

PHÒNG THÍ NGHIỆM CÔNG NGHỆ LÊN MEN

I. Nhiệm vụ

1.1. Phòng thí nghiệm Công nghệ lên men phục vụ cho việc giảng dạy các môn học thực hành như sau:

- Thực hành công nghệ lên men
- Thực hành vi sinh vật

1.2. Phục vụ các đề tài nghiên cứu và chuyển giao khoa học công nghệ:

- Nghiên cứu, phát triển và tối ưu quá trình lên men vi sinh vật
- Sản xuất các sản phẩm sinh học kháng vi sinh vật gây bệnh trên thực vật
- Phát triển sinh phẩm từ vi sinh vật

1.3. Phục vụ nghiên cứu khoa học cho giảng viên và sinh viên

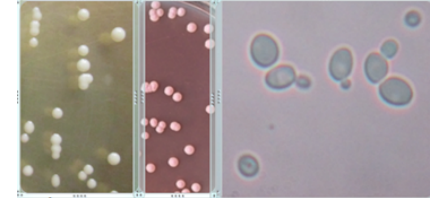
II. Nghiên cứu và chuyển giao khoa học công nghệ

SỬ DỤNG VI SINH VẬT CHO LÊN MEN HẠT CACAO

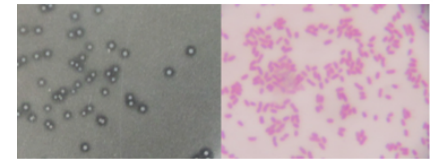


24/02/2014

Hạt cacao lên men bằng phương pháp ủ thùng



Nấm men *Saccharomyces cerevisiae*



Vi khuẩn *Acetobacter lovaniensis*



Hạt cacao sau lên men

Đặc tính của hạt cacao khô khi lên men ở quy mô 100kg/mê

Chi tiêu	Hạt cacao lên men có bổ sung vi sinh	Hạt cacao 1A (Theo TCVN 7519:2000)
Số hạt trong 100 g	93	< 100
Độ ẩm (%)	6,88	< 7,5
Tỷ lệ hạt nâu (%)	88	
Hạt chai xám (%)	2	< 3
Hạt mốc (%)	0	< 3
Tap chất (%)	1,5	< 3
pH hạt nhân	5,68	
Tanin (%)	1,32	
Polyphenol (g/100g)	2,1	
Mùi vi	Không chất, đắng ít	
Coliform (CFU/g)	KPH	
E.coli (CFU/g)	KPH	



Hệ thống lên men 50 lit

Liên hệ: Võ Thị Thúy Huệ

- Email: thuyhue@hcmuaf.edu.vn

- Điện thoại: 0765.359935