

# NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH SẢN XUẤT SỮA CHUA MẮC CA

## STUDY ON PRODUCTION PROCESS YOGURT MACADAMIA

Nguyễn Quỳnh Uyên<sup>1</sup>, Nguyễn Văn Lợi<sup>2\*</sup>

### TÓM TẮT

Sữa chua là sản phẩm giàu giá trị dinh dưỡng và có mùi vị hấp dẫn. Mắc ca là loại quả có giá trị dinh dưỡng cao và có tác dụng tốt cho sức khỏe. Bổ sung nhân mắc ca vào sữa chua có tác dụng làm tăng giá trị dinh dưỡng và giá trị cảm quan cho sản phẩm. Nghiên cứu đã xác định được hàm lượng nhân mắc ca 4% là thích hợp để sản xuất sữa chua. Phân tích các chỉ tiêu hóa sinh, vi sinh, cảm quan và đã xác định được hàm lượng chế phẩm sinh học 2% là thích hợp để sản xuất sữa chua mắc ca. Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất sữa chua mắc ca với các thông số kỹ thuật là sữa tươi: 92%, nhân mắc ca: 4%, đường: 2%, chế phẩm sinh học: 2%, nhiệt độ lên men: 37°C, tổng thời gian lên men ở cả hai giai đoạn là 18 giờ và thời điểm bổ sung nhân mắc ca là sau khi lên men được 2 giờ.

**Từ khóa:** Chỉ tiêu hóa sinh, chỉ tiêu vi sinh, chỉ tiêu cảm quan, hàm lượng, sữa chua mắc ca.

### ABSTRACT

Yogurt is a product rich in nutritional value and delicious taste. Macadamia is a fruit with high nutritional value and are good for health. Additional personnel yogurt macadamia into work may increase the nutritional value and sensorial values for yogurt products. Researches show that macadamia content of 4% is suitable for the production of yogurt. Analysis of biochemical indicators, microbiological, organoleptic and has identified bioproducts content of 2% is suitable for the production of yogurt macadamia. We can study on production process yogurt macadamia with following specifications: raw milk: 92%, people with cases: 4%, sugar: 2%, probiotics: 2%, fermentation temperature: 37°C, fermentation time is 18 hours and additional staff time macadamia after fermentation is 2 hours.

**Keywords:** Biochemical indicators, microbiological indicators, organoleptic indicators, content, yogurt macadamia.

<sup>1</sup>Viện Vi sinh vật và Công nghệ Sinh học, Đại học Quốc gia Hà Nội

<sup>2</sup>Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội

\*E-mail: loichebien@yahoo.com

Ngày nhận bài: 08/11/2016

Ngày nhận bài sửa sau phản biện: 14/12/2016

Ngày chấp nhận đăng: 15/12/2016