

Tóm tắt Khóa luận tốt nghiệp

**NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH SẢN XUẤT MEN BÁNH MÌ KHÔ BẰNG
PHƯƠNG PHÁP SẤY THĂNG HOA**

Sinh viên: Lê Văn Bình Khóa: 2001 - 2005

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. Do đó, em đã áp dụng phương pháp sấy thăng hoa nhằm sản xuất được loại men khô đạt yêu cầu về ẩm độ bảo quản, đồng thời đảm bảo tương đối toàn vẹn hoạt tính men. Trong quá trình sấy thì nhiệt độ ảnh hưởng rất lớn đến sự chết nấm men, vì vậy em nghiên cứu động học chết nhiệt nấm men *S. cerevisiae* ở ba mức nhiệt độ là 4°C, -20°C, -68°C và khảo sát khả năng bảo vệ men của chất mang (sữa gạn kem, mật ong và bột ngọt) trong quá trình sấy thăng hoa.

Những kết quả đạt được:

- Hệ số chết nhiệt k của nấm men ở mức ẩm 80% cao hơn ở mức ẩm 70% khoảng 2 – 4 lần, ở nhiệt độ -20°C thì tốc độ chết nấm men cao hơn ở nhiệt độ -68°C và 4°C.
- Xác định được hai công thức pha chế chất mang bảo vệ tốt nấm men lúc sấy thăng hoa:
 - 10% sữa gạn kem + 10% mật ong + 5% bột ngọt
 - 20% sữa gạn kem + 5% mật ong + 5% bột ngọt
- Chế độ sấy thăng hoa thích hợp.