلف

میکرولیتر) و نوع ستون (PDA)، دستگاه جهت تزریق آماده شد. ۱۰ میلی‌لیتر از نمونه تغلیظ‌شده حاوی آستاگزانتین (حاوی یک گرم رنگدانه) جهت تزریق آماده گردید. عمل خالص‌سازی در ابتدا با هگزان/استون (نسبت ۷ به ۳ حجمی/حجمی) به مدت ۴۰ دقیقه، سپس با

هگزان/دی‌کلرومتان/استون (به نسبت ۵ به ۲/۵ به ۱ حجمی-حجمی) انجام شد. عمل خالص‌سازی به مدت ۹۰ دقیقه انجام گردید. جهت محاسبه آستاگزانتین قابل استخراج از رابطه ذیل استفاده شد:

$$100 \times \left[\frac{m}{100 \text{ mg}} \right] / 3 = \text{آستاگزانتین قابل استخراج (\%)}$$

اسپکتروفتومتر قرائت و درصد مهار رادیکال DPPH از طریق رابطه ذیل محاسبه گردید (Tan et al., 2021):

$$\text{قدرت مهار رادیکال DPPH به وسیله آستاگزانتین (\%)} = \left[\frac{\text{جذب شاهد}}{\text{جذب نمونه}} - 1 \right] \times 100$$

قدرت احیاءکنندگی آهن سه ظرفیتی یا یون فریک (FRAP²)

سنجش قدرت کاهندگی آهن با استفاده از روش Ima و همکاران (۲۰۱۸) با اندکی تغییر انجام گرفت. برای انجام این آزمایش، ابتدا ۰/۵ میلی‌لیتر از محلول آستاگزانتین با ۲/۵ میلی‌لیتر از بافر فسفات ۰/۲ مولار (pH=۶/۶) و ۲/۵ میلی‌لیتر فری‌سیانید پتاسیم ۱ درصد مخلوط و در دمای ۵۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۰ دقیقه و پس از آن در دمای آزمایشگاه قرار داده شد. بعد از این مرحله، ۲/۵ میلی‌لیتر از تری‌کلرو استیک‌اسید ۱۰ درصد، به مخلوط اضافه و به مدت ۱۰ دقیقه در دور ۳۰۰۰ دور در دقیقه سانتریفیوژ شد. در مرحله انتهایی آزمایش، مایع رویی با ۲/۵ میلی‌لیتر آب مقطر و ۲/۵ میلی‌لیتر کلرید آهن ۰/۱ مولار مخلوط و جذب آن در طول ۷۰۰ نانومتر قرائت شد.

تأثیر پارامترهای مختلف (دما، زمان و pH) بر پایداری و فعالیت آنتی‌اکسیدانی آستاگزانتین

فعالیت آنتی‌اکسیدانی آن مورد سنجش قرار گرفت (۳۶ نمونه). جهت مقایسه میانگین‌ها از آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح احتمال ۰/۰۵ استفاده گردید.

نتایج

تأثیر پارامترهای مورد بررسی بر پایداری و فعالیت آنتی‌اکسیدانی آستاگزانتین

نتایج تأثیر پارامترهای دما، pH و زمان بر پایداری رنگدانه آستاگزانتین و فعالیت آنتی‌اکسیدانی آن در جداول ۱ الی ۴ ارائه شده است. با توجه به نتایج جدول ۱، پایداری رنگدانه آستاگزانتین و ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی آن در pH=۵/۵ به طور نسبی بیشتر از pH=۴/۵ بوده است، اما تفاوت‌ها معنی‌دار نیست ($p>0/05$). یافته‌ها مؤید آن است که ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی و پایداری رنگدانه در دمای ۴ بیشتر از ۲۰ درجه سانتی‌گراد می‌باشد ($p<0/05$). در ادامه مشخص شد که پایداری آستاگزانتین با طولانی‌تر شدن زمان نگهداری، کاهش می‌یابد، هر چند که این کاهش در دمای پائین‌تر از دمای بالاتر است. در چنین شرایطی ویژگی آنتی‌اکسیدانی آستاگزانتین نیز تحت تأثیر قرار می‌گیرد و به نسبت کاهش می‌یابد. تغییرات مشاهده‌شده در پایداری آستاگزانتین و نیز ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی در زمان‌های مختلف معنی‌دار بوده است ($p<0/05$). با توجه به جدول ۱، قدرت مهار رادیکال آزاد DPPH آستاگزانتین در تیمارهای مورد بررسی در دامنه ۹۳/۱۱-۴۵/۵ درصد متغیر می‌باشد. دامنه تغییرات قدرت کاهندگی یون فریک نیز از جذب ۳۱/۸۱-۰/۰ در طول موج ۷۰۰ نانومتر است.

نتایج جدول ۲ نشان می‌دهد که اثر فاکتورهای دما، pH و زمان هر یک به تنهایی و اثرات متقابل بین زمان و دما معنی‌دار بوده است ($p<0/05$). اما با این وجود، تاثیرات متقابل pH با زمان، pH با دما و تأثیر متقابل سه فاکتور با یکدیگر بر غلظت رنگدانه و پایداری آن معنی‌دار نبوده است ($p>0/05$).

نتایج جدول ۳ مؤید آن است که تأثیر فاکتورهای مورد بررسی به صورت منفرد و تأثیر متقابل زمان و دما و نیز تاثیرات متقابل سه فاکتور، بر خواص آنتی‌اکسیدانی

سایر محققین و پیش تیمارهای انجام‌گرفته، فاکتورهای مذکور و دامنه مورد نظر انتخاب شدند). علت انتخاب pH و دماهای مورد استفاده، بیشتر با هدف استفاده از آستاگزانتین در فرآورده‌های لبنی و دسرهای بوده است. پس از تیمار بندی بر اساس طرح فاکتوریل، رابطه متقابل بین متغیرهای مختلف و تأثیر آنها بر غلظت و فعالیت آنتی‌اکسیدانی آستاگزانتین مورد سنجش قرار گرفت. بعد از تهیه

آستاگزانتین در قالب قدرت مهارکنندگی رادیکال آزاد DPPH معنی‌دار می‌باشد ($p < 0.05$). اما تاثیرات متقابل pH با زمان و pH با دما معنی‌دار نبوده است ($p > 0.05$). نتایج جدول ۴ نشان می‌دهد که تاثیرات فاکتورهای مورد بررسی به صورت منفرد و تأثیر متقابل زمان با دما، pH با

جدول ۱: تغییرات در پایداری آستاگزانتین خالص (۱۰۰ میکروگرم بر میلی لیتر) و خواص آنتی‌اکسیدانی آن در دما، زمان و pH های مورد بررسی

Table 1: Changes in the stability of pure astaxanthin (100 µg/ml) and its antioxidant properties at studied temperature, time and pH

بلوک	pH	دما (سانتی‌گراد)	زمان (روز)	باقیمانده آستاگزانتین (%)	غلظت آستاگزانتین (µg/ml)	خواص آنتی‌اکسیدانی قدرت مهار رادیکال DPPH	قدرت کاهندگی
۱ ^۱	۴/۵	۴	صفر	۹۱/۵۶	۹۱/۵۶±۱/۴۴ ^a	۹۲/۱۰±۱/۴۹ ^a	۰/۸۰±۰/۰۱ ^a
۲ ^۱	۴/۵	۴	۱۵	۷۵/۸۸	۷۵/۸۸±۱/۵۵ ^c	۷۴/۸۰±۱/۳۱ ^c	۰/۶۶±۰/۰۱ ^c
۳ ^۱	۴/۵	۴	۳۰	۵۴/۳۲	۵۴/۳۲±۱/۰۵ ^e	۶۰/۶۴±۱/۵۷ ^e	۰/۴۵±۰/۰۳ ^e
۴ ^۱	۴/۵	۲۰	صفر	۸۵/۴۷	۸۵/۴۷±۰/۷۴ ^b	۸۳/۵۱±۰/۹۷ ^b	۰/۷۴±۰/۰۱ ^b
۵ ^۱	۴/۵	۲۰	۱۵	۶۱/۴۰	۶۱/۴۰±۰/۹۹ ^d	۶۵/۲۴±۰/۸۳ ^d	۰/۵۵±۰/۰

جدول ۳: نتایج اثرات متقابل زمان، دما و pH بر فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH
Table 3: Results of interactions time, temperature and pH on DPPH free radical scavenging activity

میانگین مربعات	درجه آزادی	منابع تغییرات
۷۷۸/۹۶**	۱۱	Corrected Model
۱۸۲۴۷۹/۹۰**	۱	Intercept
۳۶۵۲/۹۱**	۲	زمان
۱۰۸۴/۳۸**	۱	دما
۲۸/۶۹**	۱	pH
۶۷/۲۰**	۲	دما × زمان
۰/۳۲۷ ^{ns}	۲	pH × زمان
۰/۱۳۲ ^{ns}	۱	pH × دما
۷/۲۶۲**	۲	pH × دما × روز

** اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد و ns نشان‌دهنده اختلاف غیرمعنی‌دار است.

** Difference significant at the 5% level and ns indicates a non-significant difference.

جدول ۴: نتایج اثرات متقابل زمان، دما و pH بر قدرت احیاکنندگی یون آهن سه ظرفیتی یا FRAP

Table 4: Results of interactions of time, temperature and pH on FRAP test

میانگین مربعات	درجه آزادی	منابع تغییرات
۰/۹۶**	۱۱	Corrected Model
۱۲/۷۹۳**	۱	Intercept
۰/۴۷۴**	۲	زمان
۰/۰۹۲**	۱	دما
۰/۰۰۲**	۱	pH
۰/۰۰۵**	۲	دما × زمان
۰/۰۰۱**	۲	pH × زمان
۱/۱۱ ^{ns}	۱	pH × دما
۰/۰۰ ^{ns}	۲	pH × دما × روز

** اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد و ns نشان‌دهنده اختلاف غیرمعنی‌دار است.

pH=۵/۵ در ۷۷/۵۴ درصد در pH=۴/۵ و ۷۵/۸۸ (دمای ۴ درجه سانتی‌گراد) و نیز ۶۱/۴۰ درصد در pH=۴/۵ و ۶۲/۲۵ در pH=۵/۵ (دمای ۲۰ درجه سانتی‌گراد) بود که نشان از پایداری بیشتر رنگدانه در این تحقیق می‌باشد (پایداری در این مقایسه بر اساس دما و pH می‌باشد).

هنگام استفاده از آستاگزانتین در روغن‌های مختلف نظیر روغن سبوس برنج، روغن بادام و روغن پالم، پایداری آستاگزانتین در دمای ۹۰-۷۰ درجه سانتی‌گراد، ۸۴-۹۰ درصد می‌باشد. این ویژگی کاربرد آستاگزانتین را در غذا، مواد دارویی و پزشکی توجیه می‌کند. با افزایش دما به ۱۲۰-۱۵۰ درجه سانتی‌گراد، پایداری رنگدانه به شدت کاهش می‌یابد (Rao et al., 2007). نتایج تحقیق Villalobos-Castillejos و همکاران (۲۰۱۳) نشان داد که آستاگزانتین استخراجی از مخمر^۱ دارای پایداری بالا در دمای پایین و pH=۴ می‌باشد. این نتیجه با یافته تحقیق حاضر مطابقت دارد و حاکی از پایداری رنگدانه در pH اسیدی و دمای پایین است. در مطالعه Liu و همکاران (۲۰۱۴) تأثیر پارامترهایی نظیر دما و pH بر تغییرات رنگ و غلظت آستاگزانتین مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که با افزایش دما، رنگ قرمز (a*) و غلظت آستاگزانتین نیز کاهش می‌یابد. در تحقیق حاضر، تغییرات رنگ بررسی نشد و به جای آن، غلظت آستاگزانتین مورد ارزیابی قرار گرفت که با کاهش آن، شدت رنگ رنگدانه نیز تحت تأثیر قرار خواهد گرفت. تحقیقات مختلف، ارتباط بین کاهش رنگ آستاگزانتین بعد از افزایش دما را گزارش کرده‌اند (Niamnuy et al., 2008; Pu et al., 2011).

در پژوهش Liu و همکاران (۲۰۱۶) pH های ۴ و ۵ تأثیر معنی‌داری بر تغییرات غلظت و رنگ آستاگزانتین نشان نداد که تأییدکننده نتایج تحقیق حاضر است. pH های مورد استفاده در تحقیق حاضر (۴/۵ و ۵/۵)، تغییرات معنی‌داری در غلظت آستاگزانتین و فعالیت آنتی‌اکسیدانی آن نداشتند. تجزیه و تحلیل آماری نشان داد که تأثیرات

سوم، pH بود که در این پژوهش، تغییرات مثبت در غلظت رنگدانه و نیز فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی در pH=۵/۵ مشاهده شد. اما با این وجود تغییرات مذکور فاقد اختلاف معنی‌دار در pH=۴/۵ بوده است. نتایج مطالعه Armenta و Guerrero-Legarreta (۲۰۰۹) نشان داد، هنگامی که آستاگزانتین مصنوعی و طبیعی در شرایط نور، هوا، دمای ۴۵ درجه سانتی

حرارتی می‌باشند)، پایداری آن کاهش می‌یابد. از سویی، طولانی‌تر شدن زمان نگهداری، ویژگی‌های کیفی رنگدانه را نیز تحت تأثیر قرار می‌دهد. بنابراین، با توجه به پایداری پائین رنگدانه در دمای بالاتر، استفاده از راهکارهای مختلف نظیر پوشش‌دار کردن رنگدانه، جهت استفاده در مواد غذایی واجد تیمار حرارتی پیشنهاد می‌گردد.

تشکر و قدردانی

محققین پژوهش حاضر از پژوهشکده اکولوژی دریای خزر جهت حمایت مالی و در اختیار نهادن تجهیزات تخصصی آزمایشگاهی تقدیر و تشکر می‌نمایند.

منابع

- Armenta, R.E. and Guerrero-Legarreta, I., 2009. Stability studies on astaxanthin extracted from fermented shrimp byproducts. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57(14): 6095-6100. DOI: 10.1021/jf901083d
- Belay, A., Ota, Y., Miyakawa, K. and Shimamatsu, H., 1993. Current knowledge on potential health benefits of Spirulina. *Journal of Applied Phycology*, 5(2): 235-241. DOI: 10.1007/BF00004024
- Bennedsen, M., Wang, X., Willén, R., Wadström, T. and Andersen, L.P., 2000. Treatment of H. pylori infected mice with antioxidant astaxanthin reduces gastric inflammation, bacterial load and modulates cytokine release by splenocytes. *Immunology letters*, 70(3): 185-189. DOI: 10.1016/S0165-2478(99)00145-5

متقابل pH و دما و همچنین pH و زمان معنی‌دار نبوده است و حاکی از عدم تأثیر pH در تغییرات آستاگزانتین است. برخلاف pH، دما و زمان از عوامل تأثیرگذار در این تحقیق بودند. در مطالعه Liu و همکاران (۲۰۱۶) تأثیر دمای نگهداری آستاگزانتین (۵، ۲۰، ۳۷، ۵۵ و ۷۰ درجه سانتی‌گراد) نیز مورد بررسی قرار گرفته است. تغییرات در غلظت آستاگزانتین و رنگ آن بین دو دمای ۵ و ۲۰ معنی‌دار نبود اما در سایر دماهای مورد استفاده روند کاهشی داشته است. برخلاف تحقیق مذکور، در پژوهش حاضر تغییرات در غلظت آستاگزانتین و خواص آنتی‌اکسیدانی آن در دو دمای ۵ و ۲۰ درجه سانتی‌گراد معنی‌دار بوده است. مقایسه نتایج نشان‌دهنده آن است که دماهای بالاتر باعث تغییر ساختار مولکولی رنگدانه شده و پایداری آن را تحت تأثیر قرار می‌دهند. بنابراین، استفاده از آستاگزانتین به عنوان رنگدانه طبیعی، در غذاهایی که نیاز به فرآیند حرارتی دارند، محدودیت دارد. یکی از روش‌های پایداری آن

- Bustos-Garza, C., Yáñez-Fernández, J. and Barragán-Huerta, B.E., 2013.** Thermal and pH stability of spray-dried encapsulated astaxanthin oleoresin from *Haematococcus pluvialis* using several encapsulation wall materials. *Food Research International*, 54(1): 641-649. DOI: 10.1016/j.foodres.2013.07.061
- Chen, H. M. and Meyers, S.P., 1982.** Extraction of astaxanthin pigment from crawfish waste using a soy oil process. *Journal of Food Science*, 47(3): 892-896. DOI: 10.1111/j.1365-2621.1982.tb12739.x
- Dewati, P. R., Rohman, A. and Budiman, A., 2020.** A Preliminary Study of Extraction and Purification Processes of Astaxanthin from *Haematococcus pluvialis* as a Natural Antioxidant. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* (Vol. 778, No. 1, p. 012032). IOP Publishing. DOI: 10.1088/1757-899X/778/1/012032
- Dillard, C.J. and German, J.B., 2000.** Phytochemicals: nutraceuticals and human health. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80(12): 1744-1756. DOI: 10.1002/10970010(20000915)80:12%3C1744::AID-JSFA725%3E3.0.CO;2-W
- Dong, S., Huang, Y., Zhang, R., Wang, S. and Liu, Y., 2014.** Four different methods comparison for extraction of astaxanthin from green alga *Haematococcus pluvialis*. *The Scientific World Journal*, 1-7. DOI: 10.1155/2014/694305
- Gouveia, L., Raymundo, A., Batista, A.P., Sousa, I. and Empis, J., 2006.** *Chlorella vulgaris* and *Haematococcus pluvialis* biomass as colouring and antioxidant in food emulsions. *European Food Research and Technology*, 222(3): 362-367. DOI: 10.1007/s00217-005-0105-z
- Irna, C., Jaswir, I., Othman, R. and Jimat, D.N., 2018.** Comparison between high-pressure processing and chemical extraction: Astaxanthin yield from six species of shrimp carapace. *Journal of Dietary Supplements*, 15(6): 805-813. DOI: 10.1080/19390211.2017.1387885
- Kang, C.D. and Sim, S.J., 2007.** Selective extraction of free astaxanthin from *Haematococcus* culture using a tandem organic solvent system. *Biotechnology Progress*, 23(4): 866-871. DOI: 10.1021/bp0700354
- Liu, B. H. and Lee, Y.K., 2003.** Effect of total secondary carotenoids extracts from *Chlorococcum* sp. on *Helicobacter pylori*-infected BALB/c mice. *International Immunopharmacology*, 3(7): 979-986. DOI: 10.1016/S1567-5769(03)00096-1
-

- Liu, X. and Osawa, T., 2007.** Cis astaxanthin and especially 9-cis astaxanthin exhibits a higher antioxidant activity in vitro compared to the all-trans isomer. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 357(1): 187-193. DOI: 10.1016/j.bbrc.2007.03.120
- Liu, X., McClements, D.J., Cao, Y. and Xiao, H., 2016.** Chemical and physical stability of astaxanthin-enriched emulsion-based delivery systems. *Food Biophysics*, 11(3): 302-310. DOI: 10.1007/s11483-016-9443-6
- Liu, Z.W., Zeng, X.A., Cheng, J. H., Liu, D.B. and Aadil, R.M., 2018.** The efficiency and comparison of novel techniques for cell wall disruption in astaxanthin extraction from *Haematococcus pluvialis*. *International Journal of Food Science & Technology*, 53(9): 2212-2219. DOI: 10.1111/ijfs.13810
- Niamnuy, C., Devahastin, S., Soponronnarit, S. and Raghavan, G.V., 2008.** Kinetics of astaxanthin degradation and color changes of dried shrimp during storage. *Journal of Food Engineering*, 87(4): 591-600. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.01.013
- Pu, J., Bankston, J.D. and Sathivel, S., 2011.** Developing microencapsulated flaxseed oil containing shrimp (*Litopenaeus setiferus*) astaxanthin using a pilot scale spray dryer. *Biosystems Engineering*, 108(2): 121-132. DOI: 10.1016/j.biosystemseng.2010.11.005
- Ranga Rao, A., 2011.** Production of astaxanthin from cultured green alga *Haematococcus pluvialis* and its biological activities (Doctoral dissertation, University of Mysore).
- Rao, A. R., Sarada, R. and Ravishankar, G. A., 2007.** Stabilization of astaxanthin in edible oils and its use as an antioxidant. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 87(6): 957-965. DOI: 10.1002/jsfa.2766
- Rocha, G.A., Fávaro-Trindade, C.S. and Grosso, C.R.F., 2012.** Microencapsulation of lycopene by spray drying: characterization, stability and application of microcapsules. *Food and Bioprocess Technology*, 90(1): 37-42. DOI: 10.1016/j.fbp.2011.01.001
- Sarada, R., Vidhyavathi, R., Usha, D. and Ravishankar, G. A., 2006.** An efficient method for extraction of astaxanthin from green alga *Haematococcus pluvialis*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(20): 7585-7588. DOI: 10.1021/jf060737t
- Shah, M., Mahfuzur, R., Liang, Y., Cheng, J. J. and Daroch, M., 2016.** Astaxanthin-producing green microalga *Haematococcus pluvialis*: from single cell to high value commercial products. *Frontiers in plant science*, 7: 1-28. DOI: 10.3389/fpls.2016.00531
- Sheikhzadeh, N., Tayefi-Nasrabadi, H., Khani Oushani, A. and Najafi Enferadi**

- Sun, W., Lin, H., Zhai, Y., Cao, L., Leng, K. and Xing, L., 2015. Separation, Purification, and Identification of (3S, 3' S)- trans-Astaxanthin from *Haematococcus pluvialis*. *Separation Science and Technology*, 50(9): 1377-1383. DOI:10.1080/01496395.2014.976873
- Takeungwongtrakul, S., Benjakul, S., Santoso, J., Trilaksani, W. and Nurilmala, M., 2015. Extraction and Stability of Carotenoid-Containing Lipids from Hepatopancreas of Pacific White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(1): 10-18. DOI: 10.1111/jfpp.12203
- Tan, Y., Ye, Z., Wang, M., Manzoor, M. F., Aadil, R. M., Tan, X. and Liu, Z., 2021. Comparison of Different Methods for Extracting the Astaxanthin from *Haematococcus pluvialis*: Chemical Composition and Biological Activity. *Molecules*, 26(12): 3569. DOI: 10.3390/molecules26123569
- Tanaka, T., Makita, H., Ohnishi, M., Mori, H., Satoh, K. and Hara, A., 1995. Chemoprevention of rat oral carcinogenesis by naturally occurring xanthophylls, astaxanthin and canthaxanthin. *Cancer Research*, 55(18): 4059-4064.
- Tracy, R.P., 1999. Inflammation markers and coronary heart disease. *Current Opinion in Lipidology*, 10(5): 435-441. DOI: 10.1097/00041433-199910000-00008
- Uchiyama, K., Naito, Y., Hasegawa, G., Nakamura, N., Takahashi, J. and Yoshikawa, T., 2002. Astaxanthin protects β -cells against glucose toxicity in diabetic db/db mice. *Redox Report*, 7(5): 290-293. DOI: 10.1179/135100002125000811
- Villalobos-Castillejos, F., Cerezal-Mezquita, P., Hernández-De Jesús, M. L. and Barragán-Huerta, B. E., 2013. Production and stability of water-dispersible astaxanthin oleoresin from *Phaffia rhodozyma*. *International Journal of Food Science & Technology*, 48(6): 1243-1251. DOI: 10.1111/ijfs.12083
- Wackerbarth, H., Stoll, T., Gebken, S., Pelters, C. and Bindrich, U., 2009. Carotenoid-protein interaction as an approach for the formulation of functional food emulsions. *Food Research International*, 42(9): 1254-1258. DOI: 10.1016/j.foodres.2009.04.002
- Yuan, J.P. and Chen, F., 2000. Purification of trans-astaxanthin from a high-yielding astaxanthin ester-producing strain of the microalga *Haematococcus pluvialis*. *Food Chemistry*, 68(4): 443-448. DOI: 10.1016/S0

Effect of temperature, pH, and time factors on the stability and antioxidant activity of the extracted astaxanthin from haematococcus microalgae (*Haematococcus pluvialis*)

Safari R.^{1*}; Mirbakhsh M.²; Ghaffari H.²; Reyhani Poul S.³; Rahmati R.¹; Ebrahimzadeh M.¹

*safari1351@gmail.com

1-Caspian Sea Ecological Research Center, Fisheries Science Research Institute, Agricultural Research Education and Extension Organization, Sari, Iran.

2-Fisheries Science Research Institute, Agricultural Research Education and Extension Organization, Tehran, Iran.

3- Department of Processing of Fishery Products, Faculty of Fisheries and Environment, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran.

Abstract

One of the important factors in the use of natural pigments in various foods is their stability and preservation of their antioxidant properties under the production and storage conditions. Astaxanthin is one of these natural pigments that microalgae are one of its resources. In the present study, after the extraction of astaxanthin from hematococcus microalgae (*Haematococcus pluvialis*) by a combined method (HCL-Acetone), the effect of temperature, pH, and time parameters on its stability and antioxidant activity (DPPH free radical scavenging activity and reducing power of ferric) were evaluated. The results showed that the effect of temperature, pH and time factors alone and the interactions between the time and temperature were significant ($p < 0.05$). However, the interactions of pH with time, pH with temperature, and the interaction of three factors together on the concentration and stability of astaxanthin were not significant ($p > 0.05$). According to the findings, the antioxidant activity and pigment stability at 4 °C was more than 20 °C and with increasing the storage time, these properties were decreased. The pH changes did not have much effect on the pigment properties, although the results at pH=5.5 were relatively better than pH=4.5. Among the studied treatments, DPPH free radical scavenging activity as well as the reducing power of the extracted pigment ranged from 45.5-93.11% and absorption of 0.31-0.81 at 700 nm, respectively. This property makes it possible to use this pigment in food products as an antioxidant. However, use of various methods such as coating the pigment for using in heat-treated foods is recommended due to the low stability of the pigment at the higher temperatures.

Keywords: Haematococcus microalgae, Astaxanthin, Temperature, pH, Antioxidant activity

*Corresponding author