

یافته علمی کوتاه

فعالیت ضد باکتریایی فیلم نانوکامپوزیت آگار-ژلاتین در ترکیب با اسانس نعناع فلفلی و تأثیر آن بر ماندگاری قزل آلا ی رنگین کمان

ریحانه بورد^۱، لاله رومیانی^{۲*}

*L.roomiani@yahoo.com

۱-گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

۲-گروه شیلات، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

تاریخ دریافت: تیر ۱۳۹۸

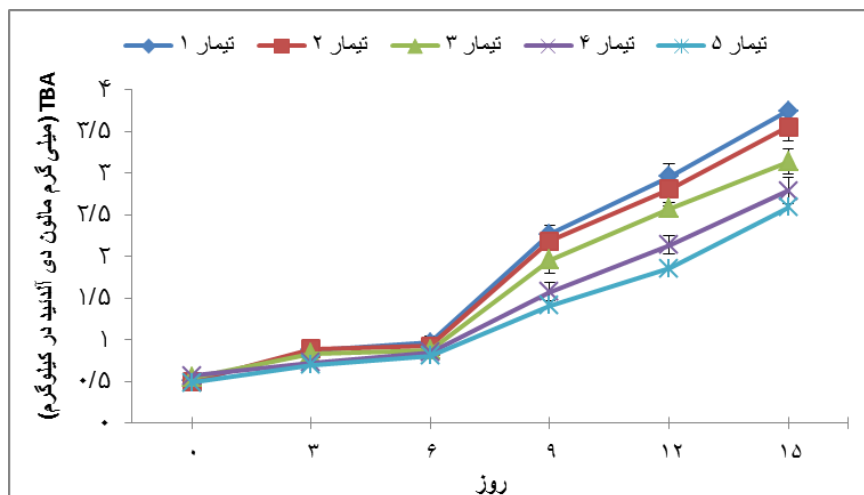
تاریخ پذیرش: دی ۱۳۹۸

لغات کلیدی: فیلم نانوکامپوزیت، نعناع فلفلی، قزل آلا ی رنگین کمان

مهم ضد میکروبی طبیعی عمل می کنند و به دلیل داشتن خاصیت آب گریزی، موجب نفوذ در چربی غشاء باکتری شده و سبب خارج شدن یون ها و محتویات سلولی از آن می شود (Rocha et al., 2018). نعناع فلفلی^۱ (*Mentha piperita*) جزء گیاهان دارویی است که به دلیل داشتن ترکیبات فلاوونوئیدی، فنل ها، ترپنوئید، کاروتن، بتائین و تانن دارای خواص آنتی اکسیدانی بوده و رشد میکروب ها را مهار می کند (Shahbazi and Shavisi, 2019). Alboofetileh و همکاران (۲۰۱۴) کارایی فیلم نانوکامپوزیت همراه با مرزنجوش در کنترل *Listeria monocytogenes* در فیله قزل آلا ی رنگین کمان را گزارش نمودند. Kakaei و Shahbazi (۲۰۱۹) در بررسی تأثیر فیلم ژلاتین-کیتوزان ترکیب شده با عصاره اتانولی انگور قرمز در کنترل *Listeria monocytogenes* و ویژگی های شیمیایی، میکروبی و حسی فیله قزل آلا کمترین سطح رشد باکتری، PV و TVB-N در نمونه های پوشیده شده با فیلم و در ترکیب با مقدار مساوی از هر دو عصاره مشاهده نمودند (شکل های ۱ و ۲).

بر اساس اطلاعات سازمان خواروبار جهانی، ماهیان سردآبی نظیر قزل آلا، تولید سالانه بالایی دارد (۸۱۴ میلیون تن) و این گونه یکی از مهم ترین گونه های ماهیان پرورشی است (FAO, 2018). رشد میکروب ها در محصولات شیلاتی سبب کاهش ماندگاری و افزایش خطر ابتلا به بیماری های انتقال داده شده از طریق غذا می گردد. کنترل کیفیت محصولات غذایی اهمیت فراوانی در بهبود ایمنی غذا دارد. صنایع بزرگ، خرده فروشان و مصرف کنندگان علاقه زیادی به توسعه روش های نگهداری مواد غذایی دارند که ساده، کم هزینه، سریع و قابل اطمینان باشند و از کاهش کیفیت مواد غذایی جلوگیری کند (Aghaei et al., 2018). بسته بندی های هوشمند با کنترل تغییرات محیط داخلی و خارجی کیفیت مواد غذایی را افزایش می دهند. نانوفیبرها همانند نانوکامپوزیت های پلیمری، ویژگی های منحصربه فردی از جمله داشتن ناحیه سطحی بسیار گسترده (Shatalov et al., 2014)، تخلخل بالا، داشتن منافذی با اندازه کوچک و ظرفیت جذب بالا دارد (López-Caballero et al., 2005). بعضی از اسانس های گیاهان، به عنوان عوامل

¹ Peppermint

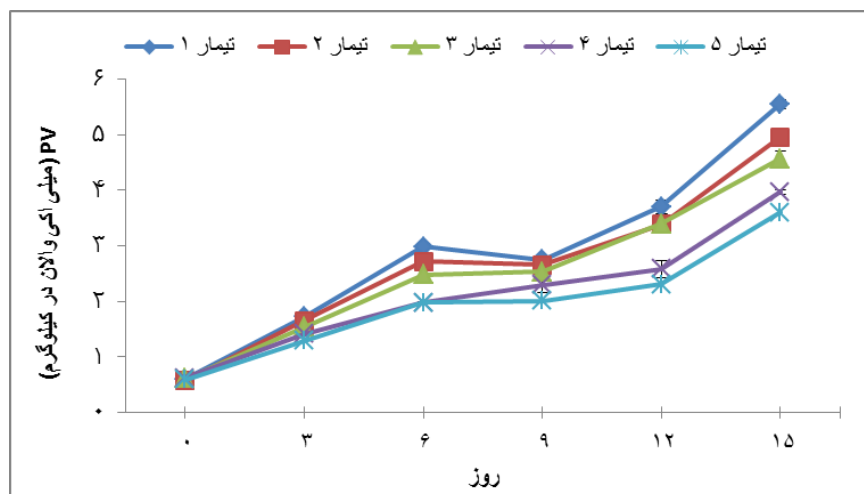


شکل ۱: تأثیر فیلم نانوکامپوزیت آگار-ژلاتین در ترکیب با اسانس نعناع فلفلی بر TBA (میلی گرم مالون دی آلدئید در کیلوگرم) فیله قزل آلائی رنگین کمان

تیمار ۱: تیمار شاهد، تیمار ۲: نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین و ۰/۵ درصد اسانس، تیمار ۳: نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین و ۱ درصد اسانس، تیمار ۴: نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین و ۱/۵ درصد اسانس، تیمار ۵: نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین و ۲ درصد اسانس.

Figure 1: Effect of agar-gelatin Nano-composite film in combination with peppermint essential oil on TBA (mg malonaldehyde/ kg) Rainbow trout fillet

Treatment 1: Control, treatment 2: Agar-gelatin Nano-composite and 0.5% of essential oil, treatment 3: agar- gelatin Nano-composite and 1% essential oil, 4: agar- gelatin Nano- composite and 1.5% essential oil, 5: Agar-gelatin Nano-composite and 2% essential oil



شکل ۲: تأثیر فیلم نانوکامپوزیت آگار-ژلاتین در ترکیب با اسانس نعناع فلفلی بر PV (میلی اکی والان در کیلوگرم) فیله قزل آلائی رنگین کمان

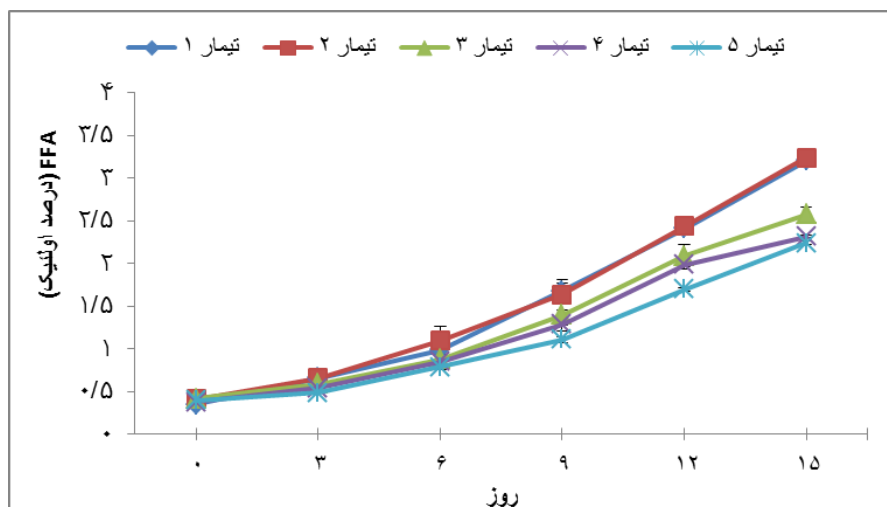
تیمار ۱: تیمار شاهد، تیمار ۲: نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین و ۰/۵ درصد اسانس، تیمار ۳: نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین و ۱ درصد اسانس، تیمار ۴: نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین و ۱/۵ درصد اسانس، تیمار ۵: نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین و ۲ درصد اسانس.

Figure 2: Effect of using agar-gelatin Nano-composite film in combination with peppermint essential oil on PV (mg malonaldehyde/ kg) Rainbow trout fillet

Treatment 1: Control, treatment 2: Agar-gelatin Nano-composite and 0.5% of essential oil, treatment 3: agar- gelatin Nano-composite and 1% essential oil, 4: agar- gelatin Nano- composite and 1.5% essential oil, 5: Agar-gelatin Nano-composite and 2% essential oil

۱/۵ درصد، تیمار ۵: نانوکامپوزیت آگار-ژلاتین و اسانس نعنای ۲ درصد بودند. TVB-N با استفاده از روش تقطیر بخار انجام و مقدار TBA (میلی گرم مالون دی آلدئید در کیلوگرم بافت ماهی) محاسبه شد (Pearson, 1997). سنجش پراکسید (PV) (AOAC, 2002) و اسیدهای چرب آزاد برحسب درصد اسید اولئیک (Pearson, 1997) مشخص شد. تعیین بار میکروبی بر طبق استاندارد شماره ۲۳۲۵ (۱۳۸۰) انجام شد. نرمال بودن داده ها با استفاده از آزمون کولموگروف اسمیرنوف چک شد و آزمون آماری آنالیز واریانس و آزمون تعقیبی دانکن در نرم افزار SPSS18 انجام شد. در بررسی روند تغییرات TBA (شکل ۱) در فیله قزل آلا رنگین کمان، تیمار ۱ و ۲ از روز ۳ تا انتهای دوره نگهداری با اختلاف معنی دار در مقایسه با تیمارهای ۳، ۴ و ۵ مقادیر بالاتری را داشتند ($P < 0.05$). روند تغییرات شاخص پراکسید نشان دهنده افزایش میزان این پارامتر در تمامی تیمارها بود (شکل ۲).

تأثیر ضد میکروبی فیلم نانوکامپوزیت ژلاتین محتوی نانوفیبرکیتوزان و نانوذرات اکسید روی در مطالعه Amjadi و همکاران (۲۰۱۹) ثابت شد. با توجه به تحقیقات گذشته، هدف این پژوهش بررسی تأثیر ضد میکروبی فیلم نانوکامپوزیت آگار-ژلاتین در ترکیب با اسانس نعنای فلفلی (*M. piperita*) بر ماندگاری قزل آلا رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) بود. اسانس از سرشاخه های هوایی گیاه نعنای فلفلی و به روش تقطیر با بخار و با استفاده از دستگاه کلونجر بدست آمد (Alboofetileh et al., 2014). فیلم نانوکامپوزیت ژلاتین بر اساس روش Kakaei و Shahbazi (۲۰۱۶) انجام شد. فیله های قزل آلا پس از پوشیده شدن با فیلم در ظروف پلی استری با ۳ تکرار به مدت ۱۵ روز قرار داده شد. تیمارها شامل: تیمار ۱: فیله ماهی بدون افزودنی، تیمار ۲: نانوکامپوزیت آگار-ژلاتین و اسانس نعنای ۰/۵ درصد، تیمار ۳: نانوکامپوزیت آگار-ژلاتین و اسانس نعنای ۱ درصد، تیمار ۴: نانوکامپوزیت آگار-ژلاتین و اسانس نعنای



شکل ۳: تأثیر فیلم نانوکامپوزیت آگار-ژلاتین در ترکیب با اسانس نعنای فلفلی بر FFA (درصد اولئیک) فیله قزل آلا رنگین کمان تیمار ۱: تیمار شاهد، تیمار ۲: نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین و ۰/۵ درصد اسانس، تیمار ۳: نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین و ۱ درصد اسانس، تیمار ۴: نانوکامپوزیت آگار-ژلاتین و ۱/۵ درصد اسانس، تیمار ۵: نانوکامپوزیت آگار-ژلاتین و ۲ درصد اسانس.

Figure 3: Effect of agar-gelatin Nano-composite film in combination with peppermint essential oil on FFA (% Oleic acid) Rainbow trout fillet

Treatment 1: Control, treatment 2: Agar-gelatin Nano-composite and 0.5% of essential oil, treatment 3: agar- gelatin Nano-composite and 1% essential oil, 4: agar- gelatin Nano- composite and 1.5% essential oil, 5: Agar-gelatin Nano-composite and 2% essential oil

تغییرات میزان FFA فیله قزل‌آلای رنگین‌کمان در شکل ۳ نشان داده شده است. تیمار ۵ در مقایسه با تیمارهای ۲، ۳ و ۴ مقادیر FFA کمتری داشت و با افزایش سطح اسانس، میزان این شاخص کاهش معنی‌داری داشت ($P < 0.05$). با توجه به جدول‌های ۱ و ۲، میزان TVB-N روند افزایشی را در تمام تیمارها داشت و روز ۱۵ بالاترین میزان TVB-N در طول دوره نگهداری به‌شمار آمد. بار باکتریایی از Log cfu/g ۴/۶۹-۴/۳۴ در روز صفر به Log cfu/g ۹/۷۲-۸/۳۲ در روز پانزدهم رسید ($P < 0.05$) (جدول ۱). بر اساس آنالیز ترکیبات شیمیایی نعنای فلفلی، منتول (۴۹/۷ درصد)، منتون (۱۲/۴۴ درصد) و ۱،۸-سینئول (۷/۱۸ درصد) عمده‌ترین ترکیبات بودند. همچنین اسانس نعنای فلفلی دربردارنده لیمونین، لینانول و کارواکرول نیز بود. Saharkhiz و همکاران (۲۰۱۲) در بررسی اسانس نعنای فلفلی در نقاط مختلف ایران مشاهده کردند که منتول (۵۳/۲۸٪)، منتیل استات (۱۵/۱٪) و منتوفوران (۱۱/۱۸٪) جز ترکیبات اصلی بودند. Nagarjuna Reddy و همکاران (۲۰۱۷) در بررسی ترکیبات اسانس نعنای فلفلی *Menta piperita* منتون، منتانول، کارواکرول و سینئول را گزارش کردند. تفاوت در میزان ترکیبات می‌تواند مربوط به فصل و زمان برداشت، استفاده از بخش‌های مختلف گیاه در تهیه اسانس و روش تهیه اسانس باشد. با توجه به نتایج، تیمارهای فیلم نانوکامپوزیت آگار - ژلاتین دارای اسانس در مقایسه با تیمار شاهد، بخصوص در روزهای ۶، ۱۲ و ۱۵ کارایی بهتری در مهار تولید پراکسید داشت ($P < 0.05$) و با افزایش سطح اسانس میزان تولید هیدروپراکسیدها کاهش معنی‌داری نشان داد ($P < 0.05$). اسانس نعنای فلفلی با دارا بودن خاصیت آنتی‌اکسیدانی (Scavroni et al., 2005; de Sousa et al., 2010; Saharkhiz et al., 2012; Nagarjuna Reddy et al., 2017) و عدم ورود اکسیژن به دلیل داشتن باندهای هیدروژنی در پوشش ژلاتینی (Antoniewski et al., 2007) و پوشش آگار (Rojas-Grau et al., 2009) به‌خوبی قادر به مهار اکسیداسیون چربی‌ها بود. هرچند اختلاف نظر در مورد حد مجاز تری‌متیل‌آمین در مطالعات وجود دارد، ولی بر

اساس Huss (۱۹۹۵) سطح غیر قابل قبول برای TMA ۱۵-۱۰ میلی‌گرم تری‌متیل‌آمین بر ۱۰۰ گرم گوشت ماهی گزارش شده است. شاخص ثانویه اکسیداسیون TBA است که میزان میلی‌گرم مالون دی‌آلدئید در کیلوگرم را نشان می‌دهد (Srikar and Hiremath, 1972). Connell (۱۹۹۵) پیشنهاد کرد اگر میزان پراکسید بالای ۲۰-۱۰ میلی‌اکی والان در کیلوگرم از گوشت ماهی باشد، یا TBA بالای ۲-۱ میکرومول مالون-آلدئید در یک گرم چربی باشد، گوشت ماهی به سمت فساد پیش می‌رود. مقادیر ۳۵ CEE 95/149/EC و ۲۵ (Masniyom et al., 2002) میلی‌گرم نیتروژن در ۱۰۰ گرم TVB-N، به عنوان شروع فساد به ترتیب در ماهیان کامل و فیله مطرح شده است. مقادیر mg TVB-N/100g ۳۵-۳۰ در ماهیانی که در زیر یخ نگه داشته می‌شوند، به عنوان حد قابل قبول محسوب می‌شود (Connell, 1995). تولید این مواد سبب ایجاد بوی بد و نامطبوع در محصولات گوشتی گردیده و پذیرش از سوی مصرف‌کننده را کاهش می‌دهد که در نمونه نانوکامپوزیت آگار - ژلاتین و نیز نمونه‌های دارای این پوشش و اسانس تا روز نهم و با مقادیر ۲۹/۲۴-۳۳/۱۹ میلی‌گرم نیتروژن در ۱۰۰ گرم گوشت ماهی محدوده مجاز قرار داشتند. بر اساس حد مجاز باکتری (Log cfu/100 g ۱۰^۶) (Ojagh et al., 2010) تیمارهای فیلم نانوکامپوزیت آگار - ژلاتین و فیلم همراه با ۰/۵ درصد اسانس نعنای فلفلی (تیمار ۲) تا روز ششم و تیمارهای ۳، ۴ و ۵ تا روز نهم در حد مجاز قرار داشتند (جدول ۲). فلاونوئیدها گروه وسیعی از ترکیبات فنلی هستند که در پاسخ به عفونت‌های میکروبی در گیاه ساخته می‌شوند و بر ضد طیف وسیعی از میکروارگانیسم‌ها فعال می‌باشند. اثر ضد میکروبی فلاونوئیدها از طریق تشکیل کمپلکس با غشاء خارجی باکتری‌ها و پروتئین‌های محلول که به غشاء متصل هستند، می‌باشد (Salem et al., 2002). بر اساس ۲ شاخص TVB-N و TVC تیمارهای فیلم نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین و تیمار ۲ (فیلم نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین حاوی ۰/۵ درصد اسانس نعنای فلفلی) تا روز ۶، تیمارهای ۳، ۴ و ۵ (فیلم نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین

حاوی ۱، ۱/۵ و ۲ درصد اسانس نعناع فلفلی) تا روز ۹ در ژلاتین به همراه اسانس ضمن حفظ کیفیت اولیه، ماندگاری فیله را طی نگهداری در یخچال افزایش می‌دهد. مطالعه حاضر نشان می‌دهد استفاده از فیلم خوراکی نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین

جدول ۱: تأثیر فیلم نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین در ترکیب با اسانس نعناع فلفلی بر TVB-N (میلی گرم ازت در ۱۰۰ گرم) فیله قزل‌آلای رنگین کمان

Table 1: Effect agar-gelatin Nano-composite film in combination with peppermint essential oil on TVB-N (mg N/100g) Rainbow trout fillet

تیما	روز					
	۰	۳	۶	۹	۱۲	۱۵
تیما ۱ (شاهد)	۱۰/۷۸±۰/۳۱ Aa	۱۴/۵۹±۰/۱۲ Ab	۲۱/۶۱±۰/۰۸ Ac	۲۴/۳۹±۰/۹۶ Ad	۴۸/۲۰±۰/۳۷ Ae	۵۶/۵۳±۰/۴۹ Af
تیما ۲	۱۰/۵۶±۰/۲۸ Aa	۱۴/۲۶±۰/۴۳ Ab	۲۱/۳۴±۰/۰۸ Ac	۲۳/۹۵±۰/۳۹ Ad	۴۶/۰۶±۰/۹۱ Ae	۵۵/۵۵±۰/۶۸ Af
تیما ۳	۱۰/۵۹±۰/۵۰ Aa	۱۳/۴۲±۰/۱۹ Ab	۱۹/۷۸±۰/۷۷ Bc	۲۲/۴۷±۰/۵۲ Ad	۴۲/۸۲±۰/۷۸ Be	۵۲/۲۹±۰/۳۲ Bf
تیما ۴	۱۰/۵۹±۰/۰۵ Aa	۱۲/۵۹±۰/۱۵ Ab	۱۹/۸۴±۰/۴۳ Bc	۲۱/۶۵±۰/۴۲ ABd	۴۰/۵۹±۰/۱۷ Be	۴۹/۶۳±۰/۰۹ Bf
تیما ۵	۱۰/۵۲±۰/۱۶ Aa	۱۱/۸۹±۰/۴۰ Ab	۱۶/۹۲±۰/۴۱ Cc	۱۹/۵۳±۰/۹۰ Bd	۳۹/۶۶±۰/۲۶ Ce	۴۴/۵۲±۰/۸۶ Cf

جدول ۲: تأثیر فیلم نانو کامپوزیت آگار-ژلاتین در ترکیب با اسانس نعناع فلفلی بر TVC (Log cfu/g) فیله قزل‌آلای رنگین کمان
Table2: Effect of agar-gelatin Nano-composite film in combination with peppermint essential oil on TVC (Log cfu/g) of Rainbow trout fillet

تیما	روز					
	۰	۳	۶	۹	۱۲	۱۵
تیما ۱ (شاهد)	۴/۳۵±۰/۰۱ Aa	۵/۷۵±۰/۰۴ Ab	۶/۵۷±۰/۰۴ Ac	۷/۸۳±۰/۰۹ Ad	۸/۸۲±۰/۰۵ Ae	۹/۷۲±۰/۰۲۰ Af
تیما ۲	۴/۳۴±۰/۳۷ Aa	۵/۴۷±۰/۰۲ Bb	۶/۴۲±۰/۲۳ Ac	۷/۷۷±۰/۰۴ Ad	۸/۷۱±۰/۰۴ Ae	۹/۴۹±۰/۰۳ Bf
تیما ۳	۴/۴۸±۰/۰۷ Aa	۵/۲±۰/۲۲ Cb	۶/۲۵±۰/۲۴ Ac	۶/۹±۰/۰۴ Bd	۸/۴۱±۰/۱۸ Be	۸/۹۴±۰/۰۴ Cf
تیما ۴	۴/۶۳±۰/۲۳ Aa	۴/۸۵±۰/۰۲ Da	۵/۷۳±۰/۱۲ Bb	۶/۸۵±۰/۱۹ Bc	۷/۶۱±۰/۰۸ Cd	۸/۶۳±۰/۲۵ Ce
تیما ۵	۴/۶۹±۰/۱۰ Aa	۴/۷۷±۰/۰۵ Da	۵/۴۴±۰/۰۹ Cc	۶/۵۱±۰/۰۷ Cd	۷/۴±۰/۳۳ Ce	۸/۳۲±۰/۰۵ Df

منابع

- Food and Bioprocess Technology, 21:1-9.
DOI: org/10.1007/s11947-017-2046-5
- Alboofetileh, M., Rezaei, M., Hosseini, H. and Abdollahi, M., 2014. Antimicrobial activity of alginate/clay nanocomposite films enriched with essential oils against three common foodborne pathogens. *Food Control* 36:1-7. DOI: 10.1016/j.foodcont.2013.07.037.
- استاندارد ملی ایران. ۱۳۸۰. میکروبیولوژی. آیین کاربرد روش‌های عمومی آزمایش‌های میکروبیولوژی. موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. شماره ۲۳۲۵.
- Aghaei, Z., Emadzadeh, B., Ghorani, B. and Kadkhodae, R., 2018. Cellulose acetate Nanofibres containing alizarin as a halochromic sensor for the qualitative assessment of Rainbow trout fish spoilage.

- Amjadi, S., Emaminia, S., Heyat Davudian, S., Pourmohammad, S., Hamishekar, H. and Roufegarinejad, L., 2019.** Preparation and characterization of gelatin-based nanocomposite containing chitosan nanofiber and ZnO nanoparticles. *Carbohydrate Polymers*, 216:376-384. DOI: 10.1016/j.carbpol.2019.03.062.
- Antoniewski, M.N., Barringer, S.A., Knipe C.L. and Zerby, H.N., 2007.** Effect of a Gelatin Coating on the Shelf Life of Fresh Meat. *Journal of Food Science*, 72: 382-389. DOI: org/10.1111/j.1750-3841.2007.00430.x.
- AOAC, 2002.** Official Methods of Analysis of AOAC International (17thed.). MD, Gaithersburg, USA Association of Official Analytical Chemistry.
- Connell J.J. 1995.** Quality deterioration and extrinsic quality defects in raw material, *In: Control of fish Quality*, Fishing News Books Ltd. Surrey, England. pp.31-35
- de Sousa, A.A.S., Marcos Gomes, S.P., Saldanha, D.A.N., Alana Rufino, M, Emmanuel Prata, S. and Sampaio, A.M., 2010.** Antispasmodic effect of *Mentha piperita* essential oil on tracheal smooth muscle of rats. *Journal of Ethnopharmacology*, 130, 433– 436. DOI: 10.1016/j.jep.2010.05.012.
- FAO, 2018.** The state of world fisheries and aquaculture. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, Italy.
- Huss, H.H., 1995.** Quality and quality changes in fresh fish. FAO Fisheries Technical Paper, No: 348. Rome.
- Kakaei, S. and Shahbazi, Y., 2016.** Effect of chitosan-gelatin film incorporated with ethanolic red grape seed extract and *Ziziphora clinopodioides* essential oil on survival of *Listeria monocytogenes* and chemical, microbial and sensory properties of minced trout fillet. *LWT Food Sci Technol*, 72:432–438. DOI: org/10.1016/j.lwt.2016.05.021
- López-Caballero, M.E., Gómez-Guillén, M.C., Pérez-Mateos, M., and Montero, P., 2005.** A chitosan–gelatin blend as a coating for fish patties. *Food Hydrocolloids*, 19(2): 303–311. doi.org/10.1007/s11595-014-0920-9.
- Masniyom, P., Benjakul, S. and Visessanguan, W. 2002.** Shelf-life extension of refrigerated sea-bass slices under modified atmosphere packaging. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 82, 873-880. doi:org/10.1002/jsfa.1108
- Nagarjuna Reddy, D., AL-Rajab, A., Sharma, M., Moses, M.M., Reddy, G.R. and Albratty, M., 2017.** Chemical constituents, in vitro antibacterial and antifungal activity of *Mentha piperita* L. (peppermint) essential oils. *Journal of King Saud University – Science*. X:XX-XX. DOI: 10.1080/0972060X.2007.10643574
- Ojagh, S.M., Rezaei, M., Razavi, S. H. and Hosseini, S.M.H., 2010.** Effect of chitosan coatings enriched with cinnamon oil on the

- quality of refrigerated rainbow trout. *Food Chemistry* 120(1):193-198. DOI: 10.1016/j.foodchem.2009.10.006
- Pearson, D., 1997.** Laboratory technic in food analysis, Butter Worth. London, UK, pp. 256-270. DOI: 10.4236/aid.2015.540204
- Rocha, M., Aleman, A., Romani, V.P., Lopez-Caballero, M.E., Gomez-Guillen, M.C., Montero, P. and Prentice, C., 2018.** Effects of agar films incorporated with fish protein hydrolysate or clove essential oil on flounder (*Paralichthys orbignyanus*) fillets shelf-life. *Food Hydrocolloids*, 81: 351-363. Doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.03.017
- Rojas-Grau, M.A., Soliva-Fortuny, R. and Martin-Belloso, O., 2009.** Edible coatings to incorporate active ingredients to freshcut fruits: a review. *Trends in Food Science and Technology*, 20: 438e447. DOI: 10.1016/j.tifs.2009.05.002
- Saharkhiz, M.J., Motamedi, M., Zomorodian, K., Pakshir, K., Miri, R., Hemyari, K., 2012.** Chemical composition, antifungal and antibiofilm activities of the essential oil of *Mentha piperita* L. *International Scholarly Research Network*, 1–6. doi: 10.5402/2012/718645
- Salem, M.L. and Hossain, M.S., 2002.** Protective effect of black seed oil from *Nigella sativa* against murine cytomegalovirus infection. *International Journal of Immuno pharmacology*, 22 (9): 729-740. DOI: 10.1016/S0192-0561(00)00036-9
- Scavroni, J., Boaro, C.S.F., Marques, M.O.M, Ferreira, L.C., 2005.** Yield and composition of the essential oil of *Mentha piperita* L. (Lamiaceae) grown with biosolid. *Braz. Journal of Plant Physiology*. 17 (4): 345–352. doi.org/10.1590/S1677-04202005000400002
- Shahbazi, Y. and Shavisi, N., 2019.** Effects of sodium alginate coating containing *Mentha spicata* essential oil and cellulose nanoparticles on extending the shelf life of raw silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) fillets. *Food Science and Biotechnology*, 28: 433-440. doi: 10.1007/s10068-018-0486-y
- Shatalov, I., Shatalova, A. and Shleikin, A., 2014.** Developing of edible packaging material based on protein film. *Food Ball*, 298-301. DOI: 10.1007/s11947-010-0434-1
- Srikar, L.N. and Hiremath, J.G., 1972.** Fish preservation I. Studies on changes during frozen storage of oil sardine. *Journal of Food Sciences and Technology*, 9: 191-193. doi.org/10.1111/j.1365-2621.2005.tb09990.x

Antibacterial activity of agar-gelatin Nano-composite film in combination with peppermint essential oil (*Mentha piperita*) and its effect on the shelf life of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*)

Bovard R.¹; Roomiani L.^{2*}

*L.roomiani@yahoo.com

1-Department of Food Science and Technology, Ahvaz Branch, Islamic Azad University, Ahvaz, Iran

2-Department of Fisheries, Ahvaz Branch, Islamic Azad University, Ahvaz, Iran

Abstract

The present study was conducted to evaluate the effect of agar-gelatin Nano-composite film with peppermint essential oil (*Mentha piperita*) on the quality of rainbow trout fillets (*Oncorhynchus mykiss*). The samples were divided into 5 groups of agar-gelatin Nano-composite film (treatment 1), agar-gelatin Nano-composite film with 0.5% essential oil (treatment 2), film with 1% essential oil (treatment 3), film with 1.5% essential oil (treatment 4) and film with 2% essential oil (treatment 5). Samples were stored in the refrigerator for 15 days and at certain intervals (days 0, 3, 6, 9, 12 and 15) for microbiological, chemical (pH, TBA, PV, TVB-N) and sensory tests were evaluated. Essential oil analysis showed that menthol with 49.7% of the main composition of peppermint essential oil. Bacterial results showed that treatments 1 and 2 did not significantly reduce the number of bacteria in comparison with 3, 4 and 5 treatments ($p < 0.05$). The pH of the rainbow trout fillets was not significantly affected by essential oil ($p > 0.05$). TVB-N, TBA and FFA showed the least amount of this indicator in both treatments 1 and 2. However, regarding the total peroxide value and total microbial load, adding essential oil to the film caused a significant reduction in this index with non-essential oil. In all parameters, the lowest level was observed in the treatment with the highest level of essential oil. Significant difference was not significant between the 5 treatments. Based on TVB-N and TVC indexes, treatments 1 (agar-gelatin Nano-composite film) and treatment 2 (agar-gelatin Nano-composite film) containing 0.5% peppermint essential oil were treated to 6th day and 3, 4 and 5 (Agar-gelatin Nano-composite film) containing 1, 1.5 and 2% peppermint essential oil were allowed to use until the 9th day. According to the present study, agar-gelatin film Nano-composite alone did not have the ability to increase the shelf-life of rainbow trout, but the addition of peppermint essential oil (at levels 1, 1.5 and 2%) was able to increase the duration shelf life was effective for 3 days.

Keywords: *Mentha piperita* essential oil, Antimicrobial activity, Agar-gelatin Nano-composite film, *Oncorhynchus mykiss*

*Corresponding author