

Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp

**NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH SẤY NẤM MEN BÁNH MÌ
BẰNG PHƯƠNG PHÁP SẤY TẦNG SÔI**

Sinh viên: Nguyễn Ngọc Châu

Khóa: 2002 – 2006

Tiến hành nghiên cứu quy trình sấy nấm men *Saccharomyces cerevisiae* của men bánh mì hiệu Saf-Viet do công ty Cát Tường cung cấp bằng phương pháp sấy tầng sôi. Trải qua ba thí nghiệm đã thu được những kết quả sau:

Thí nghiệm 1: Xác định đường cong hiệu chỉnh giữa tủ sấy và máy Kett ở hai thang đo Rice và Paddy. Thí nghiệm này nhằm mục đích xác định ẩm độ của men bánh mì sau sấy được nhanh chóng bằng máy Kett có độ chính xác cao hơn tủ sấy. Kết quả thí nghiệm cho thấy chỉ có tủ sấy và máy Kett ở thang đo Paddy sự tương quan tuyến tính chặt chẽ. Phương trình hồi quy là: $y = 0,5707x + 1,1879$ với hệ số tương quan $R^2 = 0,9986$.

Thí nghiệm 2: Tiến hành sấy men bánh mì bằng phương pháp sấy tầng sôi với chế độ sấy như sau:

- Nhiệt độ sấy là 35, 40 và 45°C
- Bề dày lớp vật liệu là 1 cm
- Chiều dài viên men sấy là 1 cm, đường kính viên men sấy là 8 mm
- Ẩm độ viên men sấy là 70%
- Tốc độ gió 8,5 – 12,8 m/s
- Phụ gia gồm: mật ong, skimmilk, glutamate, maltodextrin với nồng độ khác nhau

Kết quả thu được qua thí nghiệm là chọn được nhiệt độ sấy ở 35°C và men bánh mì có bổ sung 3% mật ong. Nó cho kết quả tốt nhất về thời gian sấy, tỉ lệ tế bào sống, hoạt tính của nấm men sau sấy.

Thí nghiệm 3: Khảo sát ảnh hưởng của đường kính viên men đem sấy đến kết quả men khô thu được. Từ kết quả thí nghiệm 2 cho tiến hành sấy men ở ba đường kính khác nhau là 2 mm, 5 mm, 8 mm. Sau quá trình nghiên cứu thì ở đường kính 2 mm và 8 mm cho tỉ lệ sống cao nhưng thời gian sấy ở đường kính 2 mm thì thấp hơn nhiều so với 8 mm.