

Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp

NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CHÈ HÒA TAN

Sinh viên: Huỳnh Hữu Thành

Khóa: 2002 - 2006

Đề tài thực hiện trên đối tượng là lá chè tươi. Hiện nay, diện tích trồng chè ở nước ta tăng rất nhanh do nhu cầu chế biến chè tăng. Bên cạnh những sản phẩm chè truyền thống như chè xanh, chè đen, chè oolong... Những nhà chế biến chè đã cho ra đời sản phẩm chè bột hòa tan sử dụng thuận tiện phù hợp với xã hội hiện đại. Sản phẩm chè bột đó phải mang đầy đủ những đặc điểm sinh hóa giống lá chè tươi, do đó cần phải nghiên cứu thật kỹ quy trình chế biến chè hòa tan

Trong quy trình sử dụng thiết bị sấy thăng hoa nhằm giữ được hương và vị của bột chè sau khi sấy. Do đó cần phải nghiên cứu quy trình trích li, thời gian sấy chè bột.

Những kết quả đạt được:

- Trích li bằng phương pháp xay- nấu thu được hiệu suất trích li và nồng độ chất tan cao.
- Hàm lượng tannin và caffein trong sản phẩm thu được khá cao.
- Cấp đông mẫu ở -20°C và sấy mẫu trong 38 giờ sẽ đạt được bột chè $< 5\%$.