

# ỨNG DỤNG HƯƠNG LIỆU QUẢ CÓ MÙI TRONG CÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT ĐỒ UỐNG

APPLY CITRUS AROMATIC MATTER FOR DRINKS PRODUCTION INDUSTRY

Nguyễn Văn Lợi<sup>1\*</sup>, Vũ Kiều Sâm<sup>2</sup>

## TÓM TẮT

Việc bổ sung hương liệu vào trong sản xuất đồ uống có vai trò quan trọng, góp phần làm tăng thêm giá trị cảm quan của đồ uống, tạo cho đồ uống có mùi thơm hấp dẫn, độ bền mùi cao và đáp ứng được thị hiếu của người tiêu dùng. Bằng phương pháp công nghệ, đã xây dựng được quy trình sản xuất nước cam hương quả có mùi, với công thức là dịch cam 34%, đường 15%, nước 50% và hương liệu quả có mùi 1%. Thể tích nước cam trong mỗi chai là 350ml, thanh trùng ở nhiệt độ 85oC và thời gian 3 phút. Cũng bằng phương pháp công nghệ đã xây dựng được quy trình sản xuất rượu mùi hương quả có mùi, với công thức là rượu trắng vodka có độ cồn (39,5%): 95,995%, đường kính trắng: 2%, chất tạo màu cumin: 0,005% và hương liệu quả có mùi: 2%, thể tích mỗi chai rượu mùi là 350ml, thanh trùng ở nhiệt độ 80oC và thời gian 2 phút.

**Từ khóa:** Hương liệu quả có mùi, quy trình sản xuất, đồ uống, nước cam, rượu mùi.

## ABSTRACT

The addition of flavoring in drinks production played important role in contributing to adding value sense of drinks. Beverages have attractive aroma, smell high reliability and meet the tastes consumer. The production process developed of orange juice matter citrus aromas, with orange juice is 34% orange syrup, 15% sugar, 50% water and citrus aromas 1%. The volume of orange drinks per bottle was 350 ml and it was pasteurized at a temperature of 85oC and the period of 3 minutes. Thanks to technology, we have developed manufacturing processes liqueur aromas of flavored citrus, white wine with vodka recipe is alcohol (39.5%): 95.995%, white diameter: 2%; cumin colorings: 0.005% and flavored citrus: 2%, the volume of each bottle is 350ml liqueur, pasteurized at a temperature of 80°C and 2 minutes time.

**Keywords:** Flavored citrus, production process, drinks, orange juice, liqueur.

---

<sup>1</sup>Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội

<sup>2</sup>Trường Đại học Nông lâm Bắc Giang

\*E-mail: loichebien@yahoo.com

Ngày nhận bài: 15/07/2016

Ngày nhận bài sửa sau phản biện: 12/08/2016

Ngày chấp nhận đăng: 15/08/2016