

Trần Thị Kim Anh. Lớp: CNSTH K42.

Tên đề tài: Nghiên cứu ảnh hưởng của các biện pháp xử lý trong chế biến thanh long ruột đỏ nguyên vỏ sấy dẻo.

Tên cán bộ hướng dẫn: Thầy Văn Minh Nhựt và Cô Nguyễn Thị Thu Thủy

Tên sinh viên thực hiện: Trần Thị Kim Anh

Nội dung tóm lược: Với mục tiêu tạo ra sản phẩm giúp đa dạng hóa sản phẩm sấy dẻo, và đặc biệt là sản phẩm mới có khả năng cung cấp chất bổ sung tốt cho sức khỏe như sắc tố betacyanin từ vỏ và thịt thanh long ruột đỏ, các hợp chất chống oxy hóa khác như polyphenol, flavonoid... đề tài “Nghiên cứu ảnh hưởng của các biện pháp xử lý trong chế biến thanh long ruột đỏ nguyên vỏ sấy dẻo” đã được thực hiện ở quy mô phòng thí nghiệm. Đề tài tiến hành nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm như thời gian chần (0, 15, 30, 60, 90 giây) với nhiệt độ chần là 90°C , tỷ lệ nguyên liệu:nước chần là 1:2. Nồng độ dung dịch CaCl_2 dùng để ngâm nguyên liệu sau khi chần (0; 0,5; 1; 1,5%) và thời gian ngâm CaCl_2 (30, 60, 90 phút) với tỷ lệ nguyên liệu:dung dịch CaCl_2 là 1:2. Thời gian ngâm đường (4, 6, 8, 15, 20, 24, 40 giờ) với nồng độ đường 50%, acid citric 0,5% và tỷ lệ nguyên liệu:dung dịch đường là 1:2. Khoảng đường tổng của bán thành phẩm sau khi ngâm đường ảnh hưởng đến giá trị cảm quan sản phẩm cuối cùng. Kết quả nghiên cứu cho thấy để chế biến sản phẩm thanh long ruột đỏ nguyên vỏ sấy dẻo đạt chất lượng tốt thì cần tiến hành chần nguyên liệu trong 30 giây với nhiệt độ là 90°C và tỷ lệ nguyên liệu:nước là 1:2. Tiếp đến là ngâm trong dung dịch CaCl_2 1% trong 60 phút, tỷ lệ nguyên liệu:dung dịch CaCl_2 là 1:2. Nguyên liệu sau khi ngâm CaCl_2 được tiến hành ngâm đường với nồng độ đường 50% và acid citric 0,5% trong thời gian là 24 giờ. Khi quá trình thẩm thấu đường kết thúc thì tiến hành sấy ở nhiệt độ 60°C đến độ ẩm 14 – 22%, để nguội và cho sản phẩm vào bao bì zip nhôm một mặt để bảo quản và sử dụng.

Từ khóa: *thanh long ruột đỏ, betacyanin, chần, sấy dẻo.*

Tên sinh viên: VÕ MAI DIỆU HẠNH

Ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH – K43

Tên đề tài: ẢNH HƯỞNG CỦA ĐỘ CHÍN VÀ QUÁ TRÌNH CHẦN ĐẾN THÀNH PHẦN HÓA LÝ CỦA CHUỐI XIÊM SẮY DẸO ĐỊNH HÌNH

TÓM TẮT: Với mục tiêu xây dựng quy trình công nghệ chế biến trái cây sấy dẻo định hình sử dụng nguồn nguyên liệu chuối xiêm tại địa phương, nghiên cứu chế biến sản phẩm sấy dẻo định hình từ chuối xiêm đã được thực hiện ở quy mô phòng thí nghiệm tại Vườn ươm công nghệ công nghiệp Việt Nam – Hàn Quốc tại thành phố Cần Thơ. Nghiên cứu tập trung xác định thành phần nguyên liệu và thành phần hóa lý cơ bản của thịt quả, xác định độ chín của quả thích hợp cho chế biến chuối xiêm sấy dẻo định hình, khảo sát nhiệt độ và thời gian chần thích hợp để vô hoạt enzyme hóa nâu và chất lượng sản phẩm tốt. Thành phần nguyên liệu và thành phần hóa lý của thịt quả được xác định ở từng mức độ chín khác nhau, làm cơ sở cho việc chọn lựa nguyên liệu có chất lượng thích hợp cho quá trình chế biến. Kết quả nghiên cứu đã xác định được độ chín nguyên liệu thích hợp để chế biến trái cây sấy dẻo định hình, giúp sản phẩm có chất lượng tốt và giá trị cảm quan cao (a_w thấp, độ dẻo và hiệu suất thu hồi cao) là độ chín 2, có hàm lượng chất khô là 14 – 18 °Bx. Để vô hoạt enzyme hóa nâu và cải thiện tính chất hóa lý của sản phẩm, chế độ chần được đề nghị là chần trong nước ở nhiệt độ 90°C trong 15 phút, tỷ lệ thịt quả: nước chần cố định là 1 : 2 (w/w).

Từ khóa: chuối xiêm, độ chín, độ Brix, nhiệt độ chần, thời gian chần.

Tên sinh viên: TRẦN THỊ BÍCH THỦY

Ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, Khóa 43

Tên đề tài: KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET CẤP ĐÔNG IQF VÀ TÍNH ĐỊNH MỨC TẠI CÁC CÔNG ĐOẠN CHẾ BIẾN TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN ĐA QUỐC GIA IDI

Trong quá trình thực tập tại công ty tôi đã được khảo sát quy trình chế biến cá tra fillet cấp đông IQF và tính định mức tại các công đoạn chế biến. Nghiên cứu này được thực hiện vào 01/01/2021 đến 31/03/2021 bằng cách trực tiếp xuống xưởng quan sát, thực hiện theo quy trình chế biến cá tra fillet cấp đông IQF, đồng thời tính định mức tiêu hao nguyên liệu theo các kích cỡ khác nhau tại công đoạn fillet và công đoạn lạng da. Qua thời gian thực tập tôi biết được cách bố trí nhân sự tại bộ phận sản xuất, nguyên liệu phục vụ sản xuất và trình tự quy trình sản xuất cá tra fillet cấp đông IQF. Khảo sát được các thông số trên quy trình. Thấy được toàn bộ quy trình từ khâu tiếp nhận nguyên liệu đến thành phẩm, các sản phẩm của công ty đều tuân thủ quy trình quản lý chất lượng như HACCP tạo ra sản phẩm chất lượng cao đồng thời cần yêu cầu công nhân loại bỏ da kỹ phần đuôi ở công đoạn lạng da để tránh thất thoát

1.1.1.1 Từ khóa: Cấp đông IQF, cá tra fillet, định mức tiêu hao nguyên liệu.

Tên sinh viên: NGUYỄN THỊ THÙY MỸ

Ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, Khóa 43

Tên đề tài: KHẢO SÁT QUY TRÌNH CHẾ BIẾN KHÔ BÒ TẮM GIA VỊ

Tóm tắt: Đề tài “Nghiên cứu quy trình chế biến khô bò tẩm gia vị” được nghiên cứu nhằm mục đích giúp sản phẩm có giá trị cảm quan cao và chất lượng ổn định, góp phần đa dạng hóa sản phẩm trên thị trường. Đề tài được thực hiện thông qua các nghiên cứu khảo sát thời gian làm chín thịt sơ bộ bằng phương pháp hấp, khảo sát thành phần gia vị đường-muối vào dung dịch ướp. Khảo sát thời gian và nhiệt độ sấy ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Kết quả nghiên cứu cho thấy phương pháp làm chín ban đầu thích hợp là 6 phút để thịt đủ chín, ít làm biến đổi khối lượng và cấu trúc của bán chế phẩm. Sản phẩm khô bò có giá trị cảm quan cao khi sử dụng dung dịch ướp với tỉ lệ đường và muối là 28% và 4%. Mức nhiệt độ sấy thích hợp là 65°C để sản phẩm có màu sắc và mùi vị của khô đạt chất lượng tốt và góp phần tăng thời gian bảo quản cho sản phẩm.

Từ khóa: gia vị, khô bò, khô, quy trình chế biến, khô bò tẩm gia vị, sấy, độ ẩm sản phẩm.

Tên sinh viên: NGUYỄN PHƯỚC TÀI

Ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, Khóa 43

Tên đề tài: KHẢO SÁT MỘT SỐ YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN CHẤT LƯỢNG BÒ VIÊN TỪ THỊT BÒ THỨ PHẨM

Tóm tắt: Thịt bò vụn là một nguồn nguyên liệu có giá trị dinh dưỡng cao nhưng giá trị thương phẩm tương đối thấp. Bằng việc tận dụng triệt để nguồn nguyên liệu giàu dinh dưỡng này để chế biến trong những sản phẩm dạng nhũ tương như bò viên từ phế phẩm thịt bò là điều cần thiết. Mục tiêu của đề tài là nghiên cứu chế biến bò viên từ phế phẩm thịt bò (thịt bò vụn) nhằm tạo ra một sản phẩm có chất lượng tốt và xác định khả năng bảo quản. Nội dung nghiên cứu bao gồm việc xác định tỷ lệ gelatin – tinh bột biến tính phối trộn thích hợp trong sản phẩm, khảo sát ảnh hưởng của chế độ gia nhiệt (nhiệt độ luộc và thời gian), khảo sát thời gian xay – quét khối paste. Kết quả nghiên cứu cho thấy, việc bổ sung tỷ lệ gelatin – tinh bột biến tính là 1:9%, nhiệt độ luộc 90°C trong thời gian 25 phút và thời gian xay mịn -quét thịt 15 phút cho sản phẩm đạt yêu cầu tốt hơn về chất lượng. Bảo quản lạnh sản phẩm ở nhiệt độ 2 - 4°C là thích hợp để duy trì chất lượng sản phẩm cũng như đảm bảo an toàn về mặt vi sinh trong thời gian bảo quản 8 tuần.

Từ khóa:thịt bò thứ phẩm, bò viên, gelatin - tinh bột biến tính, xay mịn - quét.

Tên sinh viên: THI HOÀNG TIỂU PHỤNG

Tên ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, Khóa 43

Tên đề tài: ẢNH HƯỞNG CỦA BAO BÌ VÀ NHIỆT ĐỘ ĐẾN KHẢ NĂNG BẢO QUẢN BƯỞI DA XANH

Tóm tắt: Đề tài được nghiên cứu với mục tiêu khảo sát ảnh hưởng của bao bì và nhiệt độ đến khả năng bảo quản bưởi Da Xanh. Các chỉ tiêu hóa lý bao gồm độ giảm khối lượng, giá trị L^* , a^* , b^* và chỉ số màu CCI, hàm lượng chất khô hòa tan TSS, hàm lượng acid tổng số TA, giá trị TSS/TA, độ pH dịch quả và hàm lượng vitamin C được sử dụng để đánh giá sự thay đổi chất lượng của trái trong quá trình bảo quản. Kết quả nghiên cứu cho thấy, sử dụng bao bì PE cho hiệu quả bảo quản bưởi tốt hơn so với sử dụng bao bì PA và bao bì PVC. Bưởi được bảo quản ở điều kiện lạnh kéo dài thời gian hơn so với bảo quản ở nhiệt độ phòng. Sau 84 ngày bảo quản ở điều kiện nhiệt độ $5\div 6^\circ\text{C}$ chất lượng quả bưởi Da xanh ít có sự thay đổi.

Từ khóa: *bao bì, bảo quản, bưởi Da Xanh, tính chất hóa lý*

Tên sinh viên: PHAN THỊ YẾN

Tên ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, khóa 43

Tên đề tài: KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT LẠP XƯỞNG TƯƠI TỪ THỊT BÒ VỤNG

Tóm tắt:

Lạp xưởng hiện nay đa dạng với nhiều loại nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm. Nhưng chế biến lạp xưởng tươi từ thịt bò vụng chưa thực sự đa dạng và phổ biến chủ yếu sản phẩm được sản xuất quy mô nhỏ theo hộ gia đình. Chính vì vậy mà sản phẩm không đạt chất lượng và không đảm bảo các vấn đề về vệ sinh và an toàn thực phẩm. Khảo sát quy trình sản xuất lạp xưởng tươi từ nguyên liệu thịt bò vụng, trong giới hạn của đề tài này giới thiệu một số thí nghiệm cơ bản như sau:

- Khảo sát tỉ lệ phối trộn giữa thịt bò vụng và mỡ heo để sản phẩm có mùi vị và cấu trúc thích hợp. Thí nghiệm bố trí với 3 tỉ lệ 80% thịt:20% mỡ, 70% thịt:30% mỡ, 60% thịt:40% mỡ.
- Khảo sát ảnh hưởng của hàm lượng muối và đường đến vị của sản phẩm. Tiến hành phối trộn vào các mẫu thí nghiệm với hàm lượng muối lần lượt là 1,5%, 2%, 2,5% tương ứng với các hàm lượng đường là 10%, 12% và 14%. Sau đó tiến hành đánh giá các chỉ tiêu để lựa chọn tỉ lệ thích hợp.
- Khảo sát ảnh hưởng của chế độ phơi, sấy đến chất lượng sản phẩm. Qua đó lựa chọn chế độ phơi sấy thích hợp nhất vừa cho giá trị cảm quan tốt, sản phẩm ít biến đổi, vừa cho giá trị kinh tế cao. Từ đó dự đoán thời gian bảo quản sản phẩm trong điều kiện phơi, sấy thích hợp.

Qua quá trình nghiên cứu thu được kết quả như sau:

- Tỉ lệ phối trộn tỉ lệ thịt: mỡ là 70%:30% thì sản phẩm có giá trị cảm quan phù hợp cấu trúc và mức độ ưa thích tương đối cao.
- Bổ sung 2% muối và 14% đường thì sản phẩm có giá trị cảm quan tốt, vừa đảm bảo khả năng bảo quản sản phẩm.

- Sấy ở nhiệt độ 60°C trong thời gian 3 giờ sản phẩm đạt được độ ẩm yêu cầu, đảm bảo các chỉ tiêu vi sinh mà còn giữ được độ tươi vốn có, giúp sản phẩm đạt chất lượng cao.

Từ khóa: *Lạp xưởng, cấu trúc, độ ẩm, mức độ ưa thích, thịt bò.*

Tên sinh viên: NGUYỄN CAO KỲ DUYÊN

Tên ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH KHÓA 43

Tên đề tài: PHÂN LẬP VÀ ĐỊNH DANH SƠ BỘ MỘT VÀI GIỐNG NẤM MEN NON - SACCHAROMYCES TỪ QUẢ CÀ NA (*Canarium album*)

Tóm tắt: Nghiên cứu được thực hiện trên cơ sở phân lập và tuyển chọn các giống nấm men *non - saccharomyces* từ quả cà na tại các tỉnh Cần Thơ, An Giang và Hậu Giang. Kết quả phân lập được 16 giống nấm men từ quả cà na tự nhiên. Dựa vào hình dạng, kích thước của khuẩn lạc và tế bào của 16 dòng nấm men từ nguồn quả cà na ban đầu được xếp thành 6 nhóm. Từ 16 dòng nấm men, sau khi được khảo sát khả năng sinh khí Hydrogen sulfide, còn lại 9 giống sẽ được khảo sát khả năng lên men. Kết quả cuối cùng được ghi nhận, dựa vào khóa phân loại nấm men của Lương Đức Phẩm (2006), Nguyễn Đức Lượng (2006) và Kurtzman and Fell (1998), định danh sơ bộ gồm 2 giống *non - Saccharomyces* là *Pichia*, *Hanseniaspora* và 1 giống *Saccharomyces*.

Từ khóa: quả cà na, phân lập, giống nấm men.

Tên sinh viên: NEÁNG SRÂY NIẾ

Ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, K43

Tên đề tài: NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH SẢN XUẤT RƯỢU VANG CÀ NA (*Canarium album*)

Tóm tắt: Đề tài "Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu vang cà na bằng nấm men *Saccharomyces cerevisiae*", nghiên cứu được tiến hành trên cơ sở khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men rượu vang cà na bao gồm ảnh hưởng tỷ lệ pha loãng, ảnh hưởng tỷ lệ đường phối chế, ảnh hưởng của một số nấm men khác nhau theo thời gian và tỉ lệ trong quá trình lên men. Sau khi kết thúc quá trình nghiên cứu thu được kết quả như sau: chọn được tỷ lệ pha loãng thích hợp để tăng lợi nhuận mà không làm thay đổi giá trị sản phẩm (mẫu 1:½), chọn được tỉ lệ đường phối chế ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm thích hợp cho khẩu vị và mùi hương của người tiêu dùng (mẫu 20%). Tiếp đó, khảo sát ảnh hưởng của một số nấm men có thể ứng dụng lên men đủ và đạt yêu cầu cảm quan nhất (10^7).

Từ khoá: Rượu vang cà na (*Canarium album*), nấm men *Saccharomyces cerevisiae*, mật số nấm men.

Tên sinh viên: TRẦN THỊ MAI PHƯƠNG

Ngành học: Công Nghệ Sau Thu Hoạch, Khóa 43

Tên đề tài: NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH TIỀN XỬ LÝ ĐỐI VỚI VI SINH VẬT GÂY BỆNH TRÊN BƯỞI NĂM ROI SAU THU HOẠCH

Tóm tắt: Đề tài được thực hiện nhằm mục đích phân lập và tìm ra loại nấm mốc hiện diện trên vỏ xanh bưởi Năm Roi thông qua việc khảo sát các phương pháp rửa có bổ sung phụ gia nhằm đánh giá khả năng ức chế vi sinh vật. Nội dung nghiên cứu bao gồm: (i) Khảo sát đặc điểm hình thái, các thành phần cơ bản của quả bưởi Năm Roi được trồng tại Bình Minh – Vĩnh Long; (ii) Xác định sự thay đổi các chỉ tiêu vật lý như độ giảm khối lượng, độ lệch màu vỏ ΔE , mật độ tổng số nấm men, nấm mốc nhằm đánh giá sự thay đổi chất lượng của quả trong quá trình bảo quản. Kết quả nghiên cứu cho thấy, xử lý rửa phụ gia bằng dung dịch Chlorine ($\text{Ca}(\text{OCl})_2$) cho hiệu quả bảo quản bưởi tốt hơn so với rửa bằng nước nóng. Nồng độ Chlorine trong nước rửa là 200 ppm với thời gian 15 phút cho hiệu quả bảo quản bưởi là tốt nhất. Bên cạnh đó, rửa bưởi bằng nước nóng 50°C trong 90 giây cũng cho hiệu quả gần tương tự. Tuy nhiên, qua quá trình khảo sát cho thấy nước nóng cũng không thích hợp khi dùng để rửa xử lý trái bưởi Năm Roi vì quả được ngâm qua nước ở ngưỡng nhiệt khá cao làm màu sắc quả bị ngã màu vàng nhanh không bền màu trong thời gian 15 ngày bảo quản, chưa ức chế tối đa lượng vi sinh vật hiện diện trên vỏ quả như khi xử lý bằng phương pháp rửa qua Chlorine.

Từ khóa: bưởi Năm Roi, chlorine, phương pháp rửa, vi sinh vật.

Tên sinh viên: PHẠM LÊ NHÃ UYÊN

Ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, KHÓA 43

Tên đề tài: TÌM HIỂU QUY TRÌNH ĐÓNG GÓI VÀ KHẢO SÁT NỒNG ĐỘ CHLORIN TRONG CÔNG ĐOẠN RỬA CHANH TẠI CÔNG TY TNHH MTV THE FRUIT REPUBLIC

Tóm tắt: Đề tài được thực hiện thông qua việc tìm hiểu quy trình công nghệ và máy móc thiết bị trong quá trình đóng gói chanh không hạt tại Công ty TNHH MTV The Fruit Republic, cũng như nghiên cứu tìm hiểu về sự ảnh hưởng của quá trình rửa chanh qua nước, qua các nồng độ Chlorin (150ppm, 200ppm, 250ppm) và tìm ra được nhiệt độ bảo quản thích hợp thông qua việc so sánh độ hao hụt khối lượng của chanh sau 03 tuần bảo quản ở các nhiệt độ khác nhau (1-5⁰C và 21-25⁰C).

Việc đóng gói chanh không hạt tại công ty được thực hiện theo quy trình khép kín, tuân thủ theo hệ thống HACCP, đảm bảo rằng tất cả sản phẩm của công ty đều đạt chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của nhà nước.

Kết quả nghiên cứu cho thấy sau 03 tuần bảo quản, chanh bị tổn thất khối lượng 5.5% khi bảo quản ở nhiệt độ 21-25⁰C và 1.97% ở nhiệt độ 1-5⁰C. Trong đó chanh bị úa vàng, héo đã bắt đầu xuất hiện ở tuần thứ 3 khi rửa chanh qua Chlorin ở nồng độ 250ppm bảo quản ở nhiệt độ 21-25⁰C. Qua đó việc bảo quản chanh ở nhiệt độ 1-5⁰C sẽ giúp chanh ít bị tổn thất về mặt khối lượng và giữ được màu sắc chanh đẹp nhất khi đến tay người tiêu dùng.

Từ khóa: Chanh không hạt, nhiệt độ bảo quản, Chlorin

Tên sinh viên: NGUYỄN THỊ KIM CHI

Ngành học: Công nghệ sau thu hoạch, Khoá 43.

Tên đề tài: TÌM HIỂU QUY TRÌNH ĐÓNG GÓI, HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG HACCP SẢN PHẨM BƯỞI DA XANH TÁCH MÚI TẠI CÔNG TY TNHH MTV THE FRUIT REPUBLIC

Tóm tắt:Đề tài được thực hiện từ tháng 3 đến tháng 5 năm 2021. Trong thời gian này em đã tìm hiểu quy trình đóng gói, hệ thống quản lý chất lượng HACCP sản phẩm bưởi Da Xanh tách múi tại Công ty TNHH MTV The Fruit Republic thông qua việc quan sát và thực hiện từng công đoạn. Kết quả khảo sát cho thấy: quy trình sản xuất sản phẩm bưởi Da Xanh tách múi tại Công ty là quy trình khép kín một chiều, hệ thống quản lý chất lượng HACCP bao gồm các quy phạm sản xuất và quy phạm vệ sinh được áp dụng chặt chẽ.

Từ khoá: bưởi Da Xanh tách múi, hệ thống quản lý chất lượng HACCP.

Tên sinh viên: DƯƠNG THỊ BÍCH HUYỀN

Ngành học: Công Nghệ Sau Thu Hoạch Khoá 43

Tên đề tài: Khảo Sát Quy Trình Sản Xuất Cá Tra Phi Lê Lạnh Đông Tại Công Ty CASEAMEX

Tóm tắt: Mục tiêu của đề tài là khảo sát quy trình sản xuất cá tra phi lê lạnh đông, tìm hiểu một số thiết bị máy móc, quy trình vệ sinh và xử lý nước cấp, nước thải của nhà máy. Phương pháp tiến hành là trực tiếp xuống phân xưởng, quan sát, học hỏi và tham gia vào một số công đoạn trong quy trình sản xuất cá tra phi lê lạnh đông của công ty.

Kết quả thu được:

- Hiểu được các vấn đề kỹ thuật trong quy trình sản xuất cá tra phi lê lạnh đông. Quy trình sản xuất cá tra phi lê lạnh đông của công ty được sản xuất theo quy trình khép kín, một chiều từ khâu tiếp nhận nguyên liệu đến thành phẩm.
- Nhà máy luôn trang bị các máy móc, thiết bị hiện đại tiên tiến giúp cho việc sản xuất đạt hiệu quả cao.
- Quy trình sản xuất luôn đảm bảo vệ sinh theo tiêu chuẩn của hệ thống quản lý chất lượng HACCP.
- Nhà máy sử dụng các hệ thống xử lý nước hiện đại và hiệu quả.

Tên sinh viên: PHAN THÚY HẰNG

Tên ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH - KHÓA 43

Tên đề tài: NGHIÊN CỨU ẢNH HƯỞNG CỦA MỘT SỐ ĐIỀU KIỆN LI TRÍCH ĐẾN HÀM LƯỢNG SAPONIN TRITERPENOIDE CỦA CAO CHIẾT CÂY ĐÌNH LĂNG LÁ NHỎ (*Polysias fruticosa* (L.) Harms)

Tóm tắt

Nghiên cứu được thực hiện nhằm khảo sát các điều kiện li trích nhằm thu nhận được hàm lượng saponin triterpenoide cao từ cây Đình lăng lá nhỏ (*Polysias fruticosa* (L.) Harms) bằng phương pháp li trích có hỗ trợ sóng siêu âm.

Nghiên cứu gồm 3 nội dung: (i) Đánh giá chất lượng nguyên liệu đình lăng lá nhỏ, (ii) Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình li trích (nồng độ, thời gian, kích thước, tỷ lệ nguyên liệu và dung môi, số lần chiết): nồng độ dung môi ethanol (40, 60, 80, 96 %), thời gian li trích (30, 60, 90, 120, 150 phút), kích thước nguyên liệu (0,25; 0,5; 1 mm), tỷ lệ nguyên liệu và dung môi (1:20, 1:30, 1:40, 1:50, 1:60 w/v), số lần chiết (1, 2, 3, 4, 5 lần), (iii) Tiêu chuẩn hoá cao chiết cây đình lăng lá nhỏ. Kết quả nghiên cứu cho thấy với điều kiện li trích có nồng độ thích hợp 80%, thời gian li trích thích hợp là 120 phút, kích thước nguyên liệu thích hợp là 0,25 mm, tỷ lệ nguyên liệu và dung môi thích hợp là 1:50 (w/v) và số lần chiết thích hợp là 4 lần. Hàm lượng saponin triterpenoide tổng số cao nhất thu nhận từ các điều kiện tối ưu trên là $1,389 \pm 0,009$ %.

Từ khoá: *Polysias fruticosa* (L.) Harms, saponin triterpenoide, ethanol, chiết siêu âm.

Tên sinh viên: CHÂU THANH NHÀN

Ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, KHÓA 43

Tên đề tài: KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN QUY TRÌNH CHẾ BIẾN SỮA TỪ NGUYÊN LIỆU HẠT MÍT

Tóm tắt:

Đề tài “*Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến quy trình chế biến sữa từ nguyên liệu hạt mít*” được thực hiện nhằm tạo ra sản phẩm sữa hạt có nguồn gốc thiên nhiên, thơm ngon bổ dưỡng và tận dụng được nguồn nguyên liệu hạt mít tại Đồng bằng sông Cửu Long, đa dạng hóa các sản phẩm sữa hạt trên thị trường. Nghiên cứu được tiến hành với các thí nghiệm: Tối ưu hóa (i) quá trình thủy phân bằng enzyme α -amylase (ii) khảo sát ảnh hưởng tỉ lệ phối chế sữa bột gầy đến giá trị dinh dưỡng và cảm quan sản phẩm; và (iii) theo dõi sự biến đổi chất lượng sản phẩm thanh trùng trong thời gian bảo quản ở nhiệt độ lạnh 5°C.

Các điều kiện tối ưu hóa của quá trình thủy phân đã được xác định (nồng độ enzyme α -amylase 0,34%, nhiệt độ 90°C, thời gian thủy phân 63,8 phút), đồng thời việc bổ sung sữa bột gầy 6% cho sản phẩm có giá trị cảm quan cao, mùi vị của nguyên liệu hài hòa. Sản phẩm sữa hạt sau khi thanh trùng bảo quản lạnh trong chai thủy tinh vẫn thơm ngon sau 10 ngày.

- ***Từ khóa: Enzyme, hạt mít, sữa, thủy phân tinh bột.***

Tên sinh viên: PHẠM QUỐC GIA BẢO

Ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, KHÓA 43

Tên đề tài: KHẢO SÁT QUY TRÌNH, THIẾT BỊ CHẾ BIẾN TÔM PD ĐÔNG BLOCK VÀ KIỂM TRA TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG TÔM NGUYÊN LIỆU TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN CAFATEX

Tóm tắt:

Đề tài được thực hiện nhằm mục đích kiểm soát và nắm rõ quy trình công nghệ sản xuất, tìm hiểu và nắm rõ phương pháp kiểm tra chất lượng nguyên liệu để tạo ra sản phẩm có chất lượng cao. Đề tài nghiên cứu được thông qua trong thời gian thực tập và trực tiếp tham gia vào quy trình sản xuất tại công ty. Qua quá trình thực tập tại công ty đã đạt được kết quả sau: kết quả khảo sát các thông số kỹ thuật và thao tác thực hiện ở từng công đoạn của quy trình sản xuất tôm thẻ PD đông block. Đồng thời, hiểu rõ được phương pháp kiểm tra chất lượng nguyên liệu qua các chỉ tiêu: độ tươi, tạp chất, vi sinh, kháng sinh đối với tôm thẻ để có phương pháp xử lý kịp thời đảm bảo chất lượng sản phẩm đầu ra.

Từ khóa: phương pháp kiểm tra, chất lượng nguyên liệu, tôm thẻ PD

Tên sinh viên: TRẦN QUANG TRUNG

Ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, KHÓA 43

Tên đề tài: KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BIA SÀI GÒN-LAGER VÀ CÁC CHỈ TIÊU HÓA LÝ CẦN KIỂM SOÁT TRONG QUI TRÌNH NẤU DỊCH NHA TẠI NHÀ MÁY BIA SÀI GÒN-TÂY ĐÔ

Tóm tắt:

Đề tài “Khảo sát quy trình công nghệ và các chỉ tiêu kiểm soát trong quá trình nấu bia Sài Gòn-Lager”. Mục tiêu của đề tài là khảo sát quy trình công nghệ, theo dõi các chỉ tiêu nồng độ đường, pH, độ màu trong từng công đoạn trong quá trình nấu dịch nha. Phương pháp tiến hành là theo dõi số liệu tại phòng điều khiển do các anh chị công nhân trực tiếp thực hiện hằng ngày và ghi lại.

Từ khóa: quy trình công nghệ; chỉ tiêu hóa lý

Tên sinh viên: NGUYỄN THỊ KIM NGÂN

Ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, KHÓA 43

Tên đề tài: TÌM HIỂU QUY TRÌNH ĐÓNG GÓI VÀ KHẢO SÁT NHIỆT ĐỘ BẢO QUẢN THÍCH HỢP CỦA BƯỞI NĂM ROI TẠI CÔNG TY TNHH MTV THE FRUIT REPUBLIC.

Tóm tắt: Đề tài “Tìm hiểu quy trình đóng gói và khảo sát nhiệt độ bảo quản thích hợp của bưởi Năm Roi tại Công Ty TNHH MTV The Fruit Republic” được thực hiện thông qua việc tìm hiểu quy trình công nghệ và máy móc thiết bị trong quá trình đóng gói bưởi năm roi tại Công ty TNHH MTV The Fruit Republic cũng như thực hiện thí nghiệm nhằm tìm ra nhiệt độ bảo quản bưởi Năm Roi thích hợp thông qua việc so sánh độ hao hụt khối lượng của bưởi sau 4 tuần bảo quản ở các nhiệt độ khác nhau 4 đến 6°C, 21 đến 25°C và 29 đến 31°C.

Việc đóng bưởi Năm Roi tại công ty được thực hiện theo quy trình khép kín, tuân thủ theo hệ thống HACCP, đảm bảo rằng tất cả sản phẩm của công ty đều đạt chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của nhà nước.

Kết quả khảo sát nhiệt độ bảo quản ảnh hưởng đến độ hao hụt khối lượng của bưởi Năm Roi tại Công ty cho thấy ở nhiệt độ kho lạnh 4 đến 6°C chiếm tỷ lệ hao hụt khối lượng thấp nhất (chiếm 0,2%) so với bưởi được bảo quản ở hai nhiệt độ còn lại 21 đến 25°C và 29 đến 31°C. Tuy nhiên xét theo quy mô công nghiệp và để tránh hiện tượng sốc nhiệt độ cho bưởi trong quá trình vận chuyển thì nhiệt độ 21 đến 25°C là thích hợp nhất cho việc bảo quản cũng như trong quá trình xuất khẩu bưởi Năm Roi.

Từ khóa: bưởi năm roi, nhiệt độ bảo quản, quy trình đóng gói bưởi.

Tên sinh viên: PHAN THỊ THU HÀ

Ngành học: Công nghệ Sau thu hoạch – Khóa 43

Tên đề tài: PHÂN LẬP VÀ ĐỊNH DANH SƠ BỘ MỘT VÀI GIỐNG MEN NON-SACCHAROMYCES TỪ TRÁI SƠ RI

Tóm tắt:

Nghiên cứu được thực hiện với mục đích phân lập và tuyển chọn các dòng nấm men có hoạt tính lên men cao từ trái sơ ri, từ đó ứng dụng lên men rượu vang sơ ri chất lượng cao (hàm lượng rượu cao, rượu tạp và aldehyde thấp, cảm quan tốt). Kết quả nghiên cứu đã được phân lập được 16 dòng nấm men từ dịch quả sơ ri được thu mua từ các địa điểm khác nhau như Cờ Đỏ, Thới Lai, Ô Môn, Ninh Kiều (Cần Thơ) (bao gồm CĐ1, CĐ2, CĐ3, CĐ4, TL1, TL2, TL3, TL4, OM1, OM2, OM3, OM4, CT1, CT2, CT3, CT4). Dựa vào khóa phân loại nấm men (hình thái, sinh lý, sinh hóa) ba giống được phân lập gồm: *Saccharomyces*, *Hanseniaspora*, và *Pichia*. Thí nghiệm thực hiện trên các dòng nấm men đã được phân lập và đã tuyển chọn dòng nấm men TL1, TL2 và CT4. Kết quả ba dòng TL1, TL2 và CT4 được phân lập từ dịch quả sơ ri tại huyện Cờ Đỏ và Ninh Kiều (Cần Thơ) có các đặc tính tốt như khả năng lên men nhanh (24 giờ), cho hàm lượng rượu cao (10,0-11,6% v/v) và đường sót thấp nhất (6,53-7,33 °Brix). Rượu vang sơ ri lên men từ nấm men với dịch phối chế từ các thông số tối ưu là 22°Brix và pH là 4,50, mật số tế bào nấm men 10^7 tế bào/mL và lên men ở nhiệt độ phòng trong 7 ngày cho kết quả độ rượu tối ưu 11,6% v/v.

Từ khóa: Sơ ri, nấm men, phân lập, lên men.

Tên sinh viên: ĐINH THI BÍCH TUYỀN

Ngành học: Công nghệ sau thu hoạch – Khóa 43

Tên đề tài: PHÂN LẬP VÀ ĐỊNH DANH SƠ BỘ VÀI GIỐNG NẤM MEN NON-SACCHAROMYCES TỪ QUẢ DÂU TẮM (*Morus alba* L.)

Tóm tắt:

Nghiên cứu phân lập được 15 dòng nấm men được tách ròng và làm thuần bằng phương quan sát vết cấy và hình thái tế bào. Các dòng nấm men phân lập được khảo sát khả năng sinh H₂S bằng phương thức quan sát màu sắc khuẩn lạc trên môi trường LA sau 10 ngày. Sáu dòng nấm men không sinh H₂S được tiến hành lên men và so sánh khả năng lên men với dòng nấm men *Saccharomyces cerevisiae* (thương mại) nhằm đánh giá khả năng lên men sinh rượu của chúng. Các dòng nấm men cho thấy khả năng lên men khác nhau với độ cồn đạt được từ 1,07 - 12,17% (v/v) với dịch phối chế ban đầu pH 4.5, Brix 22o. Từ đặc điểm hình thái và sinh lý sinh hóa của các dòng nấm men, định danh sơ bộ được 2 dòng nấm men non-*Saccharomyces*. Đề xuất nghiên cứu lên men kết hợp giữa nấm men *Saccharomyces* và từng dòng nấm men non-*Saccharomyces*, so sánh khả năng lên men và chất lượng rượu với phương thức lên men bằng nấm men *Saccharomyces cerevisiae* để tìm ra phương thức lên men cho ra sản phẩm rượu với chất lượng cao nhất.

Từ khóa: nấm men, dâu tằm, phân lập, lên men.

Tên sinh viên: ĐỖ TÔ NHẬT PHƯƠNG

Ngành học: Công nghệ sau thu hoạch

Tên đề tài: Khảo sát quy trình sản xuất surimi từ thịt cá tại công ty cổ phần thủy sản Tâm Phương Nam

Tóm tắt: Đề tài “Khảo sát quy trình sản xuất surimi từ thịt cá tại công ty cổ phần thủy sản Tâm Phương Nam” được thực hiện từ 1/3/2021 đến 8/5/2021. Đề tài được thực hiện với mục tiêu tìm hiểu quy mô và cách bố trí dây chuyền sản xuất; khảo sát thực tế quy trình sản xuất surimi, hiểu được chi tiết các công đoạn trong quy trình; hiểu rõ cấu tạo và nguyên lý hoạt động của từng thiết bị trong khu vực sản xuất; tìm hiểu các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng surimi. Phương pháp thực hiện là trực tiếp vào phân xưởng sản xuất quan sát tìm hiểu và đặt câu hỏi cho các KCS.

Kết quả thu được:

Quy trình sản xuất surimi được thực hiện một chiều khép kín từ khâu nguyên liệu đến thành phẩm.

Các chỉ tiêu đánh giá sản phẩm.

Cấu tạo và thông số kỹ thuật của các thiết bị sử dụng trong phân xưởng.

Các yếu tố nguyên liệu, trong từng công đoạn và trong quá trình bảo quản ảnh hưởng đến chất lượng surimi

Từ khóa: Surimi, protein, ảnh hưởng, sản xuất, thiết bị,

Tên sinh viên: PHAN THỊ NGỌC TRINH

Ngành học: Công nghệ sau thu hoạch – Khóa 43

Tên đề tài: XÁC ĐỊNH MỘT SỐ TÍNH CHẤT HÓA LÝ CỦA BƯỞI NĂM ROI VÀ BƯỞI DA XANH SAU THU HOẠCH

Tóm tắt:

Đề tài được thực hiện nhằm mục tiêu khảo sát những biến đổi về đặc tính hình thái và hoạt tính sinh học của hai giống bưởi Năm Roi và Da Xanh trong quá trình bảo quản ở nhiệt độ thường ($28\pm 2^{\circ}\text{C}$). Các chỉ tiêu khảo sát bao gồm: độ giảm khối lượng tự nhiên, độ lệch màu vỏ DE, hàm lượng chất khô hòa tan TSS, hàm lượng acid tổng TA, giá trị TSS/TA, hàm lượng vitamin C làm cơ sở để đánh giá chất lượng của trái trong quá trình bảo quản.

Kết quả thí nghiệm cho thấy, sau 27 ngày bảo quản, bưởi Năm Roi có mức độ giảm khối lượng tự nhiên thấp nhất là bưởi ngoại cỡ (22,44%) và cao nhất là bưởi đạ (29,04%). Cũng tương tự như vậy đối với bưởi Da Xanh, giảm khối lượng thấp nhất (11,26%) là bưởi đặc biệt và cao nhất (18,53%) là bưởi ngoại cỡ. Hàm lượng vitamin C có xu hướng giảm trong quá trình bảo quản, giảm thấp nhất khoảng 26,52% thuộc về bưởi đặc biệt và cao nhất là 34,91% là bưởi bi đối với giống bưởi Năm Roi. Đối với bưởi Da Xanh, hai giá trị tương ứng là 12,11% của bưởi đặc biệt và 27,18% cho bưởi bi. Hàm lượng acid của bưởi Năm Roi cũng có xu hướng giảm thấp nhất là 16% đối với bưởi ngoại cỡ và cao nhất là 36,6% cho bưởi đạ. Trong khi đó, theo thời gian tồn trữ hàm lượng acid trong bưởi Da Xanh giảm thấp nhất là 20,97% ở bưởi đặc biệt và cao nhất là 28,06% ở bưởi bi. Hàm lượng chất khô hòa tan tăng theo thời gian bảo quản. Tăng thấp nhất trong khoảng 3,39% và cao nhất khoảng 24,71% đều là bưởi bi của giống bưởi Năm Roi. Đối với bưởi Da Xanh, hai giá trị tương ứng là 8,01% của bưởi đặc biệt và 23,47% ở bưởi bi.

Tóm lại, về mặt cảm quan cho thấy bưởi có kích thước càng lớn giữ được giá trị dinh dưỡng và giá trị cảm quan tốt hơn bưởi có kích thước nhỏ ở cả hai giống bưởi Năm Roi và Da Xanh

Từ khóa: *bưởi, chất khô hòa tan, khối lượng, màu sắc, vitamin C.*

Tên sinh viên: PHẠM PHƯỚC LỘC

Ngành học: Công Nghệ Sau Thu Hoạch – Khóa 43

Tên đề tài: KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TÔM VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ NHANH ĐỘ TƯƠI CỦA TÔM NGUYÊN LIỆU TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN THỦY SẢN CAFATEX

Tóm tắt:

Chủ đề nghiên cứu của quá trình thực tập tốt nghiệp là tìm hiểu quy trình công nghệ và thiết bị chế biến thủy sản tại Công ty cổ phần thủy sản Cafatex. Quá trình học tập và tìm hiểu các nội dung: Tổng quan về Công ty, Quy trình công nghệ chế biến tôm, Hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm trong nhà máy, Thiết bị trong chế biến tôm, Áp dụng phương pháp chỉ số chất lượng (QIM) để đánh giá nhanh độ tươi tôm nguyên liệu. Kết quả thu được như sau: Công ty cổ phần thủy sản Cafatex áp dụng công nghệ hiện đại, đầu tư đổi mới thiết bị, nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm tiêu hao nguyên, nhiên và vật liệu, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và bảo vệ môi trường. Nguồn nguyên liệu của công ty đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và luôn đảm bảo tiêu chuẩn hệ thống quản lý chất lượng. Các mẫu tôm nguyên liệu trong nhà máy chế biến với nhiều độ tươi khác nhau và được đánh giá bằng phương pháp chỉ số chất lượng QI để dự đoán thời gian bảo quản tiếp đến khi hư hỏng. Các mẫu nguyên liệu có sự biến đổi về nhiệt độ dao động trong mức 1-4⁰C, nhiệt độ trung bình là 2.43⁰C và sự biến đổi điểm chất lượng QI dao động trong khoảng từ 0-9 với điểm chất lượng QI trung bình ở mức 4.4. Dựa vào nhiệt độ và điểm chất lượng QI xác định được thời gian đã bảo quản dao động trong khoảng từ 0-6 ngày, trung bình ở khoảng 3 ngày, do đó chất lượng tôm nguyên liệu của nhà máy đạt ở mức tốt và có thể bảo quản thêm. Thời gian có thể tiếp tục bảo quản nằm ở khoảng 3-10 ngày, trung bình ở 6-7 ngày. Các tiêu chí về nhiệt độ và chỉ tiêu trong tôm nguyên liệu có dao động lên xuống nhưng không lớn vẫn nằm trong khoảng tiêu chuẩn cho phép của Công ty vì thế không ảnh hưởng đến chất lượng của thành phẩm.

HỌ VÀ TÊN: DƯƠNG VĨ KHANG

NGÀNH HỌC: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH K43

TÊN ĐỀ TÀI: KHẢO SÁT QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BIA VÀ HỆ THỐNG XỬ LÝ NƯỚC TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN BIA – NƯỚC GIẢI KHÁT SÀI GÒN – TÂY ĐÔ

TÓM TẮT: Đề tài “Khảo sát quy trình công nghệ sản xuất bia và hệ thống xử lý nước tại Công ty Cổ phần Bia – Nước Giải Khát Sài Gòn – Tây Đô” được thực hiện khi khảo sát quy trình công nghệ sản xuất Bia lon Sài Gòn Lager và hệ thống xử lý nước, tìm hiểu các nguyên liệu nấu bia, các thông số kỹ thuật, các chỉ tiêu chất lượng, nguyên lý hoạt động của các thiết bị,...tại Công ty. Qua đó hiểu được quy trình công nghệ sản xuất bia, quy trình xử lý nước, các chỉ tiêu chất lượng qua các quá trình nhằm mục tận dụng triệt để, tiết kiệm và phát triển, nâng cao trách nhiệm bảo vệ môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Từ khóa: bia, nước, quy trình, chỉ tiêu

Tên sinh viên: NGUYỄN NHƯ QUỲNH

Ngành học: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH, KHÓA 43

Tên đề tài: TÌM HIỂU QUY TRÌNH ĐÓNG GÓI CAM SÀNH VÀ KHẢO SÁT HAO HỤT KHỐI LƯỢNG Ở NHIỆT ĐỘ KHÁC NHAU TẠI CÔNG TY TNHH MTV THE FRUIT REPUBLIC.

Tóm tắt: Đề tài được thực hiện thông qua việc tìm hiểu quy trình đóng gói cam Sành tại Công ty TNHH MTV The Fruit Republic. Kết quả tìm hiểu cho thấy, việc đóng gói cam Sành tại công ty được thực hiện theo quy trình khép kín, tuân thủ theo hệ thống HACCP, đảm bảo rằng tất cả sản phẩm của công ty đều đạt chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của nhà nước.

Ảnh hưởng của nhiệt độ bảo quản đến các quá trình bảo quản quả cam Sành cũng được nghiên cứu.

Kết quả nghiên cứu cho thấy, hao hụt khối lượng khi bảo quản cam Sành ở nhiệt độ kho lạnh là thấp nhất (2,2%), cam được bảo quản ở xưởng có hao hụt khối lượng sau 10 ngày là 8,10%, mẫu đối chứng có tỉ lệ hao hụt khối lượng là 14,20%. Tuy nhiên, đối với thực tế cam Sành được vận chuyển bằng xe tải và bảo quản ở các cửa hàng, siêu thị nội địa nên việc bảo quản ở nhiệt độ xưởng là thích hợp và tối ưu nhất.

Từ khóa: Cam Sành, nhiệt độ bảo quản, hao hụt khối lượng.