

DANH MỤC HÌNH

Hình 2.1. Cân kỹ thuật 2 số lẻ PA2102 (Ohaus Corporation, New Jersey, USA).	14
Hình 2.2. Máy đo pH để bàn MI 150 (Milwaukee Instruments, Romania).	14
Hình 2.3. Máy lắc vortex kỹ thuật số ZX4 (Velp Scientifica, Usmate, Italia).....	14
Hình 2.4. Máy quang phổ UV/VIS-9000S (Metash, Thượng Hải, Trung Quốc)	14
Hình 2.5. Bể điều nhiệt WB-22 (DaiHan Scientific, Hàn Quốc).	15
Hình 2.6. Nồi hấp tiệt trùng (LK LAB, Hàn Quốc)	15
Hình 2.7. Tủ sấy đối lưu cưỡng bức LO-FS100 (LK LAB – Hàn Quốc)	15
Hình 2.8. Tủ an toàn sinh học cấp II 11235BBC86 (Biobase - Trung Quốc).....	15
Hình 2.9. Quy trình thu nhận dưa cải muối chua	16
Hình 2.10. Quy trình phân lập và định danh vi khuẩn acid Lactic từ dưa cải muối chua	17
Hình 2.11. Quy trình tạo bột vi bao chủng <i>Lactobacillus</i>	18
Hình 2.12. Sơ đồ nghiên cứu ảnh hưởng của chất bao và tỷ lệ chất bao đến vi bao vi khuẩn acid Lactic ứng dụng kỹ thuật sấy thăng hoa	19
Hình 3.1. Trình tự đoạn gen 16S rRNA của chủng CC1.....	25
Hình 3.2. Đường cong sinh trưởng chủng CC1.....	25
Hình 3.3. Khả năng chịu acid của mẫu sau sấy ở tỷ lệ 1:1.....	29
Hình 3.4. Khả năng chịu acid của mẫu sau sấy ở tỷ lệ 1:3.....	30
Hình 3.5. Đường kính vòng vô khuẩn <i>E. coli</i>	31

DANH MỤC BẢNG

Bảng 2.1. Dụng cụ sử dụng trong nghiên cứu	13
Bảng 2.2. Hóa chất sử dụng trong nghiên cứu	13
Bảng 3.1. Đặc điểm hình thái chủng CC1	24

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

LAB: vi khuẩn acid Lactic

L.plantarum: *Lactobacillus Plantarum*

L.rhamnosus: *Lactobacillus Rhamnosus*

E.coli: *Escherichia coli*

MS1: công thức maltodextrin – đạm đậu nành ở tỷ lệ 1:1

MS3: công thức maltodextrin – đạm đậu nành ở tỷ lệ 1:3

MM1: công thức maltodextrin – đạm sữa gầy ở tỷ lệ 1:1

MM3: công thức maltodextrin – đạm sữa gầy ở tỷ lệ 1:3

MG1: công thức maltodextrin – gelatin ở tỷ lệ 1:1

MG3: công thức maltodextrin – gelatin ở tỷ lệ 1:3

MW1: công thức maltodextrin – đạm whey ở tỷ lệ 1:1

MW3: công thức maltodextrin – đạm whey ở tỷ lệ 1:3