

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

Từ viết tắt	Thuật ngữ tiếng Anh	Thuật ngữ tiếng Việt
LAB	Lactic Acid Bacteria	Vi khuẩn lactic
EPS	Exopolysaccharide	Exopolysaccharide
WHC	Water Holding Capacity	Khả năng giữ nước
ISO	International Organization for Standardization	Tổ chức tiêu chuẩn hóa Quốc tế

DANH MỤC HÌNH

Hình 1.1 Sữa chua Nguồn: https://giamcanthai.com/	4
Hình 2.1 Sữa bột nguyên kem & Đường mía. Nguồn: https://holcim/ và https://genshai.com/	12
Hình 2.2 Cân kỹ thuật 2 số lẻ PA2102 (Ohaus Corporation, New Jersey, USA).	13
Hình 2.3 Máy đo pH để bàn MI 150 (Milwaukee Instruments, Romania).	13
Hình 2.4 Máy lắc vortex kỹ thuật số ZX4 (Velp Scientifica, Usmate, Italia).....	13
Hình 2.5 Khúc xạ kế đo độ ngọt Master-53M (Atago, Nhật Bản).	13
Hình 2.6 Máy quang phổ UV/VIS-9000S (Metash, Thượng Hải, Trung Quốc).....	13
Hình 2.7 Bể điều nhiệt WB-22(DaiHan Scientific, Hàn Quốc).	13
Hình 2.8 Bếp điện hồng ngoại MIR-B2017DD (Midea, Trung Quốc)	14
Hình 2.9 Nồi hấp tiệt trùng HAC080 (LK LAB, Hàn Quốc).....	14
Hình 2.10 Tủ sấy đối lưu cưỡng bức LO-FS100 (LK LAB – Hàn Quốc)	14
Hình 2.11 Tủ an toàn sinh học cấp II 11235BBC86 (Biobase - Trung Quốc).....	14
Hình 2.12 Sơ đồ nghiên cứu	16
Hình 2.13 Sơ đồ thí nghiệm.....	17
Hình 3.1 Sự thay đổi pH và độ acid tổng (g lactic acid/L) theo thời gian ủ ấm ở 40 °C của sữa chứa 10% (A) và 15% (B) chất khô sữa được cấy giống sữa chua truyền thống và sữa chứa 10% chất khô sữa được đồng lên men với (C) <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (Lac_KC), (D) <i>Pediococcus acidilactici</i> (Ped_KC), (E) <i>Weisella cibaria</i> (Wei_KF) và (F) <i>Leuconostoc lactis</i> (Leu_KF)	23
Hình 3.2 Thành phần protein trên SDS-PAGE gel của sữa chua 10% và 15% chất khô được cấy giống sữa chua truyền thống và sữa 10% chất khô được đồng lên men với <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (Lac_KC), <i>Pediococcus acidilactici</i> (Ped_KC), <i>Weisella cibaria</i> (Wei_KF) và <i>Leuconostoc lactis</i> (Leu_KF). Ghi chú: M – protein chuẩn với khối lượng phân tử (kDa) xác định.....	32

Hình 3.3 Mật độ vi khuẩn acid lactic sau 1 và 2 tháng bảo quản lạnh của sữa chua chứa 10% (A) và 15% (B) chất khô được cấy giống sữa chua truyền thống và sữa chứa 10% chất khô sữa được đồng lên men với (C) *Lactiplantibacillus plantarum* (Lac_KC), (D) *Pediococcus acidilactici* (Ped_KC), (E) *Weisella cibaria* (Wei_KF) và (F) *Leuconostoc lactis* (Leu_KF) 34

DANH MỤC BẢNG

Bảng 2.1 Thiết bị dụng cụ	12
Bảng 3.1 Sự thay đổi pH, độ acid tổng (g lactic acid/L) và độ tách nước (%) theo thời gian lên men của sữa chua chứa 10% và 15% chất khô sữa được cấy giống sữa chua truyền thống và sữa chua chứa 10% chất khô sữa được đồng lên men với <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (Lac_KC), <i>Pediococcus acidilactici</i> (Ped_KC), <i>Weisella cibaria</i> (Wei_KF) và <i>Leuconostoc lactis</i> (Leu_KF).	24
Bảng 3.2 Sự thay đổi hình thái theo thời gian lên men của sữa chua chứa 10% và 15% chất khô sữa được cấy giống sữa chua truyền thống và sữa chua chứa 10% chất khô sữa được đồng lên men với <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (Lac_KC), <i>Pediococcus acidilactici</i> (Ped_KC), <i>Weisella cibaria</i> (Wei_KF) và <i>Leuconostoc lactis</i> (Leu_KF).	28
Bảng 3.3 Sự thay đổi cấu trúc theo thời gian lên men của sữa chua chứa 10% và 15% chất khô sữa được cấy giống sữa chua truyền thống và sữa chua chứa 10% chất khô sữa được đồng lên men với <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (Lac_KC), <i>Pediococcus acidilactici</i> (Ped_KC), <i>Weisella cibaria</i> (Wei_KF) và <i>Leuconostoc lactis</i> (Leu_KF).	30