

NGHIÊN CỨU BIỆN PHÁP ỔN ĐỊNH TRẠNG THÁI CHO SẢN PHẨM NƯỚC UỐNG LÊN MEN LACTIC TỪ KHOAI LANG TÍM

Hoàng Thị Lệ Hằng, Phùng Tôn Quyền

TÓM TẮT

Mục đích của nghiên cứu là xác định phương pháp và các thông số công nghệ nhằm ổn định trạng thái của sản phẩm nước uống lên men lactic được chế biến từ nguyên liệu giống khoai lang tím Nhật Bản. Trên cơ sở xác định mức độ ổn định trạng thái của sản phẩm khi bổ sung các chất ổn định pectin, CMC, xanthangum với các nồng độ 0,02 – 0,10% và đồng hóa ở các áp suất từ 150 đến 250 Pa. Kết quả thu được cho thấy kết hợp sử dụng pectin với nồng độ 0,05% và đồng hóa ở áp suất 170 Pa đã có tác dụng ổn định trạng thái tốt nhất cho sản phẩm nước uống lên men lactic từ khoai lang tím, sản phẩm giữ được trạng thái đồng nhất sau 1 tháng sau chế biến.

Từ khóa: *Lên men lactic, ổn định trạng thái, chất ổn định, đồng hóa.*