

Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp

NGHIÊN CỨU CÔNG NGHỆ SẢN SUẤT NƯỚC GIẢI KHÁT TỪ MÍT

Sinh viên: Nguyễn Thị Ngọc Trang

Khóa: 2002 – 2006

Mít là một loại trái cây được trồng khá phổ biến ở Việt Nam. Khi mít chín, múi mít ăn rất ngon. Cũng như các loại trái cây như xoài, dâu, cam... không chỉ dùng ăn tươi mà còn sản xuất nước giải, nên chúng tôi đã tìm hiểu và nghiên cứu sản xuất nước giải khát từ mít.

Trước tiên, chúng tôi xác định thành phần hóa học của múi mít. Bước kế tiếp, chúng tôi khảo sát quá trình trích ly gồm các chỉ tiêu sau: tỉ lệ nước và mít, nhiệt độ chần và thời gian chần. Tiếp theo, đối với nước quả trong thì chúng tôi bổ sung enzyme pectinase, chúng tôi khảo sát nồng độ enzyme và thời gian ủ enzyme tối ưu. Sau đó chúng tôi phối chế và đem đi đánh giá cảm quan, để xem sản phẩm nào được ưa thích nhất. Cuối cùng, chúng tôi tiến hành khảo sát quá trình bảo quản sau khi thanh trùng ở nhiệt độ 110°C trong 30 phút, thời gian bảo quản là 45 ngày.

Những kết quả đạt được

1. Thành phần hóa học múi mít.
2. Kết quả tỉ lệ nước và mít, nhiệt độ chần và thời gian chần.
3. Nồng độ enzym và thời gian ủ enzyme tối ưu.
4. Kết quả đánh giá cảm quan.
5. Đặc điểm của sản phẩm trong quá trình bảo quản