

Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp

THỬ NGHIỆM SẢN XUẤT GIẤM TRÁI CÂY THEO PHƯƠNG PHÁP HỒI LƯU CỐ ĐỊNH VI KHUẨN TRÊN GIÁ THỂ

Sinh viên: Nguyễn Thị Thùy Lam

Khóa: 2002 – 2006

Đề tài được thực hiện nhằm tạo điều kiện cho việc sử dụng triệt để nguồn nguyên liệu, tạo ra sản phẩm giấm ăn có nguồn gốc từ dịch trái cây lên men, có mùi thơm đặc trưng, giá thành thấp, đảm bảo an toàn vệ sinh cho người sử dụng.

Các thí nghiệm:

1. Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ rượu bổ sung trong quá trình lên men giấm từ nước dứa già.
2. Khảo sát các phương pháp lên men: lên men tĩnh, lên men động, lên men theo phương pháp hồi lưu cố định vi khuẩn trên giá thể. Chọn ra phương pháp tối ưu.
3. Khảo sát tính đa dạng của các loại chất mang vi khuẩn
 - Chất mang bằng chất liệu cellulose (bã mía).
 - Chất mang bằng chất liệu polymer (xốp).
4. Thử nghiệm sản xuất giấm trái cây từ dịch trái cây đã lên men rượu.
 - Sản xuất giấm điều từ dịch điều đã lên men rượu.
 - Sản xuất giấm saboche từ dịch saboche đã lên men rượu.
 - Sản xuất giấm trà.

Kết quả ghi nhận:

1. Xác định được nồng độ rượu thích hợp cho quá trình lên men giấm từ nước dứa già là 8%.
2. Phương pháp lên men tối ưu là phương pháp lên men hồi lưu, sản phẩm giấm sinh ra có nồng độ acid acetic cao và chất lượng tốt.
3. Sử dụng chất mang có chất liệu bằng cellulose hay polymer đều cho nồng độ acid acetic tương đương nhau. Tuy nhiên, đối với chất mang bằng chất liệu cellulose (bã mía), sản phẩm giấm rất trong nhưng không có màu trắng đặc trưng của giấm dứa; đối với chất mang bằng chất liệu polymer (xốp), sản phẩm giấm trong và có màu trắng đặc trưng của giấm dứa.
4. Sản xuất được một số giấm trái cây có mùi thơm đặc trưng, giàu vitamin như: giấm điều, giấm saboche, giấm trà.