

**Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp**

**KHẢO SÁT CÁC PHƯƠNG PHÁP TĂNG KHẢ NĂNG CHỊU NHIỆT  
CỦA NẤM MEN**

**Sinh viên: Đinh Đức Tài**

**Khóa: 2002 - 2006**

Đề tài được thực hiện trên đối tượng là nấm men *Saccharomyces cerevisiae*. Nấm men *Saccharomyces cerevisiae* được sử dụng như là tác nhân làm nở bột trong quá trình sản xuất bánh mì, được gọi là men bánh mì. Có hai loại men được sử dụng phổ biến là men nhào (men paste) và men khô. So với men khô, men paste có hoạt tính nhanh, mạnh, nhưng men paste rất dễ hư hỏng và mất hoạt tính sau vài tuần đóng gói, phải bảo quản ở điều kiện lạnh. Trong khi đó, men khô có thể bảo quản đến một năm ở nhiệt độ phòng và kéo dài hơn khi giữ ở nhiệt độ lạnh. Người ta làm khô men bằng các phương pháp sấy ở nhiệt độ khác nhau kèm theo phụ gia. Vì vậy đề tài được thực hiện để phân tích một số yếu tố làm cơ sở để tạo ra men khô đạt chất lượng. Những kết quả đạt được:

- Nhiệt độ cao trên 40°C làm chết nấm men nếu không có phụ gia là mật ong. Hàm lượng mật ong có ảnh hưởng khác nhau đối với men khi sấy tầng sôi tại những nhiệt độ khác nhau.
- Xác định được tỷ lệ mật ong thích hợp với men tươi khi sấy tầng sôi là :
  - Sấy ở 40°C, tỷ lệ tốt nhất là 3% .
  - Sấy ở 45°C, tỷ lệ tốt nhất là 7% .
  - Sấy ở 50°C, tỷ lệ tốt nhất là 5% .
- Xử lý nhiệt tác động lên nấm men trước khi sấy như sau:
  - Sấy ở 45°C có xử lý nhiệt tỷ lệ sống của men cải thiện : 6%.
  - Sấy ở 50°C có xử lý nhiệt tỷ lệ sống của men cải thiện : 5%.