

دراسة بعض الخواص الفيزيائية للجيلاتين المحضر من جلود اسماك لسان الثور *Cynoglossus bilineatus*

أمير عباس محمد

قسم الفقريات البحرية/ مركز علوم البحار / جامعة البصرة/ بصرة، العراق

E-mail: theprincemsc@yahoo.com

الخلاصة

تضمنت الدراسة استخلاص الجيلاتين من جلود اسماك لسان الثور *Cynoglossus bilineatus* باستعمال حامض اللاكتيكو هيدروكسيد الصوديوم ودراسة التركيب الكيميائي والخواص الفيزيائية، اظهرت النتائج للجلاتين المستخلص نسبة الحاصل له 11.7%، والبروتين 85.7%، والدهن 0.84%، والرماد 0.65%، والرطوبة 12.81%. اتصف الجيلاتين المستخلص بخواص فيزيائية تمثلت بنقطة انصهار بواقع 25.3 °م ونقطة التهام 21.8 °م ، وزمن التهام 112 ثانية. بينما كانت اللزوجة منخفضة نسبياً اذ بلغت 2.5 سنتي بوز واتصف الجيلاتين بقابلية على التهليم في جميع التراكيز المحضرة، كما اظهر الجيلاتين قابلية على الاستحلاب وازدادت هذه الخاصية بزيادة تركيز العينة، واتصف الجيلاتين المستخلص بلون اصفر فاتح ورائحة سمكية خفيفة مقبولة.

الكلمات المفتاحية: الجيلاتين، اسماك لسان الثور، نقطة الانصهار، نقطة التهام.

المقدمة

إن نسبة مخلفات الأسماك قد تصل في بعض الأحيان الى 50% من المادة الخام، فضلاً عن الأجزاء التي لا تؤكل كالهيكل العظمي والجلود و القشور والأحشاء الداخلية والرأس، فأن الأسماك غير الملائمة للتصنيع بسبب لونها أو حجمها أو نوعها أو سرعة تلفها في أثناء التداول والتصنيع، هي أيضاً تحسب على عداد المخلفات. وأن بعض الدول النامية ترمي هذه المخلفات أو تستعملها مباشرة سماداً للنباتات فتدر ربحاً قليلاً عن طريق نمو النباتات. ونتيجة للضغط الاقتصادي وعوامل

عديدة أخرى تتعلق بالحصول على المواد الغذائية الضرورية، لا بد من إيجاد وسائل وطرائق ملائمة للاستفادة من هذه المخلفات آخذين بنظر الاعتبار الكميات الهائلة والرخيصة من هذه المخلفات ذات القيمة الغذائية العالية (الطائي، 1986).

ويعتبر الجيلاتين أحد أهم المواد النافعة التي يمكن تصنيعها من هذه المخلفات، والجيلاتين هو عبارة عن مواد بروتينية تستخرج من الكولاجين الموجود في العظام والجلود والغضاريف وفضلات معامل الأسماك، ليس له طعم أو رائحة، وأنه لا يذوب في المذيبات العضوية، وتكون قابليته على اللصق قليلة جداً عكس الصمغ، يستعمل الجيلاتين الغذائي في صناعة الحلويات والمعلبات والمايونيز والآيس كريم وفي تصفية العصائر وطبياً يستعمل لتحضير الأمبولات والكبسولات ولتحضير الوسط البكتريولوجي وفي المستحضرات العلاجية والتجميلية (الأسود، 2000).

يقدر ما يستخدم عالمياً من الجيلاتين حوالي 200,000 طن متري لأغراض الصناعات لكل سنة وما يستخدم لأغراض التصنيع الغذائي حوالي 30,000 طن متري لكل سنة فضلاً عن استخداماته في مجال الصيدلة والتي تقدر بحدود 10,000 طن متري لكل سنة (Herz, 1995).

إن نوع المادة الخام المستعملة لإنتاج الجيلاتين ونوع المعاملة لها تأثير مهم في لون الجيلاتين. الجيلاتين المنتج من الجلود الحيوانية يمتاز بكونه أفتح لوناً مقارنة بالجيلاتين الناتج من العظام، كذلك فإن الطريقة الحامضية المستعملة للإنتاج والإستخلاص الأول للجيلاتين يعطي لوناً فاتحاً مقارنة باستعمال الطرق القاعدية للإستخلاص الثاني التي تعطي جيلاتين ذا لون داكن (مصرف Ward and Courts, 1977). وأن الجيلاتين يتكون من التحلل الجزئي للكولاجين Collagen الذي يعد البروتين الرئيس للجلد والأنسجة الرابطة والعظام في الحيوانات، والجيلاتين يتكون من 18 حامض أميني مرتبطة مع بعضها بأواصر ببتيدية، وأن معدل الوزن الجزيئي لأنواع المختلفة يتراوح بين 20000-250000 دالتون، وتعتمد الأوزان الجزيئية على درجة تحلل الكولاجين، وبين أن هنالك عدة صفات مثل قوة الجلي واللزوجة ونقطة تكون الجلي والإذابة لها علاقة بالوزن الجزيئي (العكدي، 1982).

يمكن الحصول على الجيلاتين من جلود وعظام الاسماك والتي تعتبر من مخلفات الناتجة اثناء عمليات التصنيع والتي تشكل حوالي 30% من وزن الاسماك والتي تحتوي على نسبة عالية من الكولاجين المستخدم في تصنيع الجيلاتين السمكي (Gómez-Guillén *et al.*, 2002).

وبين (2000) Choi and Regenstein; (2000) Sarabia *et al.*; (1990) Norland

؛ (2000) Gilssen and Ross-Murphy الجيلاتين هو عبارة عن ببتايد متعدد يتم الحصول

عليه من الكولاجين بعد عدد من خطوات التحلل. وبينوا إمكانية إستعمال هذا الجيلاتين لزيادة اللزوجة في الأنظمة الغذائية وعلى شكل هلامات مائية، وأن المصدر التقليدي للجيلاتين هو غالباً جلد الخنازير وجلد الأبقار وبسبب تحريم بعض الديانات لهذه المصادر الأولية، رسخت فكرة توفير مصادر أخرى لسد متطلبات إنتاج الجيلاتين والتي تكون متوفرة ورخيصة الثمن، فأتجهت الأنظار الى إستعمال جلود الأسماك كبداية للجيلاتين المحضر من اللبائن.

المواد وطرق العمل

Fish by-products مخلفات الأسماك

تم شراء أسماك لسان الثور *Cynoglossus bilineatus* من أسواق البصرة المحلية، ومن ثم غسلت جيداً بالماء المقطر ونزعت الجلود وقطعت الى قطع صغيرة بالسكاكين وتم خلطها جيداً مع بعضها ومن ثم عزلت عينة عشوائية لأجراء التحليلات الكيميائية عليها، ووضعت في اكياس بولي اثيلين و حفظت بالتجميد (-18±5 م°) الى حين الاستعمال.

التحليل الكيميائي Chemical Analysis

البروتين Protein

تم تقدير النيتروجين الكلي حسب طريقة نصف مايكروكلدال Semi-Micro Kjeldahl والموضحة في (Pearson(1971) وضرب الناتج في العامل 5.55 للحصول على نسبة البروتين.

الرطوبة Moisture

تم تقدير الرطوبة بإستعمال الفرن الأعتيادي وعلى درجة حرارة 105 م° لحين ثبات الوزن، وحسب الطريقة المذكورة في (A.O.A.C. (2000).

الرماد Ash

تم تقدير الرماد بحرق العينات في جهاز الترميد Muffle Furnace وعلى درجة حرارة 550 م° حسب الطريقة الموضحة في (A.O.A.C.(2000).

الدهن Fat

تم إستخلاص وتقدير الدهن في جهاز السوكسيليت Soxhlet بأستعمال الهكسان كمذيب عضوي وحسب الطريقة الموضحة في (A.O.A.C.(2000).

حاصل الجيلاتين

تم حساب النسبة المئوية للحاصل حسب ما ذكره طاهر (1990).
نسبة الحاصل = (وزن المنتج النهائي / وزن المادة الاولية) * 100

استخلاص الجيلاتين

اتبعت طريقة (Montero and Gómez-Guillén (2000) مع بعض التعديلات (استعمال حامض اللاكتيك بدلاً عن الخليك) بعد حفظ العينات (جلود اسماك لسان الثور) بالتجميد اذيبت العينة وغسلت بمحلول 0.8N من محلول الملح ككلوريد الصوديوم (NaCl) (1:6 w/v) في حمام مائي على درجة حرارة 5 °م لمدة عشر دقائق ثم غسلت العينة بالماء المقطر بعد ذلك عصرت العينة بالضغط عليها لإزالة الماء وخلطت مع هيدروكسيد الصوديوم (NaOH) (1:6 W/V) على درجة حرارة المختبر ولمدة 30 دقيقة باستعمال المحرك المغناطيسي وبعد ذلك غسلت العينة مرة اخرى بالماء المقطر (3 مرات) ثم اغمرت العينة في محلول حامض اللاكتيك (0.05N) (1:6 w/v) لمدة 3 ساعات على درجة حرارة المختبر وغسلت بالماء المقطر (3 مرات)، بعد ذلك استخلص الجيلاتين بالماء المقطر في درجة حرارة 45 °م لمدة 18 ساعة. الجيلاتين المستحصل عليه ركز بواسطة المبخر الدوار (rotary evaporator) في درجة حرارة 45م ° حتى الوصول الى نسبة 12% رطوبة من اجل الحفاظ على اقصى فترة خزنه ممكنة ومن ثم حفظت العينات في اكياس بولي اثيلين بالتجميد (-18 ± 5 °م) لحين الاستعمال.

تقدير الخواص الفيزيائية للجيلاتين المحضر

قياس نقطة الانصهار

حضر محلولاً لجيلاتين المستخلص بتركيز 10% ونقل منه 30 ملل بأنبوبة أختبار أبعادها 12×75 ملم² ووضعت في الثلجة في درجة حرارة 7±2 م ° لمدة 16-18 ساعة بعدها نقلت الى حمام مائي في درجة حرارة 10 م ° وأضيف الماء تدريجياً في درجة حرارة 45 م ° حتى الوصول الى نقطة الانصهار والتي من خلالها سجلت حرارة الانصهار وزمن الانصهار حسب طريقة (Muyonga *et al.*, 2004).

قياس نقطة التهلم وزمن التهلم

قدرت حسب طريقة (Muyonga *et al.* (2004) ويعمل محلول جيلاتيني بتركيز 10 % إذ حضر في حمام مائي يداقئ ونقل منه 30 مل الى أنبوبة أختبار أبعادها 12×75 ملم² ووضعت في حمام

مائي على درجة حرارة 40 °م ومن ثم برد الحمام المائي تدريجيا وبيبطء بإضافة الماء البارد (2 °م) كل 15 ثانية وعندها وضع المحرار في داخل الأنبوبة وخارجه اكل 15 ثانية حتى الوصول الى التهلّم التام وعليه سجلت درجة أو نقطة التهلّم ووقت التهلّم.

اللزوجة

اتبعت طريقة (Cho *et al.* (2006) في تقدير اللزوجة اذ حضر محلول من الجيلاتين الجاف بتركيز 6.67% (w/v) بإذابته في الماء المقطر على درجة حرارة 60 °م ومن بعد ذلك اخذ 10 مل من المحلول واستعملت الجداول في (Hodgman *et al.* (1961-1962) لاستخراج الكثافة النوعية و لزوجة الماء.

الاستحلاب

اتبعت طريقة (Yasumatsu *et al.* (1972) في تقدير قابلية الجيلاتين على الاستحلاب وذلك بخلط 1غم من العينة مع 50 مل ماء مقطر البارد (4 °م) و 10 مل زيت زهرة الشمس ومن ثم نقل الخليط الى انابيب مدرجة في جهاز النبذ المركزي بسرعة 4000 × g لمدة 10 دقائق بعد ذلك تم حساب زمن الانكسار (بالتواني) وحجم طبقة المستحلب وحجم طبقة الكلية.

التهلّم

اتبعت طريقة (Miller and Groninger (1976) في تقدير قدرة الجيلاتين على تكوين الهلام اذ تم تحضير سلسلة من التراكيز بلغت (1%-2%-3%-4%-5%-6%-7%-8%-9%-10%

غم/مل) ومن ثم اخذ 10 مل من كل تركيز ووضعت في انابيب اختبار وسخنّت في حمام مائي في درجة حرارة 80-85 °م ولمدة ساعة ثم تبريد الأنابيب بوضعها في حمام ثلجي لمدة ساعة بعد ذلك بردت العينات في درجة حرارة (4 °م) في الثلجة لمدة ساعتين وبعدها قلبت الأنابيب وملاحظة انكسار الهلام او ثباته.

النتائج والمناقشة

التركيب الكيميائي

يوضح الجدول (1) التركيب الكيميائي للمادة الاولية والجيلاتين المستخلص من جلود اسماك لسان الثور اذ لوحظ ارتفاع نسبة البروتين مع انخفاض مستوى الدهون والرماد والرطوبة، اذ بلغت نسبة

البروتين 85.7% وهو اقل من النسبة التي حصل عليها (George et al., 2013) عند دراستهم التركيب الكيميائي للجيلاتين المستخلص من جلود اسماك التونة (*Thunnus*) Yellowfin tuna *albacares* اذ بلغت 93.65 ± 0.88 % واسماك الكارب الهندي *Rohu fish (Labeo rohita)* اذ بلغت 92.43 ± 0.70 % وكانت نسبة الرماد 0.65% وهي نفس النسبة التي حصل عليها (See et al., 2010) عند دراستهم التركيب الكيميائي للجيلاتين المستخلص من اسماك الكاراس *Catfish (Clarias batrachus)*، بينما كانت نسبة الحاصل 11.7% وهي نسبة مرتفعة اذا ما تم مقارنتها مع (Jamilah and Harvinder, 2002) عند دراستهم نسبة الحاصل لنوعين من اسماك البلطي الاسود *Black tilapia* و البلطي الاحمر *Red tilapia* اذ بلغت 5.4% و 7.8% على التوالي وهذا عائد لاختلاف التركيب الكيميائي لجلود الاسماك، محتوى الكولاجين في الجلد، اختلاف النوع والعمر للاسماك فضلاً عن اختلاف طريقة الاستخلاص (Songchotikunpan et al., 2008)، بينما كانت نسبة الرطوبة 12.81% ويلاحظ اختلاف النسب للمحتوى المائي للجيلاتين المستخلص اذا ما تم مقارنته مع (George et al., 2013) عند دراستهم التركيب الكيميائي للجيلاتين المستخلص من جلود اسماك التونة *Yellowfin tuna (Thunnus albacares)* (اذ بلغت 2.63 ± 0.13 % واسماك الكارب الهندي *Rohu fish (Labeo rohita)* اذ بلغت 2.51 ± 0.15 % وهذا عائد الى اختلاف طريقة الاستخلاص والتجفيف والحفظ (Ockerman and Hansen, 1988).

جدول (1) التركيب الكيميائي لجلود اسماك لسان الثور والجيلاتين المستخلص منها.

العينة	الرطوبة%	البروتين%	الدهن%	الرماد%	الحاصل%
الجلود	71.2	13.2	12.4	2.77	—
الجيلاتين المستخلص	12.81	85.7	0.84	0.65	11.7

مع ملاحظة انخفاض مستوى الدهن 0.84% وذلك لوجود علاقة عكسية بين المحتوى المائي والدهني اذ تكون الاسماك الاكثر دهناً أقل ماءً وبالعكس (هندي، 1986)، اما التركيب الكيميائي

للمادة الاولية اذ بلغت نسبة الرطوبة 71.2%، والدهن 12.4%، والرمد 2.77%، والبروتين 13.2%. وكانت هذه النتائج متقاربة مع النتائج التي حصل عليها مع بعض الاختلافات البسيطة عند دراستهم التركيب الكيميائي لأنواع مختلفة من جلود الاسماك (Jongiaronrak *et al.*, 2006; Muyonga *et al.*, 2004; GME, 2008; Cole, 2000; Jones, 1977).

الخواص الفيزيائية للجيلاتين المستخلص

تعتمد الخواص الفيزيائية مثل اللزوجة، التهليم، الاستحلاب، نقطة الانصهار، التهلم على الوزن الجزيئي ونوعية الاحماض الامينية المكون منها الجيلاتين (Johnston-Banks, 1990). اثناء عميلة استخلاص الجيلاتين من جلود الاسماك يفضل استعمال الحامض مع القاعدة مقارنة مع استخدام الحامض او القاعدة على حدة وهذا بدوره ينعكس ايجابياً على نسبة الحاصل والخواص الفيزيائية للجيلاتين المستخلص (Crossman and Bergman, 1992; Gudmundsson and Hafsteinsson, 1977; Wanwimol and Worawattanamateekul, 1999). اذ يلاحظ من جدول (2) ان الجيلاتين المستخلص ذات خواص فيزيائية جيدة من نقطة الانصهار وهي النقطة التي يبدأ فيها الجيلاتين بالذوبان وبشكل كافي ويعتمد على كمية الناضحة من Carbon tetrachloride من جلود الاسماك وكذلك درجة الحرارة وتركيز الجيلاتين والفترة الزمنية التي يستغرقها الجيلاتين للذوبان والتي تعرف بزمن الانصهار (Gómez-Guillén *et al.*, 2002)، اما نقطة التهلم وزمن التهلم فيقصد بها هي النقطة التي يبدأ فيها محلول الجيلاتين بالتهلم بعد التعرض لدرجة حرارة معينة ومن ثم التبريد خلال فترة زمنية معينة تعرف بزمن التهلم ويعتمد تشكل الجيلاتين على التفاعلات الميكانيكية لبناء البروتين في الكولاجين والمعاملة الحرارية (Simon *et al.*, 2003).

جدول (2) الخواص الفيزيائية للجيلاتين (نقطة الانصهار، نقطة التهلم، زمن التهلم)

العينة	نقطة الانصهار م°	نقطة التهلم م°	زمن التهلم(ثانية)
الجيلاتين جلود اسماك لسان الثور	25.3	21.8	112

ويلاحظ ان الجيلاتين المصنع ذات نقطة الانصهار عالية اذا ما تم مقارنتها مع Koli *et al.*, (2011) عند دراستهم للخواص الفيزيائية للجيلاتين المستخلص من جلود اسماك الباسي Tiger- Pink perch (*Nemipterus toothed croaker (Otolithes yuber japonicus)*) اذ بلغت 0.36 ± 20.36 م° و 0.23 ± 19.23 م° على التوالي، بينما ذات نقطة انصهار منخفضة عند مقارنتها مع (Jamilah and Harvinder, 2002) عند دراسته للخواص الفيزيائية للجيلاتين المستخلص من جلود اسماك البلطي الاسود اذ بلغت 28.9 م° ويرجع هذا التباين في درجة الانصهار الى طريقة الاستخلاص المستعملة ومحتوى الجيلاتين من الاحماض الامينية من (البرولين و هيدروكسي برولين) (Gudmundsson, 2002; Haug *et al.*, 2004; (Muyonga *et al.*, 2004).

الجدول (3) الخواص الفيزيائية للجيلاتين المستخلص (اللزوجة، التهليم)

التهليم										اللزوجة (سنتبوز)	العينة
10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2.5	الجيلاتين
%	%	%	%	%	%	%	%	%	%		
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		

(+) تكون هلام

يلاحظ ان نسبة اللزوجة قليلة اذا ماتم مقارنتها مع (Johnston-Banks, 1990) عند دراسته الخواص الفيزيائية اذ بلغت 13.0 سنتي بوز وهذا يعود بدوره الى استعمال الحامض في الاستخلاص التي من شأنها ان تصنع جيلاتين ذات محتوى عالي من السلاسل الببتيدية ذات الاوزان الجزيئية المنخفضة بسبب التحلل الحامضي وهذا بدوره ينعكس على اللزوجة مما يسبب انخفاض فيها (Koepff, 1984).

تعد خاصية التهليم من الخواص المهمة في التصنيع الغذائي وتعتمد الية تكوين الهلام على طبيعة الاحماض الامينية وانطواء السلاسل الببتيدية والنقاها المكونة للتركيب الحلزوني الثلاثي المكون للجيلاتين (Nishimoto *et al.*, 2005)، واطهر الجيلاتين المستخلص قابلية على تكوين الهلام في جميع التراكيز المحضرة.

تتأثر صفة الاستحلاب بعدة عوامل منها حجم القطرات الدهنية، ذوبان البروتين، التركيب النثائي والثلاثي للبروتينات، نسبة الطور المنتشر الى الطور المستمر، القوى الأيونية والكارهة للماء، لزوجة

المنتوج، حجم ونوع المكونات الأخرى فضلاً عن حركة اهتزاز المستحلب (Wanisk, et al., 1981; Paul and Plamer, 1972)، ويلاحظ زيادة حجم طبقة المستحلب مع زيادة تركيز العينة (Koli et al., 2011) وكانت هذه النتائج مقارنة لما حصل عليها (Ahmad and Benjkul, 2011) عند دراسته الخواص الفيزيائية للجيلاتين المستخلص من جلود اسماك الباسي Tiger- *toothed croaker (Otolithes yuber)* والنوبيي *Pink perch (Nemipterus japonicus)* اذ بلغت ثباتية المستحلب 1.87 ± 35.70 و 0.60 ± 32.40 على التوالي، ويلاحظ من الجدول في المتابعة بعد كل ساعة زمنية ان حجم طبقة المستحلب تتخفص مع مرور الوقت و يقابلها زيادة في حجم طبقة الماء، وان زمن انكسار الطبقة الكريمية المتكونة بلغ عدة ثواني، وقد يعود السبب في ذلك لأنخفاض قابليتها على حمل الماء كونها ذاتية فيه، وكانت هذه النتائج متفقة مع (البياتي، 2005 و عبدالرحيم، 1999) عند قياسهم لثباتية مستحلبات الجلاتين المستخلصة من المخلفات الحيوانية.

جدول (4) ثباتية المستحلب للجيلاتين المستخلص بتراكيز مختلفة.

الجيلاتين 3غم+50 مل ماء مقطر +10 مل زيت عباد الشمس		الجيلاتين 2غم+50 مل ماء مقطر +10 مل زيت عباد الشمس		الجيلاتين 1غم+50 مل ماء مقطر +10 مل زيت عباد الشمس		الوقت (ساعة)
طبقة الماء(مل)	طبقة المستحلب(مل)	طبقة الماء(مل)	طبقة المستحلب(مل)	طبقة الماء (مل)	طبقة المستحلب(مل)	
0	60	0	60	0	60	0
20.3	39.4	24.4	35.2	31.2	28.7	*
20.6	39.1	25.3	34.3	33.4	26.5	1
21.4	38.3	25.7	33.9	34.6	25.3	2
21.7	38	26.5	33.1	34.6	25.3	3
21.7	38	26.6	33	35.1	24.8	4
22.1	37.6	26.9	32.7	35.8	24.1	24
46		41		37		*

* زمن الانكسار بالثواني

المصادر

- البياتي، محمود محمد احمد (2005). إنتاج الجلاتين من المخلفات الحيوانية ودراسة صفاتها لنوعية على فترات خزنية مختلفة. رسالة دكتوراه مقدمة لقسم علوم الأغذية والتقانات الاحيائية، كلية الزراعة، جامعة البصرة.
- الأسود، ماجد بشير (2000). علم وتكنولوجيا اللحوم، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، مؤسسة دارا لكتب للطباعة والنشر-جامعة الموصل.
- الطائي، منير عبود جاسم (1986). تكنولوجيا اللحوم والأسماك. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. مطبعة جامعة البصرة-جامعة البصرة.
- العكدي، حسن خالد حسن (1982). الترويق بالجلاتين. مجلة الصناعات الغذائية، العددان 1 و2 السنة الثالثة.
- هندي، مازن جميل (1986). تكنولوجيا المنتجات السمكية. كتاب مترجم الى العربية. مطبعة الجامعة-جامعة الموصل.
- عبدالرحيم، بتول عبدالرحيم احمد (1999). دراسة الخواص الحسية والكيميائية والوظيفية لفترات خزن مختلفة للجلاتين المستخرج من العظام. رسالة ماجستير، كلية الزراعة، جامعة البصرة.
- طاهر، محارب عبدالحميد (1990). علم اللحوم. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، كلية الزراعة، جامعة البصرة.
- Ahmad, M. and Benjakul, S. (2011). Characteristics of gelatin from the skin of unicorn leatherjacket (*Aluterus monoceros*) as influenced by acid pretreatment and extraction time. *Food Hydrocolloids*, 25(3), 25e34.
- A.O.A.C. (2000). Official methods of analysis. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C. 17th edition.
- Choi, S.S. and Regentein, J.M. (2000). Physicochemical and sensory characteristics of fish gelatin. *Food Sc*, 65, 194-199.
- Cho, S.H.; Jahncke, M.L.; Chin, K.B. and Eun, J.B. (2006). The effect of processing conditions on the properties of gelatin from skate (*Raja kenogei*) skins. *Food Hydrocolloid*, 20, 810-816.
- Cole, C.G.B. (2000). Gelatin. In J. F. Frederick (Ed.), *Encyclopedia of food science and technology* (2nd ed.) (pp. 1183e1188). New York: John Wiley and Sons.
- George, N.A.; Zynudheen. A.A.; Joshy, C.G. and Sumna, Y .K. (2013). Physical, chemical and functional properties of gelatin

- extracted from the skin of rohu, *Labeo rohita* and yellowfin tuna, *Thunnus albacares*. *Indian J. Fish.*, 60(2): 123-128.
- Gilsenan, P.M. and Ross-Murphy, S.B. (2000). Viscoelasticity of thermo reversible gelatin gels from mammalian and piscine collagens. *Journal of Rheology*, 44(4), 871e883.
- GME,(2008).GelatinmanufacturersofEurope.<http://www.gelatine.org/en/gelatine/overview/127.htm> accessed 14 April, 2011.
- Go´mez-Guille´N, M.C.; Turnay, J.; Fernandez-Diaz, M.D.; Ulmo, N.; Lizarbe, M.A. and Montero, P. (2002). Structural and physical properties of gelatin extracted from different marine species: a comparative study. *Food Hydrocolloids*, 16, 25–34.
- Grossman, S. and Bergman, M. (1992). Process for the production of gelatin from fish skins. U.S. patent 5,093,474.
- Gudmundsson, M. and Hafsteinsson, H.(1997). Gelatin from cod skin as affected by chemical treatment. *J. Food sci.* 62: 37-47.
- Gudmundsson, M. (2002). Rheological properties of fish gelatin. *J. Food Sci.*, 67 (6): 2172-2176.
- Haug, I.J.; Draget, K.I. and Smidsrod, O. (2004). Physical and rheological properties of fish gelatin compared to mammalian gelatin. *Food Hydrocolloid.* 18, 203–213.
- Herz, J.L.(1995). Fish gelatin, a New Food and Pharmaceutical Ingredient. United States Department of Agriculture Grant Phase II Grant Submission.
- Hodgman, C.D.; Wast, R.C. and Selby, S.M. (1961-1962). Handbook of chemistry and physics. Chemical Rubber publishing Co. Cleveland, Ohio.USA.
- Jamilah, B. and Harvinder, K.G. (2002). Properties of gelatins from skins of fish-black tilapia (*Oreochromis mossambicus*) and red tilapia (*Oreochromis nilotica*). *Food Chemistry* 77: 81–84.
- Johnston-Banks, F.A. (1990). Gelatin. In: Harris. p., editor. *Food gels* London: Elsevier Applied Science. P. 233-289.
- Jongiaronrak A.; Bennjkul S.; Visessanguan W. and Tanaka M. (2006). Skin gelatine from big eye snapper and brownstrip red snapper: chemical compositions and effect of microbial Transglutaminase on gel properties. *Food Hydrocolloids* 20 1216-1222.
- Jones, N.R. (1977). Uses of gelatin in edible products. In A.G. Ward, and A. Courts (Eds.). *The science and technology of gelatin* (pp. 366e395). New York: Academic Press.

- Koepff, P. (1984). The use of electrophoresis in gelatin manufacture. In H. Arnmann-Brass and J. Pouradier. International working group for photographic gelatin reports 1970-1982.
- Koli, J.M.; Subrata B.; Nayaka, B.B.; Patangeb, S.B.; Pagarkar, A. U. and Gudipatia, V.(2011). Functional characteristics of gelatin extracted from skin and bone of Tiger-toothed croaker (*Otolithes ruber*) and Pink perch (*Nemipterus japonicus*). FBP-263; No. of Pages 8.
- Miller, R. and Groninger, H.S. (1976). Functional properties of enzyme- modified acylated fish protein derivatives. J. Food Sci., 41: 268-271.
- Montero, P. and Go´mez-Guille´n, M.C. (2000). Extracting conditions for megrim (*Lepidorhombus boscii*) skin collagen affect functional properties of the resulting gelatin. Journal of Food Science, 65, 434-438.
- Muyonga, J.H.; Cole, C.G. B.and Duodu, K.G. (2004). Extraction and physico-chemical characterization of Nile perch (*Lates niloticus*) skin and bone gelatin. Food Hydrocolloids, 18, 581-592.
- Nishimoto M.; Sakamoto R.; Mizuta S. and Yoshinaka R. (2005).Identifyaction and characterization of molecular speciesof collagen in ordinary muscle and skin of the Japanese flounder (*Paralichthys olivaceus*). J. Food Chem. 90,151-156.
- Norland, R. E. (1990). Fish gelatin. In Voight, M. N. and Botta, J. K. Advances in Fisheries Technology and Biotechnology for Increased Profitability, pp. 325-333. Lancaster: Technomic Publishing Co.
- Ockerman, H.W. and Hansen, C.L. (1988). Animal byproduct processing. England: Ellis Harwood Ltd.
- Paul, P.G. and Palmer, H.H. (1972). "Food theory and applications". John Wiley and Sons Inc., New York and London.
- Pearson, D. (1970). The chemical analysis of food 6th Ed. Chemical publishing company, Inc., New York.
- Sarabia, A.I.; Gomez-Guillen, M. C.and Montero, P. (2000). The effect of added salt on the viscoelastic properties of fish skin gelatin. FoodChem., 70, pp. 71-76.
- See, S.F.; Hong, P.K.; Ng, K.L.; Wan Aida, W.M. and Babji, A.S.(2010). Physicochemical properties of gelatins extracted

- from skins of different freshwater fish species. *International Food Research Journal* 17: 809-816.
- Simon A.; Grohens Y.; Vandanjon L.; Bourseau P.; Balnois E. and Levesque G. (2003). A comparative study of the rheological and structural properties of gelatin gels of mammalian and fish origins. *Macromol. Symp.* 203, 331-338.
- Songchotikunpan, P.; Tattiyakul, J. and Supaphol, P. (2008). Extraction and electrospinning of gelatin from fish skin. *International Journal of Biological Macromolecules* 42: 247-255.
- Waniska, R.D.; Shetty, J.K. and Kinsella, J.E. (1981). Protein stabilized emulsions: effects of modification on the emulsifying activity of bovine serum albumin in a model system. *Agric. Food chem.* 29,826-831.
- Wanwimol, K. and Worawattanamateekul, W. (1999). Production of gelatin from fish skin. In D.G James. Summary report of papers presented at the 10th session of the working party on fish technology and marketing. (pp 307 - 314) Rome: FAO.
- Ward, A.G. and Courts, A. (1977). *The science and technology of gelatin*. London: Academic Press In.
- Yasumatsu, K.; Sawada, K.; Moritaka, S.; Misaki, M., Toda, J.; Wada, T. and Ishii, K. (1972). Whipping and emulsifying properties of soybean products. *Agric. Biol. Chem.* 36,719-726.

Studies of Some Physical Properties of the extracted gelatin from *Cynoglossus bilineatus* skin

Ameer A. Mohammed

Department of Marine Vertebrates, Marine Science Center,
University of Basrah, Iraq

Summary

The study included extracting of gelatin from the fish`s skin *Cynoglossus bilineatus* using acid and alkaline pretreatment the chemical analysis of the experiment fishes skin shows that the extracted gelatin was 11.7% for yield, 85.7% for protein, 0.84% for fat , 0.65% for ash and 12.81% moisture. The physical properties of extracted gelatin such as melting point was 25.3 °C, setting points 21.8°C and 112 Sc. While the relatively viscosity was 2.5 cP, the result shows that the extracted gelatin have an ability to gelation in all concentrations, the emulsifying property increased with increasing of the concentration of the sample, the extracted gelatin have a good sensory properties with a pale Yellow color and less fish smell acceptable.

Key words: Gelatin, melting point, setting point, Gelation , Viscosity.