

Optimization of hydrolysis conditions for protein production from banana shrimp (*Fenneropenaeus merguiensis*) waste and its functional properties

Ghorbani Birgani K.¹; Roomiani L.^{2*}

*Laleh.roomiani@iauh.ac.ir

1-Department of Food Science and Technology, Ahv. C., Islamic Azad University, Ahvaz, Iran

2-Department of Fisheries, Ahv. C., Islamic Azad University, Ahvaz, Iran

Received: December 2025

Accepted: March 2026

Published: September 2026



Copyright: © 2025 by the authors. Licensee MDPI, Basel, Switzerland. This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Introduction

Shrimp represent the most widely traded product among crustaceans and seafood, primarily due to their appealing flavor and high nutritional value. In 2022, global marine capture fisheries produced 80 million tonnes of aquatic animals, maintaining their position as the principal source of global aquatic animal production, accounting for 43% (FAO, 2024). A considerable amount of waste is produced, contributing to severe environmental problems; this is an issue that needs to be addressed, as these discards have no direct application (Liebana *et al.*, 2025). The dual problem of environmental issues and the less profitable applications for byproducts and waste arising from fish processing industries emphasize the need to achieve valorization from fish processing waste while contributing to a more sustainable fish industry. Protein hydrolysates are produced by breaking peptide bonds in food proteins, generating peptides of varying molecular weights. These hydrolysates are widely used in animal feed, food products, pharmaceuticals, and cosmetics (Dayakar *et al.*, 2025). Enzymatic hydrolysis is particularly advantageous, as it produces hydrolysates with distinct properties depending on the specific peptide bonds cleaved. Recycling of food processing waste is an important industrial method to obtain high-value-added protein sources (Shahidi and Saeid, 2025). During industrial processing, this species generates substantial waste, primarily consisting of cephalothoraxes, which represent 40–60% of the total biomass. The valorization of this underutilized waste is essential to mitigate its environmental impact and recover its rich nutrient content (Pereira *et al.*, 2022). The aim of this study was to improve an efficient and environmentally friendly enzymatic process for protein extraction from banana shrimp waste.

Methodology

Head and skin sections of banana shrimp (*F. merguiensis*) were freshly obtained from Ahrar processing centers in Bushehr province. They were then transported to the laboratory on ice in a foam, cleaned, and frozen at -20°C until use. Before preparing the hydrolyzed protein, the samples were transferred to a

refrigerator at 4°C. Optimization of enzymatic hydrolysis conditions to maximize the degree of hydrolysis and amount of hydrolyzed protein from banana shrimp head and skin waste, separately, was carried out using response surface methodology (RSM) according to Box-Behnken design. The hydrolysis conditions were determined as follows: time (5, 10, 15 min), pH (6.5, 7.5, 8.5), cold plasma (50, 60, 70 V) and enzyme/substrate ratio (0.5, 1, 1.5%). Three experimental replicates of each case were performed, and mean values have been expressed for the experimental responses. The experimental studies were optimized to minimize unexpected variability effects in the observed responses. The 2,2-diphenyl-1-picryl-hydrazyl-hydrate (DPPH) radicals scavenging, activity was assayed. The ability of fractions to reduce iron was measured. Inhibition zone of bacterial strains was measured according to disk diffusion test. The optimization tests were analyzed using experimental design modules BBD from the RSM. The same software was used to analyze data obtained through RSM to determine the optimized condition.

Results

The results showed that the maximum degree of hydrolysis of shrimp head and skin was 57.47 and 60.11%, respectively, in the treatment time of 15 min, cold plasma of 60 volts, enzyme concentration to substrate of 1.5% and pH = 8.5. The degree of hydrolysis and amount of hydrolyzed protein from shrimp skin waste were higher than from shrimp head part. The maximum amount of hydrolyzed protein of shrimp head and skin was 3.01 and 3.26%, respectively. The coefficient of determination R_{adj}^2 for the degree of hydrolysis of head, degree of hydrolysis of skin, hydrolyzed protein of head and hydrolyzed protein of skin were 0.9786, 0.9330, 0.9130 and 0.9482, respectively. The effect of the independent variable pH on the amount of hydrolyzed protein and degree of hydrolysis of shrimp head and skin was more effective than other factors. Both hydrolyzed proteins from shrimp head and skin showed good antioxidant and antimicrobial functional properties. From the examination of Table 3, it is clear that the linear effect of pH, enzyme to substrate, cold plasma, time and the interaction effect of pH-enzyme to substrate, pH-cold plasma, enzyme to substrate-cold plasma, cold plasma-time and also the quadratic effect of pH-enzyme had a significant effect ($p < 0.05$) on the degree of hydrolysis of protein obtained from shrimp heads, and only the interaction effect of pH-time, enzyme to substrate-time and the quadratic effect of cold plasma had no significant effect ($p > 0.05$). The study of the effect of variables on the degree of hydrolysis of banana shrimp skin showed that the analysis of variance of the linear effects of pH, enzyme to substrate, cold plasma, time and the interaction effects of pH-enzyme to substrate, cold plasma-time and the quadratic effect of pH on the degree of hydrolysis of protein obtained from shrimp skin were significant ($p < 0.05$). However, the interaction effects of pH-cold plasma, pH-time, enzyme-to-substrate-cold plasma, enzyme-to-substrate-time, and the quadratic effects of enzyme-to-substrate, cold plasma, and time on the degree of protein hydrolysis from shrimp skin were not significant ($p > 0.05$).

Discussion and conclusion

BBD design was used to determine the degree of hydrolysis using papain enzyme to produce hydrolyzed protein. Hydrolyzed protein production experiments were conducted to evaluate the effects of variables at 4 levels. The selection of independent variables including time, pH and enzyme to substrate ratio was because these variables significantly affect the peptide composition of hydrolyzed protein and their optimization is essential to achieve the desired degree of hydrolysis. BBD was chosen for the optimization of independent variables for two main reasons. First, to obtain extensive information while conducting a limited number of experiments and then to analyze the interactive effects between the independent variables and the response variable (Dayakar *et al.*, 2024). On the other hand, BBD requires that all the values of the independent factors align with the three levels (-1, 0 and +1) and the distances between them are equal (Dayakar *et al.*, 2025), a requirement that was met in our study. A three-level BBD was applied in the response surface methodology study by creating an equation to determine the effective conditions for the highest degree of hydrolysis. The results showed that this model can estimate the percentage of hydrolysis degree of proteins obtained from wastes in different combinations of experimental parameters affecting hydrolysis. The results showed that the highest degree of hydrolysis was achieved by the effect of pH-time at 54.91% for the head part and 55.01% for the skin part. In a study, it was shown that the optimal conditions for the highest degree of hydrolysis were achieved at 73.91% within 1 hour of hydrolysis time and 1% enzyme concentration. The findings of this study showed that temperature had a significant effect on the degree of hydrolysis, but the amount of enzyme did not have a significant effect *P* (Korkmaz and Tokur, 2022).

Conflict of interest

The authors declare no conflict of interest.

Acknowledgment

The authors extend their gratitude to the Ahvaz Branch, Islamic Azad University, for providing the necessary facilities and support.

Keywords

Hydrolysis, Papain, Protein hydrolysate, Shrimp waste, *Fenneropenaeus merguensis*

مقاله علمی - پژوهشی:

بهینه‌سازی شرایط هیدرولیز برای تولید پروتئین هیدرولیز شده از ضایعات میگوی موزی (*Fenneropenaeus merguensis*) و خصوصیات عملکردی آن

کبری قربانی بیرگانی^۱، لاله رومیانی^{۲*}

*Laleh.roomiani@iau.ac.ir

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

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

تاریخ چاپ: شهریور ۱۴۰۵

تاریخ پذیرش: فروردین ۱۴۰۵

تاریخ دریافت: دی ۱۴۰۴

چکیده

باز یافت ضایعات حاصل از فراوری مواد غذایی یک روش صنعتی مهم برای به دست آوردن منابع پروتئینی با ارزش افزوده بالاست. هدف از مطالعه حاضر، بهبود یک فرایند آنزیمی مؤثر و سازگار با محیط زیست برای تولید پروتئین هیدرولیز شده از ضایعات میگوی موزی بود. بهینه‌سازی شرایط هیدرولیز آنزیمی برای به حداکثر رساندن درجه هیدرولیز و میزان پروتئین هیدرولیز شده از ضایعات سر و پوست میگوی موزی، به طور جداگانه، با استفاده از روش تجزیه و تحلیل سطح پاسخ طبق طراحی باکس-بنکن انجام شد. شرایط هیدرولیز شامل: زمان (۵، ۱۰، ۱۵ دقیقه)، pH (۵/۵، ۷/۵، ۸/۵)، پلاسمای سرد (۵۰، ۶۰، ۷۰ ولت) و نسبت آنزیم به سوبسترا (۱/۵، ۱، ۱/۵ درصد)، بود. میزان درجه هیدرولیز و پروتئین هیدرولیز شده از ضایعات پوست میگو نسبت به بخش سر آن بیشتر بود. نتایج نشان داد که بیشینه درجه هیدرولیز سر و پوست میگو به ترتیب با مقدار ۵۷/۴۷ و ۶۰/۱۱ درصد، در تیمار مدت زمان ۱۵ دقیقه، پلاسمای سرد ۶۰ ولت، غلظت آنزیم به سوبسترا ۱/۵ درصد و pH= ۸/۵ حاصل گردید. بیشینه میزان پروتئین هیدرولیز شده سر و پوست میگو به ترتیب با مقدار ۳/۰۱ و ۳/۲۶ درصد حاصل شد. ضریب تعیین R²adj برای درجه هیدرولیز سر، درجه هیدرولیز پوست، پروتئین هیدرولیز شده سر و پروتئین هیدرولیز شده پوست به ترتیب ۰/۹۷۸۶، ۰/۹۳۳۰، ۰/۹۱۳۰ و ۰/۹۴۸۲ بود. تاثیر متغیر مستقل pH بر میزان پروتئین هیدرولیز شده و درجه هیدرولیز سر و پوست میگو موثرتر از سایر شاخص‌ها بود. پروتئین هیدرولیز شده از سر و پوست میگو خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی خوبی نشان داد. این یافته‌ها بر پتانسیل ضایعات میگوی موزی برای تولید هیدرولیزهای عملکردی و زیست فعال با کاربردهای متنوع تأکید دارند.

لغات کلیدی: هیدرولیز، پاپائین، پروتئین هیدرولیز شده، ضایعات، میگوی موزی

*نویسنده مسئول



Copyright: © 2025 by the authors. Licensee MDPI, Basel, Switzerland. This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

مقدمه

پرورش میگو در بخش تولید غذاهای دریایی به طور قابل توجهی در حال رشد است و توانسته محصولی باکیفیت، تازه و با طعم مطلوب ارائه دهد. علاوه بر این، میگو منبع خوبی از اسیدهای آمینه، پپتیدهای زیست فعال، پروتئین‌ها و سایر موادمغذی مفید است (Liebana et al., 2025). تولید جهانی میگو در سال ۲۰۲۳ به ۵/۶ میلیون تن رسید و پیش‌بینی می‌شود تا سال ۲۰۲۵ به ۷/۲۸ میلیون تن افزایش یابد و نرخ رشد سالانه ۶/۱ درصد را طی سال‌های ۲۰۲۰-۲۰۲۵ نشان دهد. بازار جهانی میگو در سال ۲۰۲۳، ۶۹ میلیارد دلار تخمین زده شد. با نگاهی به آینده، انتظار می‌رود که بازار از ۷۲/۷ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۴ به ۱۰۰/۲ میلیارد دلار تا سال ۲۰۳۲ با نرخ رشد ۴/۱ درصد افزایش یابد (FAO, 2024). میزان صید و پرورش میگوهای آب شور در سال ۱۴۰۳ در ایران به ترتیب ۷۱۳۳ تن و ۴۵۴۷۳ تن گزارش شده است (Iranian Fisheries Organization, 2024). به علاوه، صنعت فراوری میگو سالانه حدود ۳/۸ میلیون تن ضایعات در سراسر جهان تولید می‌کند که تقریباً ۶۰-۵۰ درصد حجم صید را تشکیل می‌دهد (Dayakar et al., 2025) که قسمت پوست، سر و دم در مجموع ممکن است حدود ۶۰-۴۵ درصد از وزن کل را به خود اختصاص دهند (Rossi et al., 2024).

در سال‌های اخیر، محققان علوم غذایی به پپتیدهای زیست فعال استخراجی از هیدرولیز آنزیمی ضایعات غذایی علاقه قابل توجهی نشان داده‌اند. پپتیدهای زیست فعال علاوه بر استفاده به عنوان مواد مغذی، عملکردهای زیستی متعددی دارند که شامل فعالیت‌های ضد فشارخون، تعدیل کننده سیستم ایمنی، عدم ایجاد لخته، ضد التهاب، آنتی اکسیدانی، ضد سرطانی و ضد میکروبی می‌شود (Yao et al., 2020; Wang et al., 2025). عملکردهای زیستی بالقوه پپتیدها تحت تأثیر توالی اسید آمینه قرار دارند، زیرا پپتیدهای کوچک با توالی‌های خاص ممکن است با سایر پروتئین‌های بدن تعامل داشته باشند و فرایندهای طبیعی را تنظیم کنند. رابطه ساختاری و عملکردی پپتیدهای زیست فعال قبلاً به خوبی شناخته نشده بود (Zhao et al., 2018). متعاقباً، علاقه علمی فزاینده‌ای به تحقیقاتی که

منجر به بازیابی توالی‌های پپتیدهای زیست فعال می‌شود، صورت گرفت که می‌توانند به عنوان موادمغذی و غذاهای عملکردی به کار روند. شکستن پیوندهای پپتیدی در هیدرولیز آنزیمی پروتئین باعث آزاد شدن پپتیدهای فعال می‌شود که ممکن است عملکردهای متعددی (جداسازی رادیکال‌های آزاد، خاصیت چلاته‌کنندگی فلزات و مهار پراکسیداسیون لیپید)، در ترکیبات غذایی داشته باشند (Liebana et al., 2025). هیدرولیز آنزیمی پروتئین‌ها در مقایسه با روش‌های شیمیایی یا فیزیکی، موثرترین روش برای بازیابی پروتئین‌های هیدرولیز شده و پپتیدهای زیست فعال است (Gautam et al., 2025). با این حال، پروتئین‌های پوست میگو ممکن است با کیتین یا باقی مانده موادمعدنی همراه باشند که می‌تواند دسترسی آنزیم‌ها را به مکان‌های هیدرولیتیک کاهش دهد. بنابراین، برای تسهیل هیدرولیز، می‌توان از پیش تیمارها (اولتراسوند و پلاسمای سرد)، بهره جست (Esua et al., 2022).

در حال حاضر، مطالعاتی از جمله، خصوصیات کارکردی پپتیدها از هیدرولیز ضایعات میگو (*Pleoticus muelleri*) (Liebana et al., 2025)، تأثیر نوع آنزیم و درجه هیدرولیز بر ویژگی آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده میگو (*Acetes spp.*) (Dhanabalan et al., 2025)، خصوصیات آنتی اکسیدانی پپتیدها از پوست ماهی (*Katsuwonus pelamis*) (Zhang et al., 2022)، پپتیدهای مهارکننده آنزیم تبدیل کننده آنژیوتانسین از هیدرولیز پروتئین *Mytilus edulis* (Suo et al., 2022)، فعالیت ضد اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده سر کپور سرگنده (Lorzani and Roomiani, 2022)، پپتیدهای آنتی اکسیدانی از هیدرولیز میگوی کریل قطب جنوب (*Euphausia superba*) (Wang et al., 2021)، پپتیدهای مهارکننده آنزیم تبدیل کننده آنژیوتانسین از کلاژن‌های کپسه‌شای ماهی (*Lophius litulon*) (Hu et al., 2023)، پپتیدهای کلاژن آنتی اکسیدانی از غضروف ماهی خاوباری سبیری (*Acipenser baerii*) (Sheng et al., 2022)، ویژگی‌های پروتئین هیدرولیز شده از ضایعات میگوی وانامی (*Litopenaeus vannamei*) (Tohidi Nasab and Roomiani, 2023)، تولید کاروتنو پروتئین از ضایعات میگو

آنتی ژنی آلرژن‌های پروتئینی، مورد مطالعه و بررسی قرار گرفته است (Ekezie et al., 2019; Liu et al., 2022). هدف از انجام مطالعه حاضر، بهینه‌سازی پروتئین هیدرولیز شده از پوست و سر میگوی موزی (*F. merguiensis*) با استفاده از آنزیم پاپائین به همراه پلاسمای سرد و ارزیابی خصوصیات زیست‌فعال آن بود.

مواد و روش کار

تهیه ضایعات میگوی موزی

بخش‌های سر و پوست میگوی موزی (*F. merguiensis*) (با دامنه وزنی ۱۵-۱۲ گرم) به صورت تازه در کنار یخ (با نسبت ۱ به ۴) از مراکز فرآوری این گونه در استان هرمزگان، طی ۱۲ ساعت، تهیه گردید. سپس در کنار یخ در یونولیت به آزمایشگاه منتقل، تمیز شده و تا زمان استفاده در دمای ۲۰- درجه سانتی‌گراد منجمد شدند. قبل از تولید پروتئین هیدرولیز شده، نمونه‌ها به یخچال با دمای ۴ درجه سانتی‌گراد منتقل شدند.

طراحی آزمایش

بهینه‌سازی پاسخ‌های درجه هیدرولیز و میزان پروتئین هیدرولیز شده از سر و پوست میگوی موزی در دو مرحله انجام شد. در ابتدا از طرح پلاکت-برمن (PDB) برای غربالگری شاخص‌های کلیدی که می‌توانستند بر فرایند هیدرولیز تأثیر بگذارند، استفاده شد و متغیرهای مهم از طریق طرح باکس-بنکن (BBD) بهینه شدند. با استفاده از PBD برای غربالگری عوامل مهم مؤثر بر پاسخ‌های درجه هیدرولیز و میزان پروتئین هیدرولیز شده سر و پوست میگوی موزی و انتخاب متغیرهای مستقل کلیدی برای بهینه‌سازی بیشتر بر اساس مدل چندجمله‌ای درجه اول ارائه شده ذیل استفاده شد:

$$Y_i = C_0 + \sum_i C_i X_i$$

Y_i : پاسخ تجربی، C_0 و C_i : به ترتیب ضرایب رگرسیون برای عرض از مبدا و جملات خطی و X_i : متغیر مستقل طبق PBD، اثرات اصلی چهار متغیر که می‌توانند بر فرایند هیدرولیز تأثیر بگذارند، در سه سطح بررسی شدند (۱-، ۰،

(Faleh Ali et al., 2025) (*Penaeus semisulcatus*) و تولید پپتیدهای زیست‌فعال از ضایعات میگو با استفاده از آنزیم پروتامکس (Yeganeh and Reyhani Poul, 2021)، در مورد پپتیدهای زیست‌فعال از موجودات دریایی وجود دارد.

دورریختن مواد زائد، خطر آلودگی محیط‌زیست را به همراه دارد و تهدیدی برای سلامت انسان محسوب می‌شود، زیرا در طول تجزیه، رشد باکتری‌ها را تقویت می‌کند. به جای دفع آنها، می‌توان از مواد زائد برای تولید ترکیبات زیست‌فعال ارزشمند استفاده کرد. ضایعات فراوری میگو سرشار از ترکیبات زیست‌فعال ضروری (کیتین، کاروتنوئیدها، اسیدهای آمینه، اسیدهای چرب و موادمعدنی)، هستند. بازایی این ترکیبات از ضایعات میگو نه تنها ارزش اقتصادی صنایع فراوری میگو را افزایش داده بلکه اثرات زیست‌محیطی و پتانسیل آلودگی مرتبط با این ضایعات را نیز کاهش می‌دهد. مواد زیست‌فعال کاربردهای مختلفی در زمینه‌هایی مانند پزشکی، آرایشی-بهداشتی، کشاورزی، صنعت و خمیر کاغذ، نساجی، بیوتکنولوژی و صنایع غذایی دارند (Shahidi and Saeid, 2025). تکنولوژی به‌کارگیری آنزیم می‌تواند سبب بهبود ویژگی‌های پروتئین هیدرولیز شده شود، بدون این‌که ارزش غذایی آن را تغییر دهد و به بهبود شاخص‌های ضدتغذیه کمک کند (Yathisha et al., 2022). به علاوه، برای کاهش آلرژی‌زایی پروتئین هیدرولیز شده از تکنولوژی آنزیم استفاده شود. از آنزیم‌های پرکاربرد در هیدرولیز پروتئین‌های جانوری می‌توان به آلکالاز (یک اندوپپتیداز سرین) و پاپائین (یک پروتئاز سیستئین) اشاره کرد. آلکالاز ترجیحاً روی پیوندهای پپتیدی مجاور اسیدهای آمینه آبگریز عمل کرده و پپتیدهای کوچکتر و یکنواخت‌تری تولید می‌کند. در مقابل، پاپائین دارای ویژگی وسیع‌تری است و فعالیت اندوپپتیدازی، آمیدازی و استرازی دارد و بر باقیمانده‌های آبگریز و آروماتیک عمل می‌کند. علاوه بر این، تلخی هیدرولیزات‌ها را نیز باید نتیجه الیگوپپتیدهای آبگریز یا باقیمانده‌های اسید آمینه در معرض یا افزایش یافته، در نظر گرفت (Mendes et al., 2026). اخیراً، پلاسمای سرد به عنوان یک تکنیک فیزیکی غیرحرارتی جدید، مؤثر و قوی برای از بین بردن خاصیت

۱+) و متغیرهای مستقل بررسی شده برای طراحی آزمایش شامل pH، نسبت آنزیم به سوبسترا، زمان فراصوت (دامنه زمانی کم به علت استفاده از پیش تیمار) و پلاسمای سرد،

بود. متغیرها در ۳۰ آزمایش بررسی شدند (جدول ۱) و میانگین‌های درجه هیدرولیز و میزان پروتئین هیدرولیز شده به عنوان پاسخ‌های وابسته در نظر گرفته شدند.

جدول ۱: شاخص‌های مستقل و سطوح مورد استفاده برای بهینه‌سازی شرایط هیدرولیز با آنزیم پاپاین

Table 1: Independent variables and levels used to optimize hydrolysis conditions with papain enzyme

Coded values	Experiments levels	Independent variables
-1, 0, +1	6.5, 7.5, 8.5	(K ₁) pH
-1, 0, +1	0.5, 1, 1.5%	Enzyme/ substrate ratios (w/ w) (K ₂)
-1, 0, +1	50, 60, 70 V	(K ₃) Cold plasma
-1, 0, +1	5, 10, 15 min	(K ₄) Time

$$K_i = \frac{k - [k_a + k_b]/2}{[k_a - k_b]/2}$$

K_i , k , k_a و k_b : به ترتیب نشان‌دهنده متغیر کدگذاری شده، متغیر طبیعی، متغیر طبیعی حداکثر و متغیر طبیعی حداقل ماتریس BBD شامل ۳۰ اجرا بود که هر سنجش به صورت سه‌تایی انجام شد و داده‌های تجربی برای پاسخ‌های درجه هیدرولیز و میزان پروتئین هیدرولیز شده پوست و سر میگوی موزی بر اساس رگرسیون چندگانه برای برازش مدل چندجمله‌ای درجه دوم داده شده ذیل تجزیه و تحلیل شدند:

$$Y = b_0 + \sum_{i=1}^n b_i K_i + \sum_{i < j}^n b_{ij} K_i K_j + \sum_{i=1}^n b_{ii} K_i^2$$

Y : پاسخ یا متغیر وابسته، n تعداد متغیرها، b_0 , b_i , b_{ij} و b_{ii} به ترتیب ضرایب ثابت اثرات عرض از مبدا، خطی، تعاملی و درجه دوم. K_i و K_j سطوح متغیرهای مستقل

چهار متغیر مستقل مهم که از طریق PBD غربالگری شدند، برای بهینه‌سازی پاسخ‌های درجه هیدرولیز و میزان پروتئین هیدرولیز شده باز یافتی با استفاده از روش BBD انتخاب شدند. متغیرهای مستقل غیرانتخابی در سطوح بالای خود (۱+) ثابت نگه داشته شده و متغیرهای انتخابی به صورت جداگانه تغییر داده شده و در سه سطح مختلف بررسی و طبق معادله ذیل کدگذاری شدند:

پاسخ در همه نمونه‌ها به دست آمد. سپس برازش داده‌های به دست آمده برای درجه هیدرولیز و میزان پروتئین هیدرولیز شده بر اساس مدل چند جمله‌ای درجه دوم صورت گرفت. برای تعیین شرایط بهینه نهایی، از رویکرد تابع مطلوبیت کلی (overall desirability function) در نرم‌افزار دیزاین اکسپرت بهره گرفته شد. در این زمینه، هدف برای هر متغیر پاسخ شامل درجه هیدرولیز سر، پوست و میزان پروتئین باز یافتی از سر، پوست، بود بر حالت حداکثر با ضریب اهمیت یکسان تنظیم گردید تا شرایطی حاصل شود که همزمان بیشترین بازدهی را برای تمامی شاخص‌ها تأمین نماید.

بعد از مشخص شدن محدوده متغیرهای مورد بررسی و وارد کردن آنها به نرم‌افزار دیزاین اکسپرت نسخه ۱۲، نقشه آزمایش‌ها به دست آمد. طرح کلی آزمایش‌ها شامل ۳۰ آزمون بود که با ۶ تکرار در نقاط مرکزی انجام گرفت. سپس تک‌تک آزمایش‌های پیشنهادی در نقشه آزمایش انجام گرفت و میانگین نتایج حاصله از آزمون‌ها به عنوان پاسخ در نظر گرفته شد تا در مرحله بعد این نتایج برای به دست آوردن شرایط بهینه، تجزیه و تحلیل گردند. تجزیه واریانس برای ارزیابی اثرات معنی‌داری متغیرهای فرایند بر پاسخ‌ها انجام شد. با انجام تجزیه و تحلیل رگرسیون چندمتغیره، مدل‌های چندجمله‌ای درجه دوم برای پیش‌بینی

سیستم پلاسمای سرد و پیش تیمار نمونه‌ها

سیستم پلاسمای تخلیه سدیدی الکتریک برای تولید PFW با قراردادن آب مقطر دوبار تقطیر شده در یک پتری دیش بین الکترودهای ولتاژ پایین و ولتاژ بالا و قراردادن در معرض پلاسمای سرد، به کار گرفته شد. پلاسمای سرد در ولتاژهای ورودی ۵۰، ۶۰ و ۷۰ ولت به مدت ۸ دقیقه و در فاصله ۵ میلی متر از ستون پلاسمای تولید شده، به لوله‌های فالكون استریل منتقل و ۲ دقیقه زمان خنک شدن برای جلوگیری از اثر دما در طول تیمار نمونه‌ها در نظر گرفته شد. نمونه‌های آزمایشی به نسبت ۱:۲ وزن/حجم در یک فلاسک مخروطی غوطه‌ور شدند و به مدت ۵، ۱۰ و ۱۵ دقیقه در یک راکتور شیمیایی ۵۰۰ وات در دمای اتاق ۲۵ درجه سانتی‌گراد تحت امواج فراصوت با فرکانس ۴۰ کیلوهرتز، تحت تیمارهای طراحی شده به وسیله دیزاین اکسپرت، قرار گرفتند تا هیبریداسیون از دیواره‌های مخزن مستطیلی راکتور شیمیایی با ابعاد داخلی ۱۵۰ × ۳۰۰ × ۵۰۰ میلی متر (طول × عرض × ارتفاع) حاصل شود و با یک پایه و گیره نگه‌داشته شوند. عمق غوطه‌وری ۸۰ میلی متر از کف مخزن در نظر گرفته شد (Wu et al., 2022). کلیه مراحل پیش تیمار پلاسمای سرد، با هدف تغییر کنفورماسیون (شکل فضایی) پروتئین‌ها و افزایش دسترسی آنزیم به مکان‌های هیدرولیتیک، در مرحله مجزا و پیش از آغاز فرایند هیدرولیز آنزیمی (پیش از تنظیم pH و افزودن آنزیم پاپائین) بر نمونه‌های همگن شده، انجام شد. این رویکرد به منظور افزایش کارایی پروتئولیز انجام شد (Yang et al., 2025).

تهیه پروتئین هیدرولیز شده

تهیه پروتئین هیدرولیز شده پس از اتمام مراحل پیش تیمار

$$\text{degree of hydrolysis} = \frac{10\% \text{ TCA-soluble } N_2 \text{ in the sample}}{\text{total } N_2 \text{ in the sample}} \times 100$$

خصوصیات عملکردی پروتئین هیدرولیز شده

قدرت مهار رادیکال‌های آزاد DPPH^۱

فعالیت مهارکنندگی رادیکال‌های آزاد DPPH پروتئین هیدرولیز شده بهینه (پلاسمای سرد با ولتاژ ۶۰، نسبت آنزیم

^۱2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) radical scavenging activity assay

پلاسمای سرد، نمونه‌های سر و پوست میگوی موزی تهیه شده در آب مقطر دوبار تقطیر شده، به منظور غیرفعال سازی آنزیم‌های درون‌زا به مدت ۶۰۰ ثانیه در دمای ۸۰ درجه سانتی‌گراد همگن شدند. pH محلول با بافر Tris-HCl 50 میلی‌مولار برای فعالیت آنزیم به تعادل رسید و هیدرولیز با افزودن آنزیم پاپائین (شرکت نوازیم ساخت کشور دانمارک) به مدت ۹۰ دقیقه آغاز شد. سطوح pH دوباره بررسی و در صورت لزوم با اسیدکلریدریک ۱ مولار یا هیدروکسیدسدیم ۱ مولار تنظیم شد. واکنش با گرم کردن سوسپانسیون در حمام آب با دمای ۹۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ دقیقه برای غیرفعال کردن آنزیم و سپس خنک کردن آن در آب تا دمای اتاق ۲۵ درجه سانتی‌گراد و متعاقباً سانتریفیوژ کردن (JW-3024HR، ساخت کشور چین)، در ۴ × ۸۹۶۰ g و دمای ۴ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه خاتمه یافت و محلول‌های رویی حاصل در دمای ۸۰ درجه سانتی‌گراد نگهداری شدند (Faleh Ali et al., 2025).

اندازه‌گیری درجه هیدرولیز

برای اندازه‌گیری درجه هیدرولیز، ۱۰ میلی‌لیتر هیدرولیزات با ۱۰ میلی‌لیتر تری‌کلرواستیک‌اسید (TCA) ۲۰ درصد مخلوط شده و به مدت ۱۰ دقیقه در سرعت ۴ × ۸۹۶۰ g و دمای ۴ درجه سانتی‌گراد سانتریفیوژ شد تا ۱۰ درصد بخش‌های محلول در تری‌کلرواستیک و نامحلول در آن ایجاد شود (Altinelataman et al., 2019). برای تعیین محتوی نیتروژن از روش کج‌دال (AOAC, 2000) استفاده شد و درجه هیدرولیز با معادله ذیل تخمین زده شد:

به سوبسترا ۱/۵، زمان ۱۵ دقیقه و pH=8.5 به پوست و سر میگوی ببری موزی، در غلظت‌های ۲، ۴، ۶، ۸ و ۱۰ میلی گرم بر لیتر انجام گردید. برای این کار، حجم مساوی از نمونه موردنظر، با محلول DPPH ۰/۱۶ میلی‌مولار که در اتانول ۹۵ درصد حل شده، مخلوط گردید. مخلوط حاصله ۲ دقیقه تکان داده شده و به مدت ۴۰ دقیقه در شرایط

نگهداری نگهداری شد. جذب همه نمونه‌ها در طول موج ۵۱۷ نانومتر با دستگاه اسپکتوفتومتر خوانده شد. در نمونه شاهد از آب مقطر استفاده گردید. برای مقایسه قدرت

آنتی‌اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده از BHA استفاده گردید (Li et al., 2020):

$$\text{DPPH radical scavenging activity (\%)} = \left(\frac{A_s - A_b}{A_s} \right) \times 100$$

A_s : جذب پروتئین هیدرولیز شده، A_b : جذب نمونه شاهد

قدرت کاهندگی یون آهن^۲

یک میلی لیتر پروتئین هیدرولیز شده با غلظت ۴۲ میلی گرم بر میلی لیتر با ۳ میلی لیتر با ۵/۲ میلی لیتر بافر فسفات ۰/۲ مولار با pH=۶/۶ و ۲ میلی لیتر محلول یک درصد حجم به وزن پتاسیم فری سیانید مخلوط گردید. این محلول به مدت ۳۲ دقیقه در دمای ۵۲ درجه سلسیوس گرمخانه‌گذاری گردید و بعد از این مدت با اضافه کردن ۳ میلی لیتر آب مقطر و ۰/۵ میلی لیتر کلرید آهن ۰/۱ درصد ترکیب و سپس ۱۲ دقیقه در دمای محیط گرمخانه‌گذاری و بعد جذب در طول موج ۷۰۰ نانومتر قرائت شد (Zou et al., 2019).

شدند و با ۵۰ میکرولیتر از هر نمونه پر شدند. اسیداستیک به عنوان کنترل منفی استفاده شد. پتری‌دیش‌ها ابتدا به مدت ۱ ساعت در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد نگهداری شدند و سپس به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد گرمخانه‌گذاری شدند. فعالیت ضدباکتریایی با اندازه‌گیری قطر نواحی بازدارنده رشد بر حسب میلی‌متر، برای ارگانسیم‌های مورد آزمایش و مقایسه با گروه شاهد ارزیابی شد. اندازه‌گیری مناطق بازدارنده برای سه تکرار انجام شد و میانگین سه تکرار به دست آمد (Pezeshk et al., 2019).

روش تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها

طراحی آزمایش، رگرسیون و تحلیل آماری غربالگری، بهینه‌سازی و رسم نمودار با استفاده از نرم‌افزارهای Design Expert 12.0.3 (مینیاپولیس، ایالات متحده آمریکا) و OriginLab 9.5.195 (OriginLab Corp، ایالات متحده آمریکا) انجام شد. نمودار پارتو استاندارد و تحلیل واریانس (ANOVA) برای ارزیابی اهمیت هر عامل در طول غربالگری استفاده شد و ضرایب رگرسیون و رابطه تعاملی بین متغیرهای مستقل با استفاده از آزمون F (فیشر) در فاصله اطمینان ۹۵ درصد بررسی شد. مناسب بودن مدل چندجمله‌ای با ضریب تعیین (R^2)، آزمون F و آزمون عدم برازش در سطوح معنی‌داری ۵، ۰/۱ و ۰/۰۱ درصد ارزیابی شد. آزمایش‌ها در سه تکرار انجام شد و نتایج به صورت میانگین $\pm$ انحراف معیار بیان شدند درحالی‌که تفاوت بین میانگین‌ها با آزمون Holm-Sidak در سطح معنی‌داری $p < 0.05$ از هم جدا شدند.

فعالیت ضد میکروبی

میکروارگانسیم‌های مورد استفاده برای فعالیت ضد میکروبی شامل: *Escherichia coli*، *Pseudomonas aeruginosa*، *Salmonella typhi*، *Bacillus subtilis*، *Staphylococcus aureus*، *Enterococcus faecalis* و *Candida albicans* بودند که از کلکسیون باکتری و قارچ سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران خریداری شدند. برای سنجش فعالیت ضدباکتری، پروتئین هیدرولیز شده سر و پوست با غلظت ۵۰ میلی گرم در میلی لیتر در اسیداستیک ۰/۱ درصد حل شد. ۲۰۰ میکرولیتر سوسپانسیون تلقیح میکروارگانسیم‌های مورد آزمایش، حاوی 10^6 cfu/mL از سلول‌های باکتری در محیط Muller-Hinton آگار پخش شد. برای فعالیت ضد میکروبی پروتئین هیدرولیز شده بخش سر و پوست میگوی موزی از تست انتشار دیسک استفاده و با کمک سوآپ پنبه‌ای استریل، سوسپانسیون میکروبی با غلظت فوق در محیط Muller-Hinton پخش شد. دیسک‌های کاغذی استریل با قطر ۶ میلی متر در نظر گرفته

²Ferric Reducing Antioxidant Potential

نتایج

شدند. در جدول ۲، تاثیر ۴ شاخص بر میزان پاسخ‌های درجه هیدرولیز و میزان پروتئین هیدرولیز شده به دست آمده از سر و پوست میگوی موزی، ارائه شده است.

بهینه‌سازی شرایط هیدرولیز با استفاده از روش سطح پاسخ انجام گردید. بدین منظور، چهار شاخص زمان، pH، نسبت آنزیم به سوبسترا و پلاسمای سرد در ۳ سطح به کار گرفته

جدول ۲: اثرات متقابل چهارگانه متغیرها بر درجه هیدرولیز و میزان پروتئین هیدرولیز شده حاصل از سر و پوست میگوی موزی

Table 2: Interaction effects of four variables on the degree of hydrolysis and amount of hydrolyzed protein from the head and skin of Banana shrimp

Hydrolysates protein from Skin (Predicted)	Hydrolysates protein from Skin (Actual)	Hydrolysates protein from head (Predicted)	Hydrolysates protein from head (Actual)	Skin Degree of hydrolysis (Predicted)	Skin Degree of hydrolysis (Actual)	Head Degree of hydrolysis (Predicted)	Head Degree of hydrolysis (Actual)	(X ₁) Time	Cold plasma (X ₂)	Enzyme/ Substrate (X ₃)	pH (X ₄)	
1.72	1.72	1.61	1.61	41.23	40.45	41.39	41.16	5	40	0.5	6.5	1
2.87	2.82	2.77	2.71	49.46	50.11	49.47	49.78	5	40	0.5	8.5	2
1.9	1.9	1.74	1.84	41.56	42.10	39.60	39.98	5	40	1.5	6.5	3
3.11	3.10	2.91	2.81	52.75	51.89	49.96	49.44	5	40	1.5	8.5	4
1.68	1.61	1.57	1.50	40.60	40.52	40.42	40.00	5	60	0.5	6.5	5
2.78	2.86	2.74	2.74	49.81	49.56	50.07	50.12	5	60	0.5	8.5	6
1.96	1.99	1.68	1.58	42.23	42.16	41.16	41.16	5	60	1.5	6.5	7
3.12	3.11	2.89	3.00	54.39	55.16	53.08	53.14	5	60	1.5	8.5	8
1.99	1.95	1.81	1.71	42.07	41.58	42.08	42.18	15	40	0.5	6.5	9
2.86	3.00	2.78	2.85	51.53	51.02	50.84	50.45	15	40	0.5	8.5	10
2.01	1.95	1.92	1.88	42.45	42.12	40.57	40.12	15	40	1.5	6.5	11
3.09	3.12	2.93	3.00	54.87	55.23	51.62	52.20	15	40	1.5	8.5	12
2.08	2.10	1.93	2.01	44.84	45.11	44.02	44.14	15	60	0.5	6.5	13
3.01	3.00	2.93	2.81	55.27	55.00	54.34	54.12	15	60	0.5	8.5	14
2.20	2.21	2.03	2.09	46.52	46.14	45.04	44.89	15	60	1.5	6.5	15
3.24	3.26	3.05	3.01	59.91	60.11	57.64	57.48	15	60	1.5	8.5	16
1.90	2.01	1.78	1.85	42.91	44.23	41.52	42.16	10	50	1	6.5	17
3.05	3.00	2.87	2.95	53.73	53.64	51.86	52.16	10	50	1	8.5	18
2.72	2.85	2.61	2.79	47.98	49.44	48.12	48.80	10	50	0.5	7.5	19
2.90	2.89	2.74	2.70	50.46	50.23	48.87	49.12	10	50	1.5	7.5	20
2.99	3.00	2.70	2.79	50.12	51.54	48.45	48.66	10	40	1	7.5	21
2.92	2.90	2.74	2.80	52.33	52.14	50.98	51.70	10	60	1	7.5	22
2.82	2.86	2.69	2.74	49.92	50.00	49.77	50.14	5	50	1	7.5	23
3.02	3.10	2.78	2.78	53.10	54.26	52.39	52.96	15	50	1	7.5	24
2.86	2.99	2.69	2.84	50.73	53.00	49.67	50.01	10	50	1	7.5	25
2.86	2.87	2.60	2.74	50.73	50.14	49.67	48.78	10	50	1	7.5	26
2.86	2.66	2.69	2.45	50.73	48.88	49.67	48.69	10	50	1	7.5	27
2.86	2.84	2.69	2.55	50.73	50.10	49.67	48.59	10	50	1	7.5	28
2.86	2.78	2.69	2.61	50.73	49.78	49.67	50.01	10	50	1	7.5	29
2.86	2.65	2.69	2.54	50.73	48.78	49.67	49.16	10	50	1	7.5	30

۳/۰۱ و ۳/۲۶ درصد در تیمار با اثرات چهارگانه زمان ۱۵ دقیقه، پلاسمای سرد ۶۰ ولت، غلظت آنزیم به سوبسترا ۱/۵ درصد و pH=8.5 به دست آمد. با توجه به جدول ۳، مشخص می‌شود که اثر خطی pH، آنزیم به سوبسترا، پلاسمای سرد، زمان و اثر متقابل pH -

نتایج نشان داد که بیشینه درجه هیدرولیز سر و پوست میگو به ترتیب با مقدار ۵۷/۴۷ و ۶۰/۱۱ درصد، در تیمار با اثرات چهارگانه زمان ۱۵ دقیقه، پلاسمای سرد ۶۰ ولت، غلظت آنزیم به سوبسترا ۱/۵ درصد و pH=8.5 و بیشینه میزان پروتئین هیدرولیز شده سر و پوست میگو به ترتیب با مقدار

آنزیم به سوپسترا، pH - پلاسمای سرد، آنزیم به سوپسترا - پلاسمای سرد، پلاسمای سرد - زمان و اثر درجه دوم pH بر درجه آنزیم دارای تاثیر معنی‌دار ($p < 0.05$) بر درجه هیدرولیز پروتئین حاصل از سر میگو بودند و فقط اثر متقابل pH - زمان، آنزیم به سوپسترا - زمان و اثر درجه دوم پلاسمای سرد دارای تاثیر معنی‌دار نبودند ($p > 0.05$). بررسی اثر متغیرها بر درجه هیدرولیز پوست میگوی موزی نشان داد که تجزیه واریانس اثرات خطی pH، آنزیم به سوپسترا،

پلاسمای سرد، زمان و اثر درجه دوم pH بر درجه هیدرولیز پروتئین حاصل از پوست میگو معنی‌دار بود ($p < 0.05$). اما اثر متقابل pH - پلاسمای سرد، pH - زمان، آنزیم به سوپسترا - پلاسمای سرد، آنزیم به سوپسترا - زمان و اثر درجه دوم آنزیم به سوپسترا، پلاسمای سرد و زمان بر درجه هیدرولیز پروتئین حاصل از پوست میگو معنی‌دار نبود ($p > 0.05$).

جدول ۳: تجزیه و تحلیل واریانس درجه هیدرولیز سر و پوست میگو تحت تاثیر چهار متغیر مستقل با روش سطح پاسخ

Table 3: Analysis of variance of the degree of hydrolysis of shrimp head and skin under the influence of four independent variables using the response surface method

p-value (skin)	p-value (head)	F-value (skin)	F-value (head)	Mean square (skin)	Mean square (head)	Degree of freedom	Source
<0.0001	<0.0001	29.84	95.54	49.98	44.98	14	model
0.0010	<0.0001	314.07	1022.55	526.07	481.43	1	(X1) pH
0.0025	0.0345	16.57	5.41	27.75	2.55	1	(X2) enzyme/ substrate
0.0001	<0.0001	13.08	61.18	21.91	28.80	1	(X3) Cold plasma
0.0371	<0.0001	27.17	65.78	45.51	30.97	1	(X4) time
0.4629	0.0047	5.23	11.02	8.76	5.19	1	X1X2
0.3570	0.0384	0.5675	5.15	0.9506	2.43	1	X1X3
0.3311	0.3357	0.9032	0.9894	1.51	0.4658	1	X1X4
0.9667	0.0022	1.01	13.57	1.69	6.39	1	X2X3
0.0193	0.6864	0.0018	0.1695	0.0030	0.0798	1	X2X4
0.0090	0.0007	6.86	17.89	11.49	8.42	1	X2X4
0.0802	<0.0001	8.98	48.94	15.03	23.04	1	X1 ²
0.5465	0.0142	3.52	7.69	5.90	3.62	1	X2 ²
0.3437	0.9307	0.3808	0.0078	0.6378	0.0037	1	X3 ²
<0.0001	0.0048	0.9559	10.91	1.60	5.13	1	X4 ²
0.7901		0.5697		1.34	0.4940	10	Lack of fit
				2.35	0.4244	5	Pure error
						29	Cor Total
						0.9889	R ²
						0.9653	R ²
						0.9786	Adjusted R ²
						0.9330	Adjusted R ²
						0.9600	Predicted R ²
						0.8939	Predicted R ²

بررسی اثر متغیرها بر میزان پروتئین هیدرولیز شده از پوست میگوی موزی (جدول ۴) نشان داد که فقط تجزیه واریانس اثر خطی pH، آنزیم به سوپسترا، زمان و اثر درجه دوم pH بر میزان پروتئین هیدرولیز شده حاصل از پوست میگو معنی‌دار بود ($p < 0.05$). اما اثر خطی پلاسمای سرد و اثر متقابل pH - آنزیم به سوپسترا، pH - پلاسمای سرد،

pH - زمان، آنزیم به سوپسترا - پلاسمای سرد، آنزیم به سوپسترا - زمان و اثر درجه دوم آنزیم به سوپسترا، پلاسمای سرد و زمان بر میزان پروتئین هیدرولیز شده حاصل از پوست میگو معنی‌دار نبود ($p > 0.05$). احتمال مدل‌ها p -value کمتر از ۰/۰۰۰۱ بود که نشان می‌دهد، مدل‌های رگرسیونی مناسب هستند.

جدول ۴: تجزیه و تحلیل واریانس میزان پروتئین هیدرولیز شده سر و پوست میگوی موزی تحت تاثیر چهار متغیر مستقل در روش سطح پاسخ
Table 4: Analysis of variance of hydrolyzed protein content of Banana shrimp head and skin under the influence of four independent variables in response surface methodology

p-value (skin)	p-value (head)	F-value (skin)	F-value (head)	Mean square (skin)	Mean square (head)	Degree of freedom	Source
0.0001<	0.0001<	38.90	22.75	0.4879	0.4708	14	model
0.0001<	0.0001<	428.02	258/35	5.37	5.35	1	(X ₁) pH
0.0039	0.0723	11.62	3.74	0.1458	0.0774	1	(X ₂) enzyme/ substrate
0.3284	0.5857	1.02	0.3103	0.0128	0.0064	1	(X ₃) Cold plasma
0.0025	0.0186	13.10	6.96	0.1644	0.1440	1	(X ₄)
0.6000	0.7979	0.2870	0.0680	0.0036	0.0014	1	X ₁ X ₂
0.6616	0.9319	0.1993	0.0076	0.0025	0.0002	1	X ₁ X ₃
0.2819	0.2121	1.25	1.70	0.0156	0.0352	1	X ₁ X ₄
0.3630	0.9591	0.8790	0.0027	0.0110	0.0001	1	X ₂ X ₃
0.2004	0.9048	1.79	0.0148	0.0225	0.0003	1	X ₂ X ₄
0.2639	0.2909	1.35	1.20	0.0169	0.0248	1	X ₃ X ₄
0.0001<	0.0010	35.35	16.74	0.4434	0.3465	1	X ₁ ²
0.4948	0.8200	0.4896	0.0537	0.0061	0.0011	1	X ₂ ²
0.6591	0.7476	0.2026	0.1075	0.0025	0.0022	1	X ₃ ²
0.3921	0.9500	0.7767	0.0041	0.0097	0.0001	1	X ₄ ²
0.7665	0.5321	0.6056	1.01	0.0103	0.0207	10	Lack of fit
				0.0170	0.0206	5	Pure error
						29	Cor Total
						0.9550	R ²
						0.9732	R ²
						0.9130	Adjusted R ²
						0.9482	Adjusted R ²
						0.8100	Predicted R ²
						0.9209	Predicted R ²

مقادیر بالای ضرایب تعیین R² برای درجه هیدرولیز و پروتئین هیدرولیز شده سر و پوست میگو بالاتر از ۹۰ درصد بود که نشان می دهد مدل ها به خوبی با داده های تجربی برازش شدند. مدل درجه دوم زیر وابستگی درجه هیدرولیز به متغیرهای مستقل را توضیح می دهد و شاخص های معادله با تحلیل رگرسیون چندگانه داده های تجربی به دست آمد. مدل درجه دوم برای درجه هیدرولیز سر و پوست میگو به شرح ذیل بود:

$$Y = -125/163 + 46/479 X_1 - 4/931 X_2 - 0/474 X_3 - 1/873 X_4 + 1/138 X_1 X_2 + 0/038 X_1 X_3 + 0/034 X_1 X_4 + 0/126 X_2 X_3 + 0/028 X_2 X_4 + 0/014 X_3 X_4 - 2/982 X_1^2 - 4/729 X_2^2 + 0/0003 X_3^2 + 0/056 X_4^2$$

$$Y = -90/349 + 38/225 X_1 + 0/149 X_2 - 0/803 X_3 - 1/625 X_4 + 1/480 X_1 X_2 + 0/024 X_1 X_3 + 0/061 X_1 X_4 + 0/65 X_2 X_3 + 0/005 X_2 X_4 + 0/016 X_3 X_4 - 2/408 X_1^2 - 6/035 X_2^2 + 0/004 X_3^2 + 0/031 X_4^2$$

فرمول درجه دوم برای میزان پروتئین هیدرولیز شده به دست آمده از سر و پوست به شرح ذیل است:

$$Y = -21/829 + 6/089 X_1 + 0/192 X_2 - 0/037 X_3 + 0/055 X_4 + 0/018 X_1 X_2 + 0/0003 X_1 X_3 - 0/009 X_1 X_4 - 0/0003 X_2 X_3 - 0/001 X_2 X_4 + 0/0007 X_3 X_4 - 0/365 X_1^2 - 0/082 X_2^2 + 0/0002 X_3^2 - 0/0002 X_4^2$$

$$Y = -24/453 + 6/846 X_1 + 0/231 X_2 - 0/031 X_3 - 0/0005 X_4 + 0/030 X_1 X_2 - 0/001 X_1 X_3 - 0/006 X_1 X_4 + 0/005 X_2 X_3 - 0/015 X_2 X_4 + 0/0006 X_3 X_4 - 0/413 X_1^2 - 0/194 X_2^2 + 0/0003 X_3^2 + 0/002 X_4^2$$

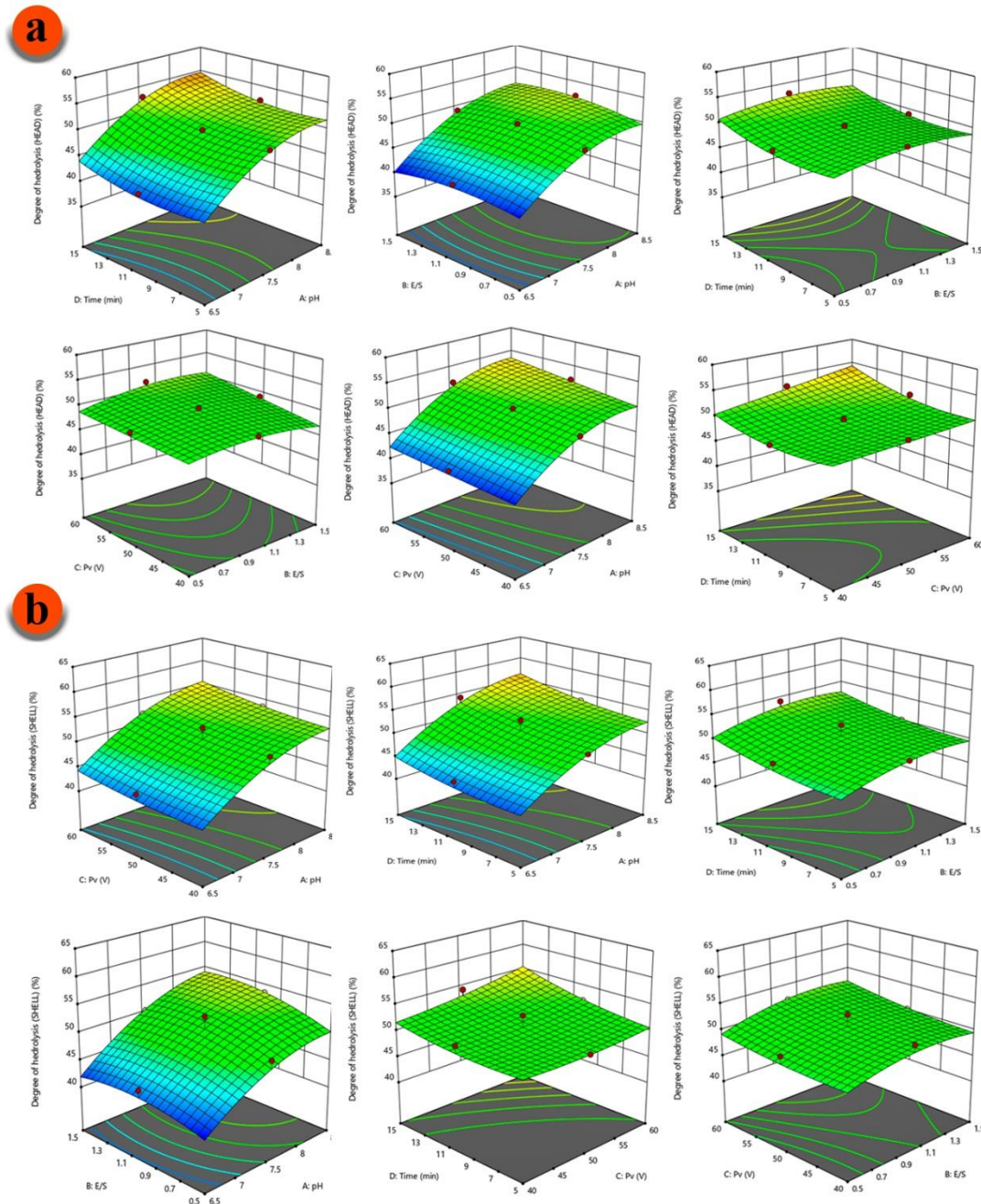
متقابل pH با زمان، پلاسمای سرد و نسبت آنزیم به سوبسترا توانست بر افزایش میزان پروتئین هیدرولیز شده تاثیر بگذارد. میزان افزایش آنزیم به سوبسترا با میزان ولتاژ پلاسمای سرد و زمان نتوانست سبب افزایش میزان پروتئین هیدرولیز شده پوست و سر میگوی موزی شود.

نمودار پارتو استاندارد شده، به عنوان یک روش گرافیکی برای ارزیابی تأثیر متغیرهای مستقل مورد استفاده قرار گرفت که تأثیر آماری از مقدار t را نشان داد که می‌تواند اثر عوامل مهم را بیان کند. نتایج نشان داد که pH و زمان مهم‌ترین شاخص‌ها بر درجه هیدرولیز سر و پوست میگوی موزی بودند، زیرا اثرات آنها بالاتر از حد t -value، $2/13$ بود و پس از آن میزان پلاسمای سرد قرار داشت (شکل ۳ a و b). pH بیشترین عامل موثر بر درجه هیدرولیز و میزان پروتئین هیدرولیز شده به دست آمده از ضایعات سر و پوست میگوی موزی بود (شکل ۳-c و d)، به این دلیل که اثر آن به مراتب بالاتر از حد t -value $2/13$ بود و اختلاف معنی‌دار با سایر شاخص‌ها داشت ($p < 0/05$). اثر میزان پلاسمای سرد، کمتر از t -value $2/13$ در مورد درجه هیدرولیز پوست و میزان پروتئین به دست آمده از سر و پوست داشت و کمترین تاثیر را در بین عوامل مستقل نشان داد.

فعالیت آنتی‌اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده

فعالیت مهارکنندگی رادیکال‌های آزاد DPPH پروتئین هیدرولیز شده پوست و سر میگوی ببری موزی (تیمارهای بهینه)، در شکل ۴-a نشان داده شده است. همان‌طوری‌که نتایج نشان می‌دهند، فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH با افزایش غلظت افزایش یافت ($p < 0/05$). فعالیت DPPH پروتئین هیدرولیز شده بخش سر در غلظت ۱۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر، با بیشترین مقدار، $79/11 \pm 1/11$ درصد بود. در مورد پروتئین هیدرولیز شده پوست نیز بالاترین مقدار در ۱۰ میلی‌گرم بر لیتر، $91/23 \pm 1/19$ درصد بود. مقادیر IC_{50} برای DPPH ۲ میلی‌گرم در میلی‌لیتر به دست آمد. نتایج نشان داد که فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH پروتئین پوست و سر میگو ببری سبز وابسته به غلظت بود.

مدل تجربی تناسب خوبی با داده‌های تجربی نشان داد، زیرا ضریب تعیین R^2_{adj} برای درجه هیدرولیز سر، درجه هیدرولیز پوست، پروتئین هیدرولیز شده سر و پروتئین هیدرولیز شده پوست به ترتیب $0/9786$ ، $0/9330$ ، $0/9130$ و $0/9482$ بود که نشانگر تغییرپذیری در محدوده مقادیر مورد مطالعه است که می‌تواند با مدل، توضیح داده شود. اثر متقابل متغیرهای مستقل شامل زمان، پلاسمای سرد، pH و نسبت آنزیم به سوبسترا بر درصد درجه هیدرولیز سر و پوست به دست آمده از میگوی موزی در شکل های ۱ و ۲ نشان داده شده است. افزایش نسبت آنزیم به سوبسترا و پلاسمای سرد، تأثیری در افزایش درجه هیدرولیز پروتئین حاصله از بخش سر میگوی موزی نداشت. با توجه به شکل ۱، اثر متقابل pH با میزان ولتاژ پلاسمای سرد و آنزیم به سوبسترا نسبت به درجه هیدرولیز مستقیم است و با افزایش آنها درجه هیدرولیز در بخش سر و پوست افزایش می‌یابد. بیشترین درجه هیدولیز بخش سر میگو به میزان حدود $57/47$ درصد در شرایط پلاسمای سرد با ولتاژ ۶۰، نسبت آنزیم به سوبسترا $1/5$ ، زمان ۱۵ دقیقه و $pH=8.5$ به دست آمد. شرایط درجه دوم X_1^2 و X_4^2 تأثیرات قابل توجهی ($p < 0.0001$) بر میزان درجه هیدرولیز و پروتئین به دست آمده نشان داد درحالی‌که X_3^2 به طور قابل توجهی ($p < 0.05$) فقط درجه هیدرولیز را تحت تأثیر قرار داد. با توجه به شکل ۱، pH بیشترین انحنا را در نمودارهای کانطور و یک تعامل مثبت قوی با سایر عوامل نیز ایجاد می‌کند. با توجه به شکل ۲، تاثیر متغیر مستقل pH بر میزان پروتئین هیدرولیز شده سر میگو موثرتر از سایر شاخص‌هاست. با افزایش pH نسبت به زمان، نسبت آنزیم به سوبسترا و میزان ولتاژ پلاسمای سرد بر میزان پروتئین هیدرولیز شده از بخش سر میگو افزوده گردید. زمان، عامل تاثیرگذار بعدی بود. بیشترین میزان پروتئین هیدرولیز شده از بخش سر میگو در زمان ۱۵ دقیقه مشاهده شد. اثر pH و زمان بر میزان پروتئین هیدرولیز شده از بخش سر میگوی موزی معنی‌دار بود ($p < 0/05$). حداکثر مقدار پیش‌بینی شده با سطح محدود شده در شکل ۲ نشان داده شده است که تعامل نسبتاً معنی‌داری بین pH و زمان مربوط به سطح پاسخ با نتایج ANOVA برای مدل درجه دوم مطابقت دارد. همچنین اثر

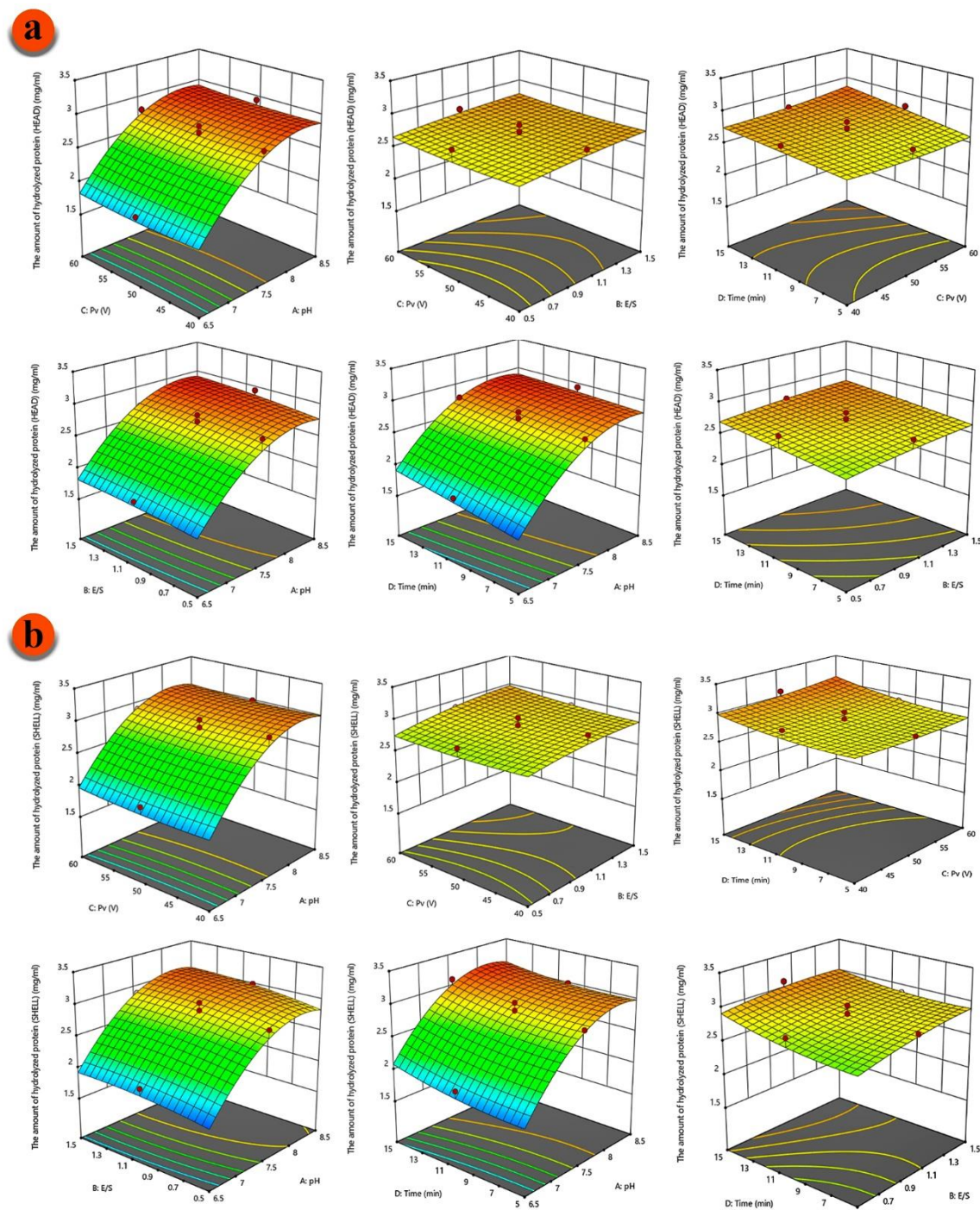


شکل ۱: نمودارهای سطح پاسخ اثرات متقابل زمان، pH، پلاسمای سرد و نسبت آنزیم به سوبسترا بر درصد درجه هیدرولیز سر (a) و پوست (b) میگو با استفاده از آنزیم پاپائین

Figure 1: Response surface plots of the interaction effects of time, pH, cold plasma, and enzyme-to-substrate ratio on the percentage degree of hydrolysis of shrimp head (a) and skin (b) using papain enzyme.

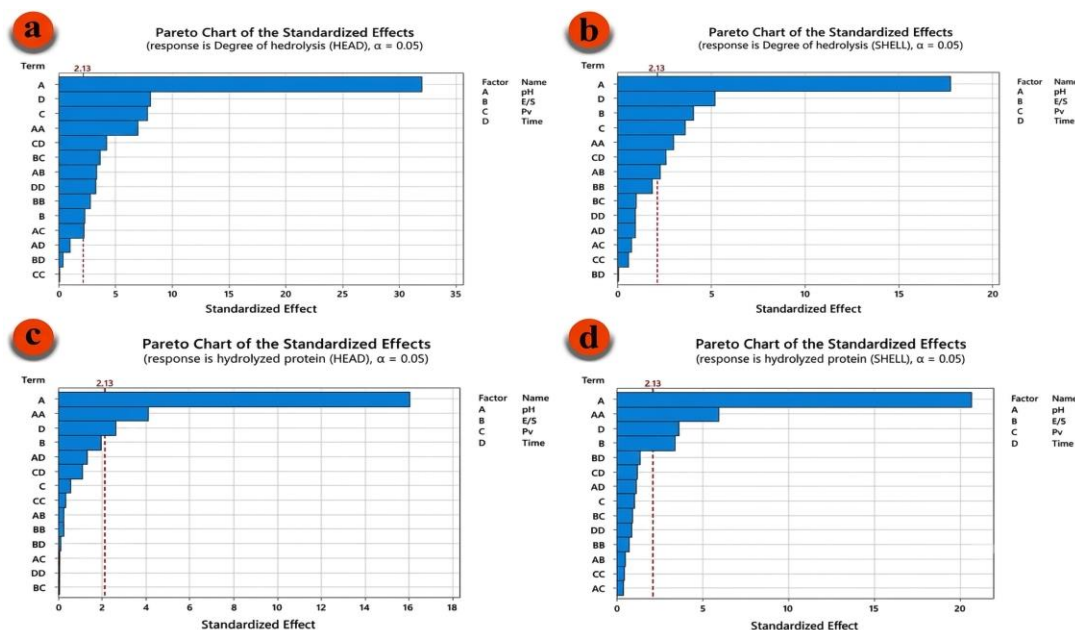
موزی در غلظت‌های مختلف بر حسب $\mu\text{mol TE/mL}$ در شکل ۴-b نشان داده شده است. فعالیت آنتی‌اکسیدانی با افزایش غلظت پروتئین هیدرولیز شده زیاد شد ($p < 0.05$).

بالاترین فعالیت مهار رادیکال DPPH ($93/13 \pm 2/21$) به‌وسیله BHA و پس از آن پروتئین هیدرولیز شده پوست و سر قرار داشت. قدرت آنتی‌اکسیدانی کاهش یون فریک به‌وسیله پروتئین هیدرولیز شده سر و پوست میگو



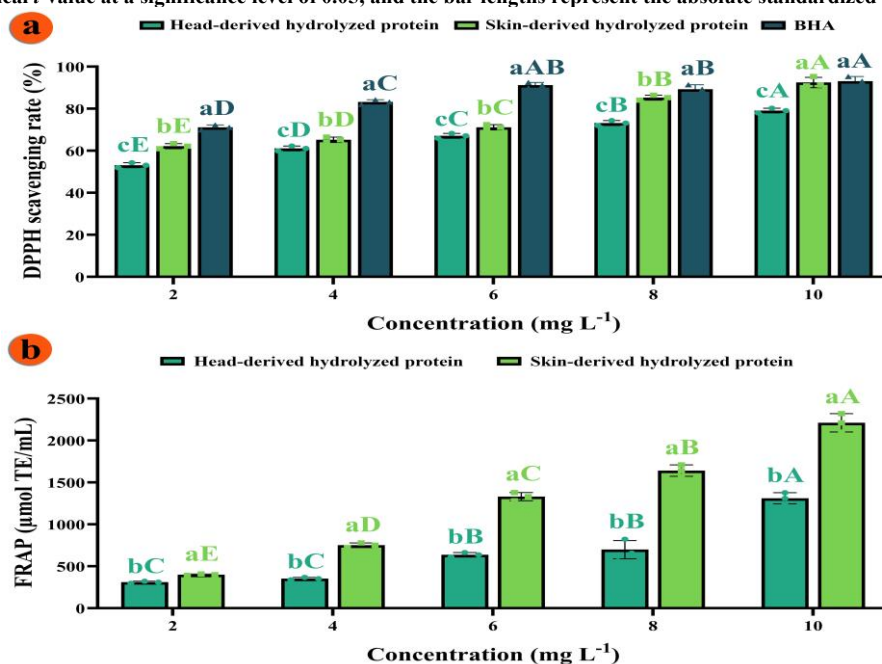
شکل ۲: نمودارهای سطح پاسخ اثرات متقابل زمان، pH، پلاسمای سرد و نسبت آنزیم به سوبسترا بر میزان پروتئین هیدرولیز شده سر (a) و پوست (b) میگو با استفاده از آنزیم پاپائین

Figure 2: Response surface plots of the interaction effects of time, pH, cold plasma, and enzyme-to-substrate ratio on the amount of hydrolyzed protein in shrimp head (a) and skin (b) using papain enzyme.



شکل ۳: نمودار پارتو تأثیر استاندارد شده متغیرهای مستقل بر درجه هیدرولیز (a: سر، b: پوست) و میزان پروتئین هیدرولیز شده (c: سر، d: پوست) میگوی موزی. حروف A، B، C و D به ترتیب نشان دهنده pH، نسبت آنزیم به سوبسترا، Pv و زمان و ترکیب حروف بیانگر اثرات متقابل یا درجه دوم است. خطچین قرمز حد بحرانی آزمون t در سطح معنی داری ۰/۰۵ و طول میله‌ها قدر مطلق اثر استاندارد شده را نشان می‌دهد.

Figure 3: Pareto diagram of the standardized effect of independent variables on the degree of hydrolysis (a: head, b: skin) and the amount of hydrolyzed protein (c: head, d: skin) of Banana shrimp. The letters A, B, C, and D represent pH, enzyme to substrate ratio, Pv, and time, respectively, while letter combinations denote interaction or quadratic effects. The red dashed line indicates the critical *t*-value at a significance level of 0.05, and the bar lengths represent the absolute standardized effects.



شکل ۴: فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده سر و پوست میگوی موزی. حروف کوچک متفاوت، نشان دهنده اختلاف معنی دار بین تیمارهای مختلف در غلظت مشابه است. حروف بزرگ متفاوت، نشان دهنده اختلاف معنی دار بین غلظت‌های مختلف در یک تیمار است ($p < 0.05$).

Figure 4: Antioxidant activity of hydrolyzed protein from Banana shrimp head and skin. Different lowercase letters indicate significant differences between samples at the same concentration ($p < 0.05$). Different uppercase letters indicate significant differences between different concentrations within the same sample ($p < 0.05$).

در غلظت‌های متفاوت، فعالیت آنتی‌اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده پوست میگوی موزی بیشتر از قسمت سر بود ($p < 0.05$).
در جدول ۵ فعالیت ضد میکروبی پروتئین هیدرولیز شده ضایعات میگوی موزی مربوط به بخش‌های سر و پوست نشان داده شده است. میزان ناحیه بازدارندگی مربوط به

سویه‌های مطالعه از ۱۱٪ الی ۲۰ میلی‌متر متفاوت بود. نتایج فعالیت ضد میکروبی پروتئین هیدرولیز شده پوست و سر نشان داد که بیشترین فعالیت بازدارندگی مربوط غلظت ۴۰ میلی‌گرم پروتئین هیدرولیز شده پوست میگو بود که بر *Pseudomonas aeruginosa* تاثیر گذاشت. غلظت ۲۰ میلی‌گرم هیچ فعالیت ضد میکروبی نداشت.

جدول ۵: فعالیت ضد میکروبی پروتئین هیدرولیز شده بخش سر و پوست میگوی موزی

Table 5: Antimicrobial activity of hydrolyzed protein from the head and skin of Banana shrimp

Concentration (mg/ L)	A	B	C
head	Inhibition zone (mm)		
<i>Escherichia coli</i>			
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>		+	++
<i>Bacillus subtilis</i>			+
<i>Salmonella typhi</i>			
<i>Candida albicans</i>			
skin			
<i>Escherichia coli</i>			
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>		++	+++
<i>Bacillus subtilis</i>		+	++
<i>Salmonella typhi</i>			
<i>Candida albicans</i>			

A: ۲۰ میلی‌گرم؛ B: ۳۰ میلی‌گرم؛ C: ۴۰ میلی‌گرم. هاله‌های عدم رشد: +++: ۲۰ تا ۱۶ میلی‌متر؛ ++: ۱۵-۱۱ میلی‌متر؛ +: ۱۱ میلی‌متر و -: بدون فعالیت

بحث

طرح BBD برای تعیین درجه هیدرولیز با استفاده از آنزیم پاپائین برای تولید پروتئین هیدرولیز شده استفاده شد. آزمایش‌های تولید پروتئین هیدرولیز شده برای ارزیابی اثرات متغیرها در ۴ سطح انجام شد. انتخاب متغیرهای مستقل شامل زمان، pH و نسبت آنزیم به سوبسترا به این دلیل بود که این متغیرها به طور قابل توجهی بر ترکیب پپتید پروتئین هیدرولیز شده تأثیر می‌گذارند و بهینه‌سازی آنها برای دستیابی به درجه مطلوب هیدرولیز ضروری است. BBD به دو دلیل اصلی: (۱) به دست آوردن اطلاعات گسترده در حین انجام تعداد محدودی از آزمایش‌ها و (۲) تجزیه و تحلیل اثرات تعاملی بین متغیرهای مستقل و متغیر پاسخ، برای بهینه‌سازی متغیرهای مستقل انتخاب شد (Dayakar et al., 2024). به علاوه، BBD ایجاب می‌کند که تمام مقادیر عوامل مستقل با سه سطح (۱-، ۰ و ۱+) همسو باشند و فواصل بین آنها مساوی باشد (Dayakar et al., 2025).

الزامی که در مطالعه حاضر رعایت شد. یک BBD سه سطحی در مطالعه روش‌شناسی سطح پاسخ با ایجاد یک معادله برای تعیین شرایط مؤثر برای بالاترین درجه هیدرولیز اعمال شد. نتایج نشان داد این مدل می‌تواند درصد درجه هیدرولیز پروتئین‌های حاصله از ضایعات در ترکیب‌های مختلف شاخص‌های تجربی مؤثر بر هیدرولیز را تخمین بزند. نتایج نشان داد که بیشترین میزان درجه هیدرولیز از تاثیر pH- زمان به میزان ۵۴/۹۱ درصد از بخش سر و برای بخش پوست نیز ۵۵/۰۱ درصد حاصل گردید. در مطالعه‌ای نشان داده شد که شرایط بهینه برای بالاترین درجه هیدرولیز به میزان ۷۳/۹۱ درصد طی ۱ ساعت از زمان هیدرولیز و غلظت آنزیم ۱ درصد به دست آمد. یافته‌های این مطالعه نشان داد که دما تأثیر معنی‌داری بر مقدار درجه هیدرولیز دارد، اما مقدار آنزیم تأثیر معنی‌داری نداشت ($p > 0.05$) (Korkmaz and Tokur, 2022). شاخص pH به طور معنی‌داری توانست میزان پروتئین

پروتئین هیدرولیز شده و خصوصیات عملکردی آن تاثیر دارد. بهینه‌سازی فرایند پروتئین هیدرولیز شده از ضایعات میگوی سفید سرتیز (*Metapenaeus affinis*) انجام شد. بیشینه درجه هیدرولیز پروتئین سر میگو به میزان ۷۴/۴۴ درصد، در زمان ۹۵ دقیقه، دمای ۶۱/۵۱ درجه سانتی‌گراد و غلظت آنزیم ۲/۲۳ به‌دست آمد (Tohidi Nasab and Roomiani, 2023). هیدرولیز پروتئینی ضایعات سر میگو (*Marsupenaeus japonicus*) نشان داد که شرایط هیدرولیز بر محصول نهایی بسیار موثر است. آنزیم پاپائین می‌تواند پیوندهای پپتیدی را کاتالیز و اسیدآمینو لوسین و گلیسین را آزاد کند (Nikoo et al., 2022; Walter and Frieden, 1963). در مطالعه حاضر، میزان درجه هیدرولیز با افزایش آنزیم به سوبسترا تا ۱/۵ درصد افزایش یافت ($p < 0.05$) (بدون در نظر گرفتن پیش تیمار پلاسما سرد)، ولی بعد از آن زیاد نشد که در مطالعه Gautam و همکاران (۲۰۲۵) نیز دیده شد و مطالعه فعلی با مطالعه قبلی همخوانی داشت. در مطالعه آنها با افزایش غلظت دو آنزیم پاپائین و آلکالاز بدون پیش تیمار اولتراسونیک افزایش یافت به‌جز آلکالاز که درجه هیدرولیز یکسانی را در سطوح ۲ و ۳ درصد نشان داد ($p > 0.05$) (Gautam et al., 2025). این موضوع می‌تواند با کاهش سوبسترا یا مهار آنزیم توسط محصول مرتبط باشد (Nikoo et al., 2021). در واقع، پیوندهای پپتیدی در حضور غلظت‌های بالاتر آنزیم‌ها، احتمال بیشتری برای شکسته شدن دارند. یادآور می‌شود، فناوری‌های نوآورانه می‌توانند برای عملیات تکمیلی هیدرولیز به منظور به‌دست آوردن پپتیدهای زیست‌فعال به کار گرفته شوند. این موضوع می‌تواند دلیل احتمالی معنی دار نبودن فعالیت‌های پیش تیمار هیدرولیز آنزیمی باشد. به‌علاوه، در تکنولوژی فراصوت، امواج بسیار کم و بسیار زیاد، نمی‌توانند به پایداری برسند و همین امر در مورد زمان‌های عملیات بسیار کم یا طولانی نیز صدق می‌کند که ممکن است به دلیل تأثیر ناکافی انرژی در شرایط عملیات باشد. مزیت صرفه‌جویی در مصرف انرژی عمده‌ای از این واقعیت ناشی می‌شود که پیش تیمار اولتراسونیک، تحت قدرت متوسط، نه تنها می‌تواند از طریق اثر کاویتاسیون، ساختارهای سلولی را به طور مؤثر از بین ببرد بلکه از افزایش شدید مصرف

هیدرولیز شده را تحت تاثیر قرار دهد ($p < 0.05$) به‌طوری‌که بیشترین میزان پروتئین هیدرولیز شده تحت تاثیر شاخص‌های pH - زمان (۲/۹۸ میلی گرم بر میلی لیتر)، pH - پلاسما سرد (۲/۹۶ میلی گرم بر میلی لیتر) و pH - آنزیم (۲/۹۱ میلی گرم بر میلی لیتر) قرار گرفت ($p < 0.05$). مقادیر R^2 به‌دست آمده برای درجه هیدرولیز سر و پوست به ترتیب ۰/۹۶ و ۰/۸۹ و برای پروتئین هیدرولیز شده به ترتیب ۰/۸۱ و ۰/۹۲ بود. بر اساس این مقادیر، واضح است که مدل انتخابی به طور مؤثر روابط بین متغیرهای انتخابی را نشان می‌دهد. در طول هیدرولیز پروتئین، پیوندهای کووالانسی بین کمپلکس‌های کیتین به زنجیره‌های پپتیدی و اسیدآمینو تجزیه می‌شوند (Dhanabalan et al., 2017). اثربخشی حذف پروتئین با استفاده از آنزیم‌ها در تحقیقات قبلی تایید شده است (Nguyen et al., 2021; Nikoo et al., 2022). در مطالعه حاضر، بهترین شرایط برای به دست آمدن بیشترین پروتئین هیدرولیز شده از ضایعات میگوی موزی در زمان ۱۵ دقیقه، پلاسما سرد ۶۰ ولت، غلظت آنزیم به سوبسترا ۱/۵ درصد و $pH = 8.5$ حاصل گردید. بهینه شرایط برای بیشترین درجه پروتئین زدایی از ضایعات میگوی ونامی $pH = 7.13$ نسبت آنزیم به سوبسترا ۲ گرم بر ۱۰۰ گرم و دمای ۵۳/۱۳ درجه سانتی‌گراد به‌دست آمد (Dayakar et al., 2024). در مطالعه‌ای دیگر، با استفاده از آنزیم پروتئاز برای به‌دست آوردن درجه پروتئین زدایی از ضایعات میگوی *Metapenaeus monoceros*، ۹۴ درصد پروتئین زدایی پیش‌بینی شده و ۸۸ درصد پروتئین زدایی تجربی را مشاهده کردند (Nikoo et al., 2022). تولید پپتیدهای زیست‌فعال با بهینه‌سازی فرایند هیدرولیز آنزیمی، از ضایعات فلس تیلپای قرمز با استفاده از آلکالاز بررسی شد. بیشترین درجه هیدرولیز در دمای ۵۸/۵ درجه سانتی‌گراد، میزان سوبسترا ۴۵ گرم بر لیتر، میزان آنزیم ۴/۴۲ گرم بر لیتر و $pH = 8.1$ به‌دست آمد (Sierra-Lopera and Zapata-Montoya, 2021). خواص عملکردی و زیست‌فعال پروتئین هیدرولیز شده ماهی *Larimichthys polyactis* تحت تأثیر آب فعال شده با پلاسما و انواع آنزیم‌ها بررسی شد (Esua et al., 2022). نتایج آنها نشان داد که نوع آنزیم و روش هیدرولیز بر میزان

انرژی در طول مرحله پیش‌تیمار نیز جلوگیری می‌کند و در عین حال می‌تواند انرژی بیشتری نسبت به فرایند تخلیه ولتاژ بالای پلاسمای سرد صرفه‌جویی کند (Mousavi et al., 2023).

هنگامی که میزان درجه هیدرولیز ضایعات میگو بین دو آنزیم آلکالاز و پاپائین مقایسه شد، آلکالاز درجه هیدرولیز بالاتری در مقایسه با پاپائین به‌ویژه در غلظت‌های بالاتر نشان داد ($p < 0.05$) (Gautam et al., 2025). به‌علاوه، پاپائین در انتهای C شکسته می‌شود و اسیدهای آمینه بیشتری نسبت به پپتیدها تولید می‌کند (Ozuna and León-Galván, 2017). نتیجه مشابهی مشاهده شد که در آن استفاده از آلکالاز در مقایسه با فلاورزایم، هنگام هیدرولیز پروتئین‌های عضله ماهی *Selaroides leptolepis* به درجه هیدرولیز بالاتری منجر شد (Klompong et al., 2007). علاوه‌براین، وزن مولکولی پپتیدها و توزیع آنها تحت تأثیر ویژگی آنزیم و منبع پروتئین قرار می‌گیرد (Dhanabalan et al., 2025). در مطالعه حاضر و مطالعات مشابه، میزان آنزیم‌ها در تیمارها افزایش داده نشد تا از استفاده بیش از حد آنزیم‌ها که ممکن است هزینه تولید را افزایش دهند، جلوگیری شود. علاوه‌براین، رنگ و میزان آنزیم‌ها ممکن است بر خواص نهایی پودر پروتئین هیدرولیزشده تأثیر بگذارد (Ahmad Nadzri et al., 2021). مطالعات بسیار کمی بر تأثیر پلاسمای سرد به عنوان پیش‌تیمار بر فرایند هیدرولیز گزارش شده است. پلاسمای سرد به افزایش جایگاه‌های فعال پاپائین، با افزایش حلالیت و آشکارسازی گروه‌های عامل کمک می‌کند (Esua et al., 2022).

آنزیم‌های اختصاص‌یافته برای هیدرولیز پروتئین‌ها می‌توانند پپتیدهای زنجیره کوتاه تولید کنند که ممکن است رادیکال‌های تولیدی را از بین ببرند. در نتیجه، پپتیدهای موجود در پروتئین‌های هیدرولیزشده با درجه متفاوت ممکن است، رادیکال‌های ABTS و DPPH را به روش‌های متفاوتی از بین ببرند. پپتیدهای موجود در پروتئین‌های هیدرولیزشده معمولاً می‌توانند به عنوان دهنده H عمل کنند که رادیکال‌ها را به محصولات پایدارتر تبدیل کرده و در نهایت واکنش‌های زنجیره‌ای رادیکال را مهار می‌کنند

(Singh et al., 2021). نتایج مطالعه حاضر نشان داد که میزان فعالیت مهار رادیکال DPPH بخش پوست، بیشتر از سر میگو بود. در مطالعه Gautam و همکاران (۲۰۲۵) استفاده از هیدرولیز آنزیمی پوست میگوی وانامی (*Litopenaeus vannamei*) به کمک آلکالاز و پاپائین با پیش‌تیمار اولتراسوند نشان داد که فعالیت مهار رادیکال DPPH با استفاده از پاپائین بیشتر از آلکالاز بوده، ولی میزان چلاته‌کنندگی فلزات و میزان فعالیت ABTS با استفاده از آلکالاز بیشتر از پاپائین بود که می‌تواند با کاهش سوپسترا یا مهار آنزیم به‌وسیله محصول مرتبط باشد. در سال‌های اخیر، روش‌های جدید هیدرولیز پروتئین آبزیان (هیدرولیز آنزیمی به کمک اولتراسوند، مایکروویو و هیدرولیز با فشار بالا)، ظهور کرده‌اند. این فناوری‌های جدید، استخراج سریع و کارآمد پروتئین را امکان‌پذیر می‌سازند. روش‌های فراصوت و پلاسمای سرد که روش‌های غیرحرارتی هستند، می‌توانند گروه‌های عاملی پنهان در پپتیدها را آشکار کنند و خواص بیولوژیک آنها را افزایش دهند. در فراصوت، امواج فراصوت (۱۰۰-۲۰۰ کیلوهرتز)، با قدرت بالا اعمال می‌شوند. هر زمان که امواج صوتی از طریق مایع منتشر می‌شوند، کاویتاسیون صوتی رخ می‌دهد و در نتیجه تغییرات فشار ایجاد می‌کند و باعث رشد، ترکیدن و دوباره رشد کردن حباب‌های بخار می‌شود. انفجار کاویتاسیون نیروی برشی موضعی بالا، فشار و دمایی ایجاد می‌کند که می‌تواند خواص شیمیایی و فیزیکی مواد غذایی را به طور چشمگیری تغییر دهد. در طول روش فراصوت، پیوندهای پپتیدی در مولکول‌های پروتئین شکسته می‌شوند و در نتیجه پپتیدهای فعال بیولوژیک آزاد می‌شوند. پس از تیمار پلاسمای سرد، محل‌های هضم پروتئین‌ها با اندازه ذرات کوچکتر تا حدی با آنزیم، راحت‌تر تشخیص داده می‌شوند و درجه هیدرولیز آنها افزایش می‌یابد (Mousavi et al., 2023).

فعالیت آنتی‌اکسیدانی پروتئین هیدرولیزشده *Larimichthys polyactis* با استفاده از پیش‌تیمار اولتراسوند بیشتر از هیدرولیز آنزیمی بدون اولتراسوند بود و به ۸۸/۲۰ درصد رسید (Esua et al., 2022). به‌علاوه، اولتراسوند می‌تواند مولکول‌های پروتئین را از هم باز کرده و بهمکنش آنها را با سایر مولکول‌های زیستی مختل کند که

باکتری‌ها، رشد باکتری‌ها را مهار کنند. آهن به عنوان یک یون مهم برای رشد باکتری‌ها شناخته می‌شود (Ratledge and Dover, 2000). هیچ فعالیت مهاری برای پروتئین هیدرولیز شده میگو *Pleoticus muelleri* در برابر *E. coli*، *S. aureus* یا *P. larva* مشاهده نشد (Pereira et al., 2021). در مطالعه‌ای دیگر نشان داده شد که پروتئین هیدرولیز شده میگو فعالیت ضد میکروبی نداشت، اگرچه گلیکاسیون برخی از هیدرولیزها منجر به تشکیل مولکول‌های مختلف با ترکیبات ضد باکتریایی مختلف شد (Djellouli et al., 2020). در مطالعه Zhou و همکاران (۲۰۲۳) فعالیت ضد باکتریایی پروتئین هیدرولیز شده سر میگو (*Marsupenaeus japonicus*) با استفاده از چهار سویه باکتریایی بررسی شد. نتایج نشان داد که غلظت‌های بیشتر پروتئین توانست هاله عدم رشد آشکار در برابر *Staphylococcus aureus* و *Micrococcus luteus* را نشان دهد، اما هیچ فعالیت مهاری در برابر *Escherichia coli* و *Shewanella putrefaciens* نشان نداد.

در مطالعه حاضر، پروتئین هیدرولیز شده از ضایعات سر و پوست میگوی موزی تحت شرایط هیدرولیز آنزیمی با استفاده از پلاسمای سرد تولید شد. غربالگری چهار عامل مرتبط از PBD نشان داد که ولتاژ تولید پلازما، زمان، pH و غلظت آنزیم به سوبسترا، متغیرهای مهم برای دو پاسخ درجه هیدرولیز و میزان پروتئین فرایند هیدرولیتیک بودند. بهینه‌سازی BBD نشان داد که داده‌های تجربی با موفقیت با مدل‌های نظری، برازش داده شدند و برای پیش‌بینی پاسخ‌های مذکور، ضرایب رگرسیون معنی‌دار و عدم برازش غیرمعنی‌دار، رضایت‌بخش و دقیق بودند. pH به عنوان متغیر اصلی برای همه پاسخ‌ها شناخته شد و شرایط بهینه در تیمار زمان ۱۵ دقیقه، پلاسمای سرد ۶۰ ولت، غلظت آنزیم به سوبسترا ۱/۵ درصد و pH=۸/۵ بیشترین درجه هیدرولیز و بیشترین میزان پروتئین را به دست آورد.

تشکر و قدردانی

از دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهواز که زمینه علمی و آزمایشگاهی این تحقیق را فراهم کردند، صمیمانه تشکر و قدردانی می‌گردد.

می‌تواند در دسترس بودن مولکول‌های پروتئین را برای آنزیم‌ها افزایش دهد و هیدرولیز آنها را تسهیل کند (Hong et al., 2019).

نتایج مطالعه فعلی نشان داد که برای FRAP، پروتئین هیدرولیز شده از ضایعات پوست میگوی موزی توانایی بالاتری در کاهش کمپلکس Fe^{+3} -TPTZ به کمپلکس Fe^{+2} -TPTZ از طریق انتقال الکترون نسبت به بخش سر داشت که ممکن است به دلیل در دسترس بودن پپتیدهای آزاد در مقادیر بالاتر در بخش پوست نسبت به سر باشد که به طور مؤثر Fe^{+3} را به هم‌تای Fe^{+2} خود کاهش می‌دهد. در مطالعه‌ای نشان داده شد که هیدرولیز پروتئین ضایعات میگوی وانامی با آلکالاز و پاپائین دارای قدرت آنتی‌اکسیدانی کاهش یون آهن به ترتیب به میزان ۱۸/۷ mM TE/g و ۱۲۲/۴۵ نمونه بودند (Gautam et al., 2025). Bah و همکاران (۲۰۱۶) و O'Sullivan و همکاران (۲۰۱۷) نیز متوجه توانایی پاپائین در کاهش Fe^{+3} به Fe^{+2} به وسیله پروتئین‌های هیدرولیز شده تولیدی شدند. مدت زمان هیدرولیز طولانی‌تر، فعالیت FRAP پروتئین‌های هیدرولیز شده را تشدید می‌کند که عمدتاً به دلیل افزایش درجه هیدرولیز است (Borrajo et al., 2020).

به طور کلی، فعالیت ضد باکتریایی و نحوه عملکرد پپتیدها به عوامل مختلفی مانند اندازه، توالی اسید آمینه، بار و آبگریزی آنها، بستگی دارد (Rashidian et al., 2021). پپتیدهای با اندازه کوچکتر در برابر باکتری‌های گرم مثبت و منفی آزمایش شده مؤثرتر هستند (Pezeshk et al., 2019). پروتئین هیدرولیز شده از پوست میگو *Marsupenaeus japonicus* با وزن مولکولی ۷۵ کیلودالتون خواص ضد باکتریایی قابل توجهی نشان داد (Pan et al., 2020). در مطالعه‌ای دیگر، فرکشن‌های با وزن مولکولی کمتر از ۳ کیلودالتون اثرات مهاری بیشتری بر رشد *S. iniae* و *Y. ruckeri* داشتند. بیشترین قطر هاله عدم رشد زمانی یافت شد که غلظت بالایی از پروتئین هیدرولیز شده استفاده شد (Rashidian et al., 2021) که با مطالعه حاضر مطابقت داشت. Huang و همکاران (۲۰۱۱) پپتیدهای متصل شونده به آهن را از پروتئین هیدرولیز شده میگو جدا کردند که ممکن است با جلوگیری از فراهمی زیستی آهن برای

منابع

- Dayakar, B., Xavier, M., Ngasotter, S., Dhanabalan, V., Porayil, L., Balange, A.K. and Nayak, B.B., 2024. Extraction, optimization, and functional quality evaluation of carotenoproteins from shrimp processing side streams through enzymatic process. *Environmental Science and Pollution Research*, 31:62315-62328. DOI:10.1007/s11356-023-30232-1
- Dayakar, B., Ngasotter, S., Layana, P., Balange, A.K., Nayak, B.B. and Xavier, K., 2025. Eco-friendly extraction, optimization, and characterization of carotenoprotein from shrimp waste biomass using a novel alkaline protease, Ecoenzyme (ECOENZYME-ALKP). *Biomass Conversion and Biorefinery*, 15:12655-12671. DOI:10.1007/s13399-024-06087-y
- Dhanabalan, V., Xavier, M., Kannuchamy, N., Asha, K.K., Singh, C.B. and Balange, A., 2017. Effect of processing conditions on degree of hydrolysis, ACE inhibition, and antioxidant activities of protein hydrolysate from *Acetes indicus*. *Environment Science Pollution Research International*, 24 (26):21222-21232. DOI:10.1007/s11356-017-9671-4
- Djellouli, M., López-Caballero, M.E., Arancibia, M.Y., Karam, N. and Martínez-Alvarez, O., 2020. Antioxidant and antimicrobial enhancement by reaction of protein hydrolysates derived from shrimp byproducts with glucosamine. *Waste and Biomass Valorization*, 11(6):2491-2505. DOI:10.1007/s12649-019-00607-y
- Dhanabalan, V., Xavier, K., Chattopadhyay, K., Asha, K.K., Balange, A.K., Murthy, L.N. and Nayak, BB., 2025. Effect of the
- Ahmad Nadzri, F.N., Tawalbeh, D. and Sarbon, N.M., 2021. Physicochemical properties and antioxidant activity of enzymatic hydrolysed chickpea (*Cicer arietinum* L.) protein as influence by alcalase and papain enzyme. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 36:102131. DOI:10.1016/j.bcab.2021.102131
- Altinelataman, C., Koroleva, O., Fedorova, T., Torkova, A., Lisitskaya, K., Tsentalovich, M., Kononikhin, A., Popov, I., Vasina, D., Kovalyov, L. and Celik, U., 2019. An in vitro and in silico study on the antioxidant and cell culture-based study on the chemoprotective activities of fish muscle protein hydrolysates obtained from European seabass and gilthead seabream. *Food Chemistry*, 271:724-732. DOI:10.1016/j.foodchem.2018.08.004
- AOAC, 2000. Official methods of analysis, 17th ed., Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburg, MD, USA.
- Bah, C.S., Carne, A., McConnell, M.A., Mros, S. and Bekhit, AE-DA., 2016. Production of bioactive peptide hydrolysates from deer, sheep, pig and cattle red blood cell fractions using plant and fungal protease preparations. *Food Chemistry*, 202:458-466. DOI:10.1016/j.foodchem.2016.02.020
- Borrajo, P., Pateiro, M., Gagaoua, M., Franco, D., Zhang, W. and Lorenzo, J.M., 2020. Evaluation of the antioxidant and antimicrobial activities of porcine liver protein hydrolysates obtained using alcalase, bromelain, and papain. *Applied Sciences*, 10:7, 2290. DOI:10.3390/app10072290

- Conversion and Biorefinery*, 15:27607-27620. DOI:10.1007/s13399-024-05637-8
- Hong, G.P., Min, S.G. and Jo, Y.J., 2019.** Anti-oxidative and anti-aging activities of porcine by-product collagen hydrolysates produced by commercial proteases: effect of hydrolysis and ultrafiltration. *Molecules*, 24(6):1104. DOI:10.3390/molecules24061104
- Huang, G., Ren, Z. and Jiang, J., 2011.** Separation of iron-binding peptides from shrimp processing by-products hydrolysates. *Food and Bioprocess Technology*, 4(8):1527–1532. DOI:10.1007/s11947-010-0416-3
- Hu, Y.D., Xi, Q.H., Kong, J., Zhao, Y.Q., Chi, C.F. and Wang, B., 2023.** Angiotensin-I-converting enzyme (ACE)-inhibitory peptides from the collagens of monkfish (*Lophius litulon*) swim bladders: Isolation, characterization, molecular docking analysis and activity evaluation. *Marine Drugs*, 21(10):516. DOI:10.3390/md21100516.
- Iranian Fisheries Organization, 2024.** Statistical Yearbook of Fisheries 2024. Iranian Fisheries Organization, Iran. 64 P. (In Persian)
- Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F., 2007.** Antioxidative activity and functional properties of protein hydrolysate of yellow stripe trevally (*Selaroides leptocephalus*) as influenced by the degree of hydrolysis and enzyme type. *Food Chemistry*, 102:1317–1327. DOI:10.1016/j.foodchem.2006.07.016
- Korkmaz, K. and Tokur, B., 2022.** Optimization of hydrolysis conditions for the type of enzyme and degree of hydrolysis on the antioxidant properties of paste shrimp protein hydrolysates prepared by varying in vitro enzymatic process. *ACS Food Science & Technology*, 5:1124-1131. DOI:10.1021/acsfoodscitech.4c00922
- Ekezie, F.G.C., Sun, D.W. and Cheng, J.H., 2019.** Altering the IgE binding capacity of king prawn (*Litopenaeus vannamei*) tropomyosin through conformational changes induced by cold argon-plasma jet. *Food Chemistry*, 300:125143. DOI:10.1016/j.foodchem.2019.125143
- Esua, O.J., Sun, D.W., Cheng, J.H., Wang, H. and Lv, M., 2022.** Functional and bioactive properties of *Larimichthys polyactis* protein hydrolysates as influenced by plasma functionalized water-ultrasound hybrid treatments and enzyme types. *Ultrasonics Sonochemistry*, 86:106023. DOI:10.1016/j.ultsonch.2022.106023
- Faleh Ali, A., Roomiani, L. and Tadayoni, M., 2025.** Bioactive molecules carotenoprotein: generated from *Penaeus semisulcatus* shrimp waste. *Research and Innovation Food Science and Technology*, 14:105-112. DOI:10.22101/JRIFST.2025.452100.1559
- FAO, 2024.** The state of world fisheries and aquaculture, La Transformacion ' Azul En Accion. FAO, Rome, Italy. 278 P.
- Gautam, AR., Benjakul, S., Mittal, A., Singh, P. and Singh, A., 2025.** Ultrasonication-assisted enzymatic hydrolysis of shrimp shell protein isolate: characterization, antioxidant, and functional properties. *Biomass*

- Fante, V.F., Brenag, J.N.N., Bona, E., Casarin, P. and Arcain, A.A.D., 2026. Enzymatic hydrolysis and characterization of protein concentrate obtained from mechanically separated meat of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Food Science*, 91: e70799. DOI:10.1111/1750-3841.70799.
- Mousavi, B., Benjakul, S., Hassani, G., Pashangeh, S. and Ghaderi, S., 2023. Enhancement of in vitro cholesterol-lowering and anti-diabetic activities of gluten hydrolysate prepared using kiwifruit protease as affected by ultrasound and atmospheric cold plasma post-treatments. *Food Measurement and Characterization*, 17:6268–6280. DOI:10.1007/s11694-023-02118-w.
- Nguyen, N.V., Hai, P.D., My, V.T.M., Men, D.T., Trung, L.D. and Bavor, H.J., 2021. Improving product added-value from shrimp (*Litopenaeus vannamei*) waste by using enzymatic hydrolysis and response surface methodology. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 30:880-892. DOI:10.1080/10498850.2021.1949770
- Nikoo, M., Xu, X., Regenstein, J.M. and Noori, F., 2021. Autolysis of Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) processing by-products: enzymatic activities, lipid and protein oxidation, and antioxidant activity of hydrolysates. *Food Biosciences*, 39:100844. DOI:10.1016/j.fbio.2020.100844
- Nikoo, M., Benjakul, S. and Ahmadi Gavlighi, H., 2022. Protein hydrolysates derived from aquaculture and marine byproducts through autolytic hydrolysis. *Comprehensive Reviews* production of protein hydrolysates from fish wastes using response surface methodology. *Food Bioscience*, 45:101312. DOI:10.1016/j.fbio.2021.101312
- Li, Z., Wang, J., Zheng, B. and Guo, Z., 2020. Impact of combined ultrasound-microwave treatment on structural and functional properties of golden threadfin bream (*Nemipterus virgatus*) myofibrillar proteins and hydrolysates. *Ultrasonics Sonochemistry*, 65:105063. DOI:10.1016/j.ultsonch.2020.105063
- Liebana, C., Pereira, N.A., Fernandez-Gimenez, A.V., Granone, L.I. and Fangio, M.F., 2025. Antioxidant and functional properties of bioactive peptide fractions derived from shrimp (*Pleoticus muelleri*) waste hydrolysates. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 67:103639. DOI:10.1016/j.bcab.2025.103639
- Liu, Z.W., Zhang, L.L., Zhou, Y.X., Tang, P.P., Tan, Y.C., Cheng, J.H., Mousavi Khaneghah, A. and Aadil, R.M., 2022. Characteristics of cold plasma treatment and enzymatic hydrolysis on IgG/ IgE-binding ability of β -lactoglobulin. *Food Bioscience*, 50:102161. DOI:10.1016/j.fbio.2022.102161
- Lorzani, A. and Roomiani, L., 2022. Effects of condition enzymatic hydrolysis on degrees of hydrolysis and antioxidant activity of head protein of bighead (*Aristichthys nobilis*). *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 17:1. DOI:10.52547/nsft.17.1.123 (In Persian)
- Mendes, P.S., Cardoso, F.A.R., Giuglioli, M.F., Wolhmuth, G., Oliveira, M.I.C.,

- Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 11(3):1015–1022. DOI:10.1007/s12602-018-9483-y
- Rashidian, G., Abedian Kenari, A. and Nikkhah, M., 2021.** Evaluation of antioxidative and antibacterial activities of fractionated hydrolysate from shrimp *Litopenaeus vannamei* head wastes against aquatic pathogenic bacteria. *Aquaculture Research*, 52:3696-3704. DOI:10.1111/are.15214
- Ratlledge, C. and Dover, L.G., 2000.** Iron metabolism in pathogenic bacteria. *Annual Review of Microbiology*, 54:881-941. DOI:10.1146/annurev.micro.54.1.881
- Rossi, N., Grosso, C. and Delerue-Matos, C., 2024.** Shrimp waste upcycling: unveiling the potential of polysaccharides, proteins, carotenoids, and fatty acids with emphasis on extraction techniques and bioactive properties. *Marine Drugs*, 22:153. DOI:10.3390/md22040153
- Shahidi, F. and Saeid, A., 2025.** Bioactivity of marine-derived peptides and proteins: a review. *Marine Drugs*, 23:157. DOI:10.3390/md23040157
- Sheng, Y., Qiu, Y.T., Wang, Y.M., Chi, C.F. and Wang, B., 2022.** Novel antioxidant collagen peptides of Siberian sturgeon (*Acipenser baerii*) cartilages: The preparation, characterization, and cytoprotection of H₂O₂-damaged human umbilical vein endothelial cells (HUVECs). *Marine Drugs*, 20 (5), 325. DOI:10.3390/md20050325.
- in Food Science and Food Safety*, 21(6):4872–4899. DOI:10.1111/1541-4337.13060
- O’Sullivan, S.M., Lafarga, T., Hayes, M. and O’Brien, N.M., 2017.** Bioactivity of bovine lung hydrolysates prepared using papain, pepsin, and alcalase. *Journal of Food Biochemistry*, 41:e12406 47. DOI:10.1111/jfbc.12406
- Ozuna, C. and León-Galván, M.F., 2017.** Cucurbitaceae seed protein hydrolysates as a potential source of bioactive peptides with functional properties. *BioMed Research International*, 2121878:1-16. DOI:10.1155/2017/2121878
- Pan, C., Ishizaki, S., Chen, S., Hao, S., Zhou, J. and Yang, X., 2020.** Purification, characterization and antibacterial activities of red color-related protein found in the shell of kuruma shrimp, *Marsupenaeus japonicus*. *Food Chemistry*, 310:125819. DOI:10.1016/j.foodchem.2019.125819
- Pereira, N.A.L., Fangio, M.F., Rodriguez, Y.E., Bonadero, M.C., Harán, N.S. and Fernández-Gimenez, A.V., 2021.** Characterization of liquid protein hydrolysates shrimp industry waste: Analysis of antioxidant and microbiological activity, and shelf life of final product. *Journal of Food Processing and Preservation*, 00:e15526. DOI:10.1111/jfpp.15526
- Pezeshk, S., Ojagh, S.M., Rezaei, M. and Shabanpour, B., 2019.** Fractionation of protein hydrolysates of fish waste using membrane ultrafiltration: Investigation of antibacterial and antioxidant activities.

- peptides from collagen hydrolysate of red lip croaker (*Pseudosciaena polyactis*) scales: Preparation, characterization, and cytoprotective effects on H₂O₂-damaged HepG2 cells. *Marine Drugs*. 2020; 18(3):156. DOI:10.3390/md18030156.
- Wang, Y.Z., Zhao, Y.Q., Wang, Y.M., Zhao, W.H., Wang, P., Chi, C.F. and Wang, B., 2021.** Antioxidant peptides from Antarctic Krill (*Euphausia superba*) hydrolysate: Preparation, identification and cytoprotection on H₂O₂-induced oxidative stress. *Journal of Food & Function*, 86:104701. DOI:10.1016/j.jff.2021.104701
- Wu, Y., Cheng, J.H. and Sun, D.W., 2022.** Subcellular damages of *Colletotrichum asianum* and inhibition of mango anthracnose by dielectric barrier discharge plasma. *Food Chemistry*, 381:132197. DOI:10.1016/j.foodchem.2022.132197
- Yang, C., Zhang, T., Zhang, H., Yang, T., Qu, Z., Zhang, Y., Chen, G., Chen, Y. and Li, S., 2025.** Improving the efficiency of proteolysis in soybean isolate: cold plasma treatment. *Food and Bioprocess Technology*, 18:1893–1904. DOI:10.1007/s11947-024-03576-w
- Yao, H., Liu, S., Chang, R., Liu, T., Zhou, Z. and Mao, J., 2025.** Changes of shrimp myofibrillar proteins hydrolyzed by *Virgibacillus* proteases: Structural characterization, mechanism visualization, and flavor compound formation. *Food Research International*, 200, 115470. DOI:10.1016/j.foodres.2024.115470
- Sierra-Lopera, L.M. and Zapata-Montoya, J.E., 2021.** Optimization of enzymatic hydrolysis of red tilapia scales (*Oreochromis* sp.) to obtain bioactive peptides. *Biotechnology Reports*, 30:e00611. DOI:10.1016/j.btre.2021.e00611
- Singh, A., Putri, G.A.U., Mittal, A., Hong, H., Yesilsu, A.F. and Benjakul, S., 2021.** Protein hydrolysate from splendid squid (*Loligo formosana*) fins: antioxidant, functional properties, and flavoring profile. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Science*, 22:6:1-11 TRJFAS21005. DOI:10.4194/TRJFAS21005
- Suo, S.K., Zhao, Y.Q., Wang, Y.M., Pan, X.Y., Chi, C.F. and Wang, B., 2022.** Seventeen novel angiotensin converting enzyme (ACE) inhibitory peptides from the protein hydrolysate of *Mytilus edulis*: Isolation, identification, molecular docking study, and protective function on HUVECs. *Journal of Food & Function*, 13 (14):7831–7846. DOI:10.1039/d2fo00275b
- Tohidi Nasab, M. and Roomiani, L., 2023.** Optimizing the hydrolyzed protein process from *Metapenaeus affinis* shrimp wastes. *Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Technology*, 18(3):93-104. (In Persian)
- Walter, C. and Frieden, E., 1963.** The prevalence and significance of the product inhibition of enzymes. *Advances Enzymology and Related Subjects of Biochemistry*, 25:167–274. DOI:10.1002/9780470122709.ch4
- Wang, W.Y., Zhao, Y.Q., Zhao, G.X., Chi, C.F. and Wang, B., 2020.** Antioxidant

- Zhao, W.H., Luo, Q.B., Pan, X., Chi, C.F., Sun, K.L. and Wang, B., 2018.** Preparation, identification, and activity evaluation of ten antioxidant peptides from protein hydrolysate of swim bladders of miiuy croaker (*Miichthys miiuy*). *Journal of Functional Foods*, 47:503–511. DOI:10.1016/j.jff.2018.06.014
- Zou, Y., Yang, H., Li, P.P., Zhang, M.H., Zhang, X.X., Xu, W.M. and Wang, D.Y., 2019.** Effect of different time of ultrasound treatment on physicochemical, thermal, and antioxidant properties of chicken plasma protein. *Poultry Science*, 98:1925–1933. DOI:10.3382/ps/pey502
- Zhou, J., Han, Q., Koyama, T., and Ishizaki, S., 2023.** Preparation, purification and characterization of antibacterial and ACE inhibitory peptides from head protein hydrolysate of Kuruma shrimp, *Marsupenaeus japonicus*. *Molecules*, 28:894. DOI:10.3390/molecules28020894
- Yathisha, U.G., Vaidya, S. and Sheshappa, M.B., 2022.** Functional properties of protein hydrolyzate from ribbon fish (*Lepturacanthus savala*) as prepared by enzymatic hydrolysis. *International Journal of Food Properties*, 25:187-203. DOI:10.1080/10942912.2022.2027964
- Yeganeh, S. and Reyhani Poul, S., 2021.** Evaluation of functional properties of bioactive peptides produced from shrimp wastes in processing centers using protamex enzyme in different degrees of hydrolysis. *Iranian Scientific Fisheries Journal*, 30(5):83-97. [In Persian] DOI: 10.22092/isfj.2021.125494
- Zhang, S.Y., Zhao, Y.Q., Wang, Y.M., Yang, X.R., Chi, C.F. and Wang, B., 2022.** Gelatins and antioxidant peptides from Skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) skins: Purification, characterization, and cytoprotection on ultraviolet-A injured human skin fibroblasts. *Food Bioscience*, 50:102138. DOI:10.1016/j.fbio.2022.102138