

## Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp

### NGHIÊN CỨU THỬ NGHIỆM CHẾ BIẾN NƯỚC ÉP THANH LONG LÊN MEN

Sinh viên: **Mạch Thị Khiêm Tín**

Khóa: **2002 - 2006**

Thanh long là một loại trái cây có màu sắc đẹp, vị thanh hấp dẫn. Hiện nay chúng được trồng rất phổ biến ở nước ta và đã được xuất khẩu sang thị trường các nước trên thế giới. Tuy nhiên, những nghiên cứu để chế biến thành các sản phẩm từ loại trái cây này còn rất hạn chế. Qua phân tích cho thấy thanh long có hàm lượng dinh dưỡng khá chứa nhiều đường, khoáng, phù hợp để sản xuất nước trái cây lên men. Từ thực tiễn đó, chúng tôi thực hiện đề tài nhằm tìm ra phương pháp chế biến thích hợp, từ đó cải thiện màu sắc, mùi vị cho nước ép thanh long lên men.

Trước tiên, chúng tôi xác định thành phần chủ yếu có trong quả thanh long. Sau đó, chúng tôi sử dụng enzyme pectinex Ultra SP – L để làm trong, giảm độ nhớt dịch quả. Bước tiếp theo, chúng tôi khảo sát tỷ lệ men *Saccharomyces cerevisiae* F43 thích hợp cho quá trình lên men nước thanh long và nhằm tăng thêm mùi vị, màu sắc cho nước ép thanh long, chúng tôi tiến hành thử nghiệm lên men thanh long-dâu tằm. Cuối cùng, chúng tôi theo dõi thời gian bảo quản sản phẩm.

Những kết quả đạt được:

- Thanh long có hàm lượng nước 86,12%; độ brix 11,2%; vitamine C 4,2 mg/100g là phù hợp để chế biến nước thanh long lên men.
- Xử lý enzyme pectinex Ultra SP – L với nồng độ enzyme 800 ppm trong 30 phút thu được hiệu suất thu hồi dịch thanh long cao.
- Tỷ lệ men *Saccharomyces cerevisiae* F43 thích hợp cho quá trình lên men nước thanh long là 5%.
- Tỷ lệ dâu tằm 20% phù hợp cho quá trình lên men nước thanh long-dâu tằm.
- Sản phẩm nước ép thanh long-dâu tằm lên men đạt độ cồn 3,1%v/v, độ brix 11,8%; độ acid 1,28 g/l và được xếp loại khá theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 3215-79.
- Thời gian bảo quản sản phẩm: không quá 14 ngày