

Tóm tắt Khóa luận tốt nghiệp

NGHIÊN CỨU SẢN XUẤT RƯỢU VANG CHÁT TỪ THỊT QUẢ CACAO

Sinh viên: Trần Thụy Cẩm Tâm

Khóa: 2001 – 2005

Sản phẩm chính của cây cacao là hạt, hạt cacao là sản phẩm nông sản chủ yếu của các nước nhiệt đới. Nhưng giá hạt cacao lại thường hay dao động mạnh và gây ảnh hưởng đến nền kinh tế khi giá xuống thấp. Mặt khác chỉ có 10 % trọng lượng của trái cacao tươi được sử dụng mặc dù có nhiều hứa hẹn tạo nhiều sản phẩm mới từ trái cacao. Chính vì vậy, trên thế giới đã có những chiến lược nhằm tăng thu nhập cho những người trồng cacao là tạo ra những sản phẩm mới không sử dụng hạt cacao mà chỉ dùng những phần trước nay bỏ đi như là: lớp thịt quả, vỏ quả. Trong đó, việc nghiên cứu sản xuất rượu vang từ thịt quả cacao cũng là một hướng được phát triển mạnh. Ở Việt Nam, chúng ta đang có kế hoạch mở rộng diện tích cây cacao ở nhiều vùng trong cả nước. Thế nhưng, chúng ta chưa đầu tư nhiều cho khâu chế biến các sản phẩm từ trái cacao, điều này sẽ làm cho người trồng không thể thu lợi nhuận cao từ cây cacao. Sản xuất rượu vang từ thịt quả cacao hầu như chưa được nghiên cứu. Vì thế, trong đề tài này chúng tôi đã đặt vấn đề sản xuất rượu vang từ thịt quả cacao.

Trong nghiên cứu này, đầu tiên chúng tôi tiến hành khảo sát các thành phần hoá học của lớp thịt quả (hay là lớp cơm nhày), từ đó tiến hành nghiên cứu sản xuất loại rượu vang này. Chúng tôi đã tiến hành thí nghiệm để xác định các thông số tối ưu trong quy trình sản xuất rượu vang cacao như: chọn chủng nấm men rượu vang thích hợp cho lên men dịch quả cacao, chọn tỷ lệ nấm men giống bổ sung vào dịch lên men, chọn nồng độ chất khô của dịch trước lên men, chọn độ pH của dịch quả trước lên men, chọn thời gian lên men chính.

Kết quả của các thí nghiệm trên, chúng tôi thu được kết quả như sau: giống nấm men thích hợp là chủng *Saccharomyces C5*, tỷ lệ nấm men bổ sung vào tốt nhất là 10% V so với thể tích dịch lên men, nồng độ chất khô tốt nhất của dịch trước lên men là 18^oBx, độ pH tốt nhất của dịch trước lên men là 4,0 và thời gian lên men chính tốt nhất là 7 ngày.