

**Tóm tắt Khóa luận tốt nghiệp**

**NGHIÊN CỨU CÁC ĐIỀU KIỆN LÊN MEN MỘT SỐ LOẠI CÀ PHÊ (*Coffea L.*)  
PHỔ BIẾN Ở VIỆT NAM BẰNG CHẾ PHẨM BIOCOFFEE-1 NHẪM THU  
ĐƯỢC CHẤT HÒA TAN CAO**

**Sinh viên: Đỗ Đại Nghĩa**

**Khóa: 2001 - 2005**

Cà phê là một loại cây công nghiệp có giá trị kinh tế cao và sản phẩm là một loại thức uống quen thuộc mỗi ngày của hàng trăm triệu người trên thế giới. Sự có mặt của pectin và cellulose trong cà phê gây cản trở khả năng trích ly tối đa các thành phần hòa tan trong hạt. Từ thực tiễn này, chúng tôi đặt ra vấn đề sử dụng pectinase và cellulase trong lên men một số loại cà phê phổ biến nhằm thu được chất hòa tan cao.

Trước tiên, chúng tôi xác định các thành phần chủ yếu có trong cà phê nhân. Sau đó tạo chế phẩm sinh học Biocoffee-1 có hoạt tính pectinase, cellulase cao nhất và ứng dụng chế phẩm này trong lên men cà phê nhân. Bước tiếp theo, chúng tôi khảo sát và xác định một số điều kiện lên men tối ưu để thu được chất hòa tan cao nhất. Chúng tôi nghiên cứu độ ẩm hạt trước khi lên men, thời gian lên men, tỉ lệ chế phẩm dựa trên hai yếu tố là hàm lượng chất tan và độ hòa tan của cà phê.

Những kết quả đạt được

1. Các thành phần chủ yếu trong cà phê nhân
2. Tỉ lệ cơ chất tối ưu cho Biocoffee-1 để hoạt tính pectinase và cellulase cao nhất
3. Thời gian ủ chế phẩm để tối ưu quá trình sinh tổng hợp pectinase và cellulase
4. Thời gian lên men tối ưu cho hiệu suất trích ly của cà phê
5. Tỉ lệ chế phẩm sử dụng để thu được chất hòa tan cao nhất
6. Độ ẩm thích hợp cho hạt cà phê trước khi lên men
7. Ngoài ra chúng tôi còn khảo sát sự thay đổi trọng lượng khối lên men, nhiệt độ của khối ủ và pH của dịch trích chất tan.