

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

Chữ viết tắt	Ý nghĩa
MD	Maltodextrin
Bx	Brix
TPC	Hàm lượng polyphenol tổng
DPPH	Hoạt tính chống oxi hóa

DANH MỤC HÌNH ẢNH

Hình 1.1. Thơm <i>Queen</i>	4
Hình 1.2. Thơm <i>Cayen</i>	4
Hình 1.3. Thơm ta <i>Ananas comosus var spanish</i>	5
Hình 1.4. Thơm <i>Ananas red spanish</i>	6
Hình 1.5. Thân cây thơm	7
Hình 1.6. Lá cây thơm	8
Hình 1.7. Chồi thơm	9
Hình 1.8. Rễ cây thơm	10
Hình 1.9. Hoa thơm	10
Hình 1.10. Trái cây thơm	11
Hình 1.11. Giá trị kinh tế của thơm.....	12
Hình 1.12. Dược tính của thơm.....	13
Hình 2.1. Thơm ở độ chín kỹ thuật	21
Hình 2.2. Cân điện tử.....	22
Hình 2.3. Máy đo quang	23
Hình 2.4. Máy đo pH	23
Hình 2.5. Sơ đồ quy trình sản xuất bột thơm sử dụng phương pháp sấy phun.....	25
Hình 2.6. Sơ đồ quy trình sản xuất bột thơm sử dụng phương pháp sấy thăng hoa	27
Hình 2.7. Sơ đồ nghiên cứu.....	30
Hình 2.8. Sơ đồ bố trí thí nghiệm Sự ảnh hưởng phương pháp chiết xuất và tỉ lệ phối trộn Maltodextrin đến tính chất của mẫu bột thơm.....	31
Hình 2.9. Sơ đồ bố trí thí nghiệm Sự ảnh hưởng của phương pháp chiết xuất và tỉ lệ phối trộn Maltodextrin đến sự thay đổi màu sắc của mẫu bột thơm.....	32

Hình 2.10. Sơ đồ bố trí thí nghiệm Sự ảnh hưởng của phương pháp chiết suất và tỉ lệ phối trộn Maltodextrin khả năng kháng oxi hoá và bắt gốc tự do của bột mẫu bột thơm	33
Hình 3.1. Biểu đồ thể hiện giá trị độ đậm - nhạt trong bột thơm phối trộn với các tỉ lệ phối trộn maltodextrin khác nhau.....	44
Hình 3.2. Biểu đồ thể hiện giá trị màu xanh lục - đỏ trong bột thơm phối trộn với các tỉ lệ phối trộn maltodextrin khác nhau	45
Hình 3.3. Biểu đồ thể hiện giá trị màu xanh lục - vàng trong bột thơm phối trộn với các tỉ lệ phối trộn maltodextrin khác nhau	45

DANH MỤC BẢNG BIỂU

Bảng 1.1. Thành phần dinh dưỡng của trái thơm trong 100g.....	14
Bảng 2.1. Bảng dụng cụ sử dụng trong nghiên cứu	22
Bảng 2.2. Hóa chất sử dụng trong thí nghiệm	24
Bảng 3.1. Kết quả xác định thành phần hóa học của thịt và dịch quả thơm.....	38
Bảng 3.2. Kết quả xác định hiệu suất thu hồi (%), pH, độ ẩm của bột thơm phối trộn với các tỉ lệ phối trộn maltodextrin khác nhau so với mẫu thị trường	39
Bảng 3.3. Hình ảnh của bột thơm khi thay đổi tỉ lệ phối trộn maltodextrin phối trộn..	44
Bảng 3.4. Kết quả xác định TPC, DPPH, Vitamin C của bột thơm phối trộn với các tỉ lệ phối trộn maltodextrin khác nhau so với mẫu thị trường	47