

# MỤC LỤC

<b>NHIỆM VỤ LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP .....</b>	<b>i</b>
<b>LỜI CẢM ƠN.....</b>	<b>ii</b>
<b>LỜI CAM ĐOAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>TÓM TẮT.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>v</b>
<b>MỤC LỤC .....</b>	<b>vi</b>
<b>DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT.....</b>	<b>ix</b>
<b>DANH MỤC HÌNH .....</b>	<b>x</b>
<b>DANH MỤC BẢNG.....</b>	<b>xii</b>
<b>MỞ ĐẦU .....</b>	<b>1</b>
<b>Chương 1. TỔNG QUAN VỀ NGHIÊN CỨU .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1. SỮA CHUA .....</b>	<b>4</b>
1.1.1. Giới thiệu .....	4
1.1.2. Tình hình tiêu thụ.....	5
1.1.3. Vai trò .....	5
<b>1.2. VI SINH VẬT.....</b>	<b>6</b>
1.2.1. <i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus bulgaricus</i> .....	6
1.2.2. <i>Weisella cibaria</i> .....	7
1.2.3. <i>Leuconotoc lactics</i> .....	8
1.2.4. <i>Lactiplantillus plantarum</i> .....	8
1.2.5. <i>Pediococcus acidilactici</i> .....	9
<b>1.3. TÌNH HÌNH NGHIÊN CỨU .....</b>	<b>10</b>
<b>Chương 2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU .....</b>	<b>12</b>

<b>2.1. NGUYÊN LIỆU .....</b>	<b>12</b>
2.1.1. Sữa bột nguyên kem .....	12
2.1.2. Đường .....	12
<b>2.2. DỤNG CỤ – THIẾT BỊ – HÓA CHẤT .....</b>	<b>12</b>
2.2.1. Dụng cụ.....	12
2.2.2. Thiết bị.....	13
2.2.3. Hóa chất.....	15
<b>2.3. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM NGHIÊN CỨU .....</b>	<b>15</b>
2.3.1. Thời gian nghiên cứu.....	15
2.3.2. Địa điểm nghiên cứu.....	15
<b>2.4. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU .....</b>	<b>15</b>
2.4.1. Quy trình thu nhận EPS trong môi trường MRS lỏng.....	15
2.4.2. Quy trình lên men yogurt.....	16
2.4.3. Sơ đồ nghiên cứu .....	16
2.4.4. Bố trí thí nghiệm.....	17
<b>2.5. PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH .....</b>	<b>18</b>
2.5.1. Phương pháp xác định pH và độ acid chuẩn độ .....	18
2.5.2. Phương pháp xác định cấu trúc sữa chua (firmness, cohesiveness, adhesiveness, elasticity, gumminess) .....	18
2.5.3. Phương pháp xác định mức độ tách nước của sữa chua.....	18
2.5.4. Phương pháp điện di SDS – PAGE .....	18
2.5.5. Phương pháp xác định mật độ vi khuẩn lactic.....	19
<b>2.6. PHƯƠNG PHÁP XỬ LÝ SỐ LIỆU.....</b>	<b>19</b>
<b>Chương 3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN.....</b>	<b>20</b>
<b>3.1. SỰ THAY ĐỔI VỀ PH VÀ ĐỘ ACID TỔNG CỦA SỮA TRONG QUÁ TRÌNH Ủ .....</b>	<b>20</b>

<b>3.2. SỰ THAY ĐỔI VỀ PH VÀ ĐỘ ACID TỔNG CỦA SỮA TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN.....</b>	<b>24</b>
<b>3.3. SỰ THAY ĐỔI VỀ HÌNH THÁI VÀ ĐỘ TÁCH NƯỚC CỦA YOGURT TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN .....</b>	<b>26</b>
<b>3.4. SỰ THAY ĐỔI VỀ CẤU TRÚC CỦA YOGURT TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN.....</b>	<b>30</b>
<b>3.5. THÀNH PHẦN PROTEIN .....</b>	<b>32</b>
<b>3.6. MẬT ĐỘ VI KHUẨN ACID LACTIC .....</b>	<b>33</b>
<b>KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ .....</b>	<b>35</b>
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>	<b>37</b>