

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
TÓM TẮT.....	ii
ABSTRACT.....	iii
DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT.....	vii
DANH MỤC HÌNH ẢNH.....	viii
DANH MỤC BẢNG BIỂU.....	x
MỞ ĐẦU.....	1
Chương 1. TỔNG QUAN VỀ NGHIÊN CỨU.....	3
1.1. TỔNG QUAN VỀ THƠM.....	3
1.1.1. Nguyên liệu thơm.....	3
1.1.2. Đặc điểm.....	3
1.1.3. Giá trị kinh tế của trái thơm.....	12
1.1.4. Thành phần dược tính.....	12
1.1.5. Thành phần dinh dưỡng.....	13
1.2. TỔNG QUAN VỀ PHƯƠNG PHÁP SẤY RAU TRÁI.....	15
1.2.1. Phương pháp sấy thuộc thể hệ 2.....	16
1.2.2. Phương pháp sấy thuộc thể hệ 3.....	17
1.3. TỔNG QUAN VỀ MALTODEXTRIN.....	18
1.4. TỔNG QUAN VỀ BỘT TRÁI CÂY.....	19
1.4.1. Các nghiên cứu trong nước liên quan đến bột trái cây.....	19
1.4.2. Các nghiên cứu nước ngoài liên quan đến bột trái cây.....	19
Chương 2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU.....	21
2.1. NGUYÊN LIỆU.....	21

2.2. DỤNG CỤ - THIẾT BỊ - HÓA CHẤT	21
2.2.1. Dụng cụ	21
2.2.2. Thiết bị	22
2.2.3. Hóa chất.....	23
2.3. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM NGHIÊN CỨU.....	24
2.3.1. Thời gian nghiên cứu	24
2.3.2. Địa điểm nghiên cứu	24
2.4. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU	25
2.4.1. Quy trình	25
2.4.2. Thuyết minh quy trình	27
2.4.3. Sơ đồ nghiên cứu	30
2.4.4. Bố trí thí nghiệm.....	31
2.5. PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH.....	33
2.5.1. Xác định hiệu suất thu hồi.....	33
2.5.2. Xác định pH.....	34
2.5.3. Xác định độ ẩm.....	34
2.5.4. Xác định màu sắc.....	34
2.5.5. Xác định độ acid	34
2.5.6. Xác định độ Brix.....	34
2.5.7. Xác định độ hòa tan	34
2.5.8. Xác định hàm lượng polyphenol	35
2.5.9. Xác định hoạt tính chống oxi hóa (DPPH)	35
2.5.10. Xác định Vitamin C	36
2.6. PHƯƠNG PHÁP XỬ LÝ SỐ LIỆU.....	37
Chương 3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN.....	38
3.1. ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CỦA NGUYÊN LIỆU DỊCH THƠM..	38

3.2. SỰ ẢNH HƯỞNG CỦA PHƯƠNG PHÁP CHIẾT XUẤT VÀ TỶ LỆ HỖN HỢP MALTODEXTRIN ĐẾN TÍNH CHẤT CỦA MẪU BỘT THƠM.38

3.2.1. Ảnh hưởng của phương pháp chiết xuất và tỷ lệ hỗn hợp Maltodextrin đến hiệu suất thu hồi bột thơm	40
3.2.2. Ảnh hưởng của phương pháp chiết xuất và tỷ lệ hỗn hợp Maltodextrin đến độ ẩm	40
3.2.3. Ảnh hưởng của phương pháp chiết xuất và tỷ lệ hỗn hợp Maltodextrin đến độ Brix	41
3.2.4. Ảnh hưởng của phương pháp chiết xuất và tỷ lệ hỗn hợp Maltodextrin đến độ hòa tan.....	41
3.2.5. Ảnh hưởng của phương pháp chiết xuất và tỷ lệ hỗn hợp Maltodextrin đến pH	43
3.2.6. Ảnh hưởng của phương pháp chiết xuất và tỷ lệ hỗn hợp Maltodextrin đến độ acid.....	43

3.3. ẢNH HƯỞNG CỦA PHƯƠNG PHÁP CHIẾT XUẤT VÀ TỶ LỆ PHỐI TRỘN MALTODEXTRIN ĐẾN SỰ THAY ĐỔI MÀU SẮC CỦA BỘT THƠM

.....43

3.4. SỰ ẢNH HƯỞNG CỦA PHƯƠNG PHÁP CHIẾT XUẤT VÀ TỶ LỆ PHỐI TRỘN MALTODEXTRIN KHẢ NĂNG KHÁNG OXI HOÁ VÀ BẮT GỐC TỰ DO CỦA BỘT MẪU THƠM

.....47

3.4.1. Hàm lượng polyphenol	48
3.4.2. Khả năng chống oxy hóa.....	50
3.4.3. Vitamin C	51

KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....53

TÀI LIỆU THAM KHẢO.....54