

Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp

BUƯỚC ĐẦU NGHIÊN CỨU KHẢ NĂNG NHÂN SINH KHỐI CỦA HẠT KEFIR (KEFIR GRAINS) TRÊN CÁC MÔI TRƯỜNG VÀ ỨNG DỤNG HẠT KEFIR TRONG CHẾ BIẾN KEFIR SỮA DỪA

Sinh viên: Trần Thị Ánh Nguyệt

Khóa: 2002 – 2006

Yaourt là loại sản phẩm lên men khá phổ biến trên thế giới, được ưa chuộng ở nhiều quốc gia bởi những đặc tính hữu ích của nó. Hiện nay, trên thị trường hầu hết các sản phẩm yaourt được lên men từ sữa tươi và được thực hiện thông qua sự lên men của các chủng vi khuẩn *Lactobacillus bulgaricus* và *Streptococcus thermophilus*. Do đó, nghiên cứu sử dụng hạt kefir trong quá trình lên men yaourt và sử dụng sữa dừa là một hướng mới nhằm tạo ra sản phẩm mới có chất lượng cao.

Thí nghiệm này được thực hiện nhằm khảo sát các chỉ tiêu:

- Khảo sát tỷ lệ hạt kefir sử dụng trong quá trình lên men
- Khảo sát khả năng nhân sinh khối của hạt kefir trên các môi trường
- Khảo sát hoạt lực của hạt kefir sau khoảng thời gian bảo quản
- Thử nghiệm ứng dụng hạt kefir trong chế biến kefir sữa dừa

Các kết quả thu được:

- Tỷ lệ hạt kefir sử dụng trong quá trình lên men là 10%
- Thử nghiệm khả năng nhân sinh khối của kefir trên các môi trường (sữa tươi, nước trái cây, vi sinh) xác định được sữa tươi là môi trường tốt nhất
- Xác định được khoảng thời gian và phương pháp bảo quản hạt kefir để kéo dài thời gian sử dụng hạt kefir:
 - Bảo quản ở nhiệt độ 4⁰C là 2 tuần với tỷ lệ hạt kefir và bột sữa khô là 1: 1
 - Bảo quản ở nhiệt độ -15⁰C là 3 tuần với tỷ lệ hạt kefir và bột sữa khô là 1: 1
- Dựa trên các chỉ tiêu thí nghiệm chọn ra được các tỷ lệ phối chế phù hợp để chế biến sản phẩm kefir sữa dừa:
 - Tỷ lệ dừa: nước là 1: 9
 - Tỷ lệ bột sữa khô là 8%
 - Thời gian lên men là 5h
 - Tỷ lệ đường là 11%
 - Tỷ lệ chất phụ gia cellulose methyl carboxylase (CMC) là 0,3%
- Sản phẩm kefir sữa dừa là loại sản phẩm có chất lượng khá với số điểm cảm quan là 17,08.