

Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp

KHẢO SÁT CÁC ĐẶC ĐIỂM HÓA SINH – HÓA LÝ VÀ PHÂN TÍCH CHẤT LƯỢNG MÙI THƠM CỦA GẠO NÀNG THƠM CHỢ ĐÀO BẰNG PHƯƠNG PHÁP SPME – GC

Sinh viên: Nguyễn Thị Thu Hương

Khóa: 2002 – 2006

Nàng Thơm Chợ Đào là giống gạo thơm truyền thống nổi tiếng của khu vực đồng bằng sông Cửu Long. Có nhiều ý kiến cho rằng loại gạo được gọi là Nàng Thơm Chợ Đào đang được lưu hành trên thị trường hiện nay đã bị trộn lẫn với những giống gạo khác, hay thậm chí chúng hoàn toàn không chứa giống gạo Nàng Thơm Chợ Đào. Vì thế, chúng tôi tiến hành tiến hành khảo sát các đặc điểm hóa lý, hàm lượng protein, chiết xuất các hợp chất thơm trong gạo Nàng Thơm Chợ Đào bằng phương pháp SPME và phân tích hàm lượng hợp chất thơm 2 – acetyl – 1 – pyrroline trên GC để đánh giá độ thuần khiết của gạo Nàng Thơm Chợ Đào đang lưu hành trên thị trường.

Những kết quả đạt được:

Đặc điểm hóa lý – hóa sinh:

- Nàng Thơm Chợ Đào là loại gạo có dạng hạt mảnh, thuộc nhóm thon dài với chiều dài trung bình 6,10 mm; tỉ lệ dài/rộng 3,27.
- Diện tích bạc bụng: 35%.
- Tỉ lệ gạo nguyên so với chiều dài trung bình: 63,12%.
- Hàm lượng protein trong gạo Nàng Thơm Chợ Đào đạt 7,27%.

Phân tích chất lượng mùi thơm:

- Xác định được hợp chất thơm 2 – acetyl – 1 – pyrroline xuất hiện ở thời điểm 10,1 phút trong điều kiện phòng thí nghiệm.
- Kết luận được các loại gạo Nàng Thơm Chợ Đào đang lưu hành trên thị trường hiện nay không chứa thuần nhất gạo Nàng Thơm Chợ Đào mà có sự pha trộn với các loại gạo khác.
- Nhận thấy được vai trò của điều kiện môi trường, điều kiện gieo trồng đối với tính thơm của gạo đặc sản. Gạo NTCD cho phẩm chất mùi thơm cao nhất khi được gieo trồng ở ấp Chợ Đào, đặc biệt là ở chân ruộng trung bình, đất chứa lượng acid nhẹ, và không cần tháo nước trước khi thu hoạch.