

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI CAM ĐOAN.....	ii
TÓM TẮT.....	iii
ABSTRACT.....	iv
MỤC LỤC	v
DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT.....	viii
DANH MỤC HÌNH	ix
DANH MỤC BẢNG.....	x
MỞ ĐẦU	1
Chương 1. TỔNG QUAN VỀ NGHIÊN CỨU	3
1.1. TỔNG QUAN VỀ DẦU DỪA.....	3
1.2. TỔNG QUAN VỀ CÁC PHƯƠNG PHÁP THỦY PHÂN DẦU BÉO..7	
1.2.1. Thủy phân bằng enzyme	7
1.2.2. Thủy phân dưới nước tới hạn	7
1.2.3. Thủy phân nhiệt	8
1.3. TỔNG QUAN VỀ ENZYME.....	8
1.3.1. Enzyme lipase từ <i>Candida rugosa</i>	8
1.3.2. Enzyme lipase được sản xuất bởi <i>Aspergillus oryzae</i>	8
1.4. TÌNH HÌNH NGHIÊN CỨU TRONG VÀ NGOÀI NƯỚC	9
1.4.1. Tình hình nghiên cứu trong nước	9
1.4.2. Tình hình nghiên cứu ngoài nước.....	9
Chương 2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU	11
2.1. NGUYÊN LIỆU	11

2.2. DỤNG CỤ – THIẾT BỊ – HÓA CHẤT	11
2.2.1. Dụng cụ.....	11
2.2.2. Thiết bị.....	12
2.2.3. Hóa chất.....	14
2.3. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM NGHIÊN CỨU	15
2.3.1. Thời gian nghiên cứu	15
2.3.2. Địa điểm nghiên cứu.....	15
2.4. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU	16
2.4.1. Quy trình thủy phân dầu dừa	16
2.4.2. Quy trình thu hồi acid béo tự do sau thủy phân.....	17
2.4.3. Bố trí thí nghiệm.....	17
2.5. PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH	18
2.5.1. Xác định mức độ thủy phân dầu dừa	18
2.5.2. Xác định đặc tính và thành phần các acid béo trong dầu dừa.	18
2.6. PHƯƠNG PHÁP XỬ LÝ SỐ LIỆU.....	18
Chương 3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN	19
3.1. TÍNH CHẤT DẦU DỪA NGUYÊN LIỆU.....	19
3.2. ẢNH HƯỞNG CỦA NỒNG ĐỘ HAI LOẠI ENZYME LIPASE LÊN MỨC ĐỘ THỦY PHÂN DẦU DỪA.....	20
3.3. ẢNH HƯỞNG CỦA TỈ LỆ DẦU DỪA VÀ ĐỆM LÊN MỨC ĐỘ THỦY PHÂN DẦU DỪA KHI DÙNG HAI LOẠI ENZYME LIPASE	21
3.4. ẢNH HƯỞNG CỦA pH LÊN MỨC ĐỘ THỦY PHÂN DẦU DỪA ..	22
3.5. ẢNH HƯỞNG CỦA NHIỆT ĐỘ LÊN MỨC ĐỘ THỦY PHÂN DẦU DỪA	23
3.6. ẢNH HƯỞNG CỦA TỈ LỆ DUNG MÔI ISO-OCTAN/ DẦU DỪA LÊN MỨC ĐỘ THỦY PHÂN	25

3.7. PHẦN ACID BÉO TỰ DO TRONG HỖN HỢP SAU THUỶ PHÂN	26
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	28
1. KẾT LUẬN	28
2. KIẾN NGHỊ	28
TÀI LIỆU THAM KHẢO	29
PHỤ LỤC A – KẾT QUẢ PHÂN TÍCH GC-MS	32
PHỤ LỤC B – KẾT QUẢ PHÂN TÍCH ANOVA	34