

Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp

KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN THANH LONG, NƯỚC ÉP DỨA ĐÓNG HỘP

Sinh viên: Phạm Duy Thanh

Khóa: 2002 – 2006

1. Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ chlorua canxi và thời gian xử lý lên sự thay đổi cấu trúc của thanh long. Kết quả cho thấy việc ngâm dung dịch CaCl_2 1,5% trong 15 phút đã tác động đến cấu trúc của sản phẩm, giúp sản phẩm ít bị mềm nhũn sau khi thanh trùng.

2. Khảo sát ảnh hưởng của nồng độ dung dịch phủ đến chất lượng cảm quan sản phẩm. Nồng độ dung dịch phủ 16 độ Brix tạo vị chua ngọt hài hòa cho sản phẩm.

3. Khảo sát chế độ xử lý nhiệt thanh trùng lên chất lượng sản phẩm. Chế độ thanh trùng $80^\circ\text{C}/15$ phút đảm bảo được điều kiện vi sinh, duy trì giá trị dinh dưỡng và cho điểm cảm quan tốt hơn hai nghiệm thức còn lại.

4. Khảo sát chất lượng sản phẩm theo thời gian bảo quản. Sau thời gian 60 ngày, về màu sắc sản phẩm được ghi nhận là có sự thay đổi so với sản phẩm ban đầu. Độ Brix của dung dịch phủ giảm dần trong 30 ngày đầu tiên, trong khi đó hàm lượng chất khô hòa tan của phần cái sản phẩm nước đạt tới mức cân bằng sau 30 ngày tiếp theo. Và điểm cảm quan sản phẩm có xu hướng giảm dần theo thời gian bảo quản.