

NGHIÊN CỨU ỨNG DỤNG ENZYM TRONG SẢN XUẤT BIA

Research on Enzyme Application on Beer Production

Nguyễn Thị Cẩm Vi

Đại học Tôn Đức Thắng

e-mail: nguyenthicamvi@gmail.com

TÓM TẮT Bia là một loại thức uống phổ biến trên thế giới. Để giảm giá thành sản phẩm, các công ty bia ở Việt Nam đang tìm cách nâng cao lượng thể liệu gạo nhưng vẫn đảm bảo chất lượng dịch nha. Nghiên cứu này khảo sát ứng dụng chế phẩm enzyme trong quá trình nấu để nâng cao lượng thể liệu gạo. Kết quả thí nghiệm đã xác định được các thông số tối ưu sau: tỷ lệ gạo 45%, nồng độ Termamyl 0,1%, nồng độ Neutrase 0,16%, thời gian dừng tại nhiệt độ đạm hóa 22 phút. Dịch nha thu được đáp ứng được yêu cầu của quá trình lên men.

ABSTRACT Beer is a popular beverage all over the world. Nowadays, in Viet Nam, all of company are trying to increase rice adjunct ratio in mashing. In this paper, we used α -amylase and protease enzymes in mashing to increase wort quality from mixture of malt and rice. Our results showed optimum characteristics: 45% rice, Termamyl concentration 0,1%, Neutrase concentration 0,16%, protein hydrolasing time 22 minus and wort quality is suitable for fermentation.