

## DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

Từ viết tắt	Thuật ngữ tiếng anh	Thuật ngữ tiếng việt
A. oryae	Aspergillus oryzae	Aspergillus oryzae
CNO	Coconut oil	Dầu dừa
CO	Coconut oil	Dầu cùi dừa
CPC	Coconut protein concentrate	Protein dừa cô đặc
CPH	Coconut protein	Protein dừa
CRL	Candida rugosa lipase	Candida rugosa lipase
CTO	Coconut shell oil	Dầu vỏ dừa
FAs	Fat acid	Acid béo
GCL-I	Lipase from Geotrichum candidum	Lipase từ Geotrichum candidum
MCFAs	Medium chain fatty acids	Acid béo mạch trung bình
MUFA	Monounsaturated fats	Chất béo không bão hòa đơn
LCFA	Long chain fatty acids	Acid béo chuỗi dài
O/W	Oil-in-water emulsion	Nhũ tương dầu trong nước
PUFA	Polyunsaturated fats	Chất béo không bão hòa đa
SFA	Saturated fat	Chất béo bão hòa
TAG	Triacylglycerol	Triacylglycerol
VCO	Virgin coconut oil	Dầu dừa nguyên chất

## DANH MỤC HÌNH

Hình 2.1. Dầu dừa nguyên liệu.....	11
Hình 2.2. Cân phân tích 3 số .....	12
Hình 2.3. Máy đồng hoá IKA TK50.....	12
Hình 2.4. Máy khuấy đũa hiển thị số.....	13
Hình 2.5. Bể điều nhiệt.....	13
Hình 2.6. Máy ly tâm tốc độ cao .....	13
Hình 2.7. Máy đo pH hiển thị nhiệt độ.....	14
Hình 2.8. Enzyme Lipase từ <i>Candida rugose</i> .....	14
Hình 2.9. Enzyme Lipase từ <i>Aspergillus oryzae</i> .....	15
Hình 2.10. Sơ đồ thủy phân dầu dừa .....	16
Hình 3.1. Ảnh hưởng của nồng độ enzyme đến mức độ thủy phân .....	20
Hình 3.2. Ảnh hưởng của tỉ lệ dầu dừa/đệm đến mức độ thủy phân.....	22
Hình 3.3. Ảnh hưởng của pH đến mức độ thủy phân.....	23
Hình 3.4. Ảnh hưởng của nhiệt độ phản ứng đến mức độ thủy phân.....	24
Hình 3.5. Ảnh hưởng của tỉ lệ iso octan/ dầu dừa đến mức độ thủy phân .....	25
Hình 3.6. Thành phần acid béo tự do trong hỗn hợp sau thủy phân .....	26

## **DANH MỤC BẢNG**

Bảng 1.1. Thành phần và hàm lượng acid béo trong dầu dừa.....	6
Bảng 2.1. Bố trí thí nghiệm .....	17
Bảng 3.1. Tính chất hóa lý của dầu dừa nguyên liệu .....	19
Bảng 3.2. Thành phần acid béo trong dầu dừa nguyên liệu .....	19
Bảng 4.1. Thông số quá trình thủy phân được xác định bằng 2 loại enzyme .....	28