

Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp

**KHẢO SÁT MỘT VÀI ĐẶC ĐIỂM HÓA SINH VÀ PHÂN TÍCH CHẤT LƯỢNG
MÙI THƠM CỦA MỘT SỐ GIỐNG LÚA THƠM Ở ĐBSCL
BẰNG PHƯƠNG PHÁP SPME – GC**

Sinh viên: Phạm Đình Chương

Khóa: 2002 – 2006

Mục đích: phân tích mùi thơm trong các loại lúa thơm, đề xuất các giống lúa thơm chất lượng cao đồng thời khảo sát một vài đặc điểm hóa sinh của các loại lúa thơm.

Đề tài được tiến hành trong 4 tháng, từ tháng 4 đến tháng 8 năm 2006.

Phương pháp thí nghiệm:

- ✓ Phân tích hàm lượng protein theo phương pháp Kjeldahl của 17 mẫu gạo với 2 lần lặp lại.
- ✓ Phân tích độ bền thể gel theo phương pháp của Khush và CS. (1979) của 15 mẫu gạo với 2 lần lặp lại.
- ✓ Phân tích mùi thơm trong gạo thơm bằng phương pháp SPME – GC của 53 mẫu gạo thơm với 2 lần lặp lại.

Các kết quả thu được:

- ✓ Hàm lượng protein của các mẫu gạo khảo sát biến thiên từ 5,509% đến 8,478%. Trong đó cao nhất là gạo Taroari Basmati (8,478%) và thấp nhất là gạo Thái Lan (5,509%). Các loại gạo thơm ở Việt Nam như Tám Xoan, ST8, dòng 313 (Jasmine 85), dòng 122 (VD20), dòng 231 (OM3536), NTĐPIII có hàm lượng protein khá cao.
- ✓ Độ bền thể gel của các mẫu gạo khảo sát biến thiên từ 65 mm đến 96 mm. Trong đó, gạo Khao Dawk Mali 105 (Tiền Giang) có độ bền thể gel cao nhất (96 mm) và thấp nhất là gạo STWS05 – 231 (65 mm).
- ✓ Thời gian lưu trung bình của chuẩn collidine được xác định bằng phương pháp SPME – GC là 13,815 phút và của hợp chất thơm 2AP là 10,163 phút.
- ✓ Gạo Giano 96/6 (Ý) có nồng độ 2AP cao nhất (3865,50 $\mu\text{g}/\text{kg}$) và Viet Nam (Pháp) có nồng độ 2AP thấp nhất (70,53 $\mu\text{g}/\text{kg}$). Trong các loại gạo thơm được trồng ở Việt Nam, dòng 122 (VD20) có nồng độ 2AP cao nhất (1047,41 $\mu\text{g}/\text{kg}$) và dòng 112 (Jasmine 85) có nồng độ 2AP thấp nhất (135,37 $\mu\text{g}/\text{kg}$).