

Tóm tắt Khóa luận tốt nghiệp

**NGHIÊN CỨU ĐẶC ĐIỂM SINH HÓA VÀ KHẢO SÁT KHẢ NĂNG LÊN MEN
RƯỢU TỪ DỊCH CHIẾT ĐÀI HOA BỤP DẮM *Hibiscus Sabdariffa L.***

Sinh viên: Trác Ngọc Lâm Khóa: 2001 – 2005

Cây búp dấm *Hibiscus sabdariffa L.* là một loại cây có nhiều công dụng hữu ích cho cuộc sống hàng ngày của con người như làm rau ăn, gia vị, nước giải khát, bánh, mứt... Hơn nữa, nó còn là một loại cây dược thảo nhiều tiềm năng vì chứa nhiều hợp chất có hoạt tính sinh học cao. Chính vì những công dụng hữu ích như vậy của cây búp dấm, chúng tôi thực hiện khảo sát đặc điểm sinh học và nghiên cứu phân tích thành phần hóa học của đài hoa búp dấm nhằm tìm hiểu cơ bản về cây này, qua đó chế biến sản phẩm rượu vang từ đài hoa búp dấm nhằm hiểu rõ hơn những công dụng hữu ích của loại cây này.

Trước tiên, chúng tôi tiến hành khảo sát vùng nguyên liệu búp dấm ở 2 xã Hồng Phong và Hòa Thắng của tỉnh Bình Thuận. Bước tiếp theo, chúng tôi sử dụng các phương pháp chiết xuất và phương pháp sắc kí để xác định các thành phần hóa học của đài hoa búp dấm. Sau cùng, chúng tôi khảo sát khả năng lên men rượu từ đài hoa búp dấm và đánh giá cảm quan sản phẩm rượu chế biến được theo tiêu chuẩn Việt Nam.

Những kết quả đạt được

1. Khảo sát đặc điểm hình thái, điều kiện sinh trưởng và phát triển của cây búp dấm tại vùng nguyên liệu búp dấm của tỉnh Bình Thuận.
2. Xác định các thành phần hóa học của đài hoa búp dấm.
3. Chế biến sản phẩm rượu vang búp dấm từ đài hoa búp dấm.
4. Sản phẩm rượu vang được xếp loại khá theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 3215 – 79.