

ẢNH HƯỞNG CỦA MỘT SỐ YẾU TỐ ĐẾN THỜI GIAN LÊN MEN, HÀM LƯỢNG CỒN VÀ CHẤT LƯỢNG CẢM QUAN CỦA SẢN PHẨM SỮA KEFIR CHANH LEO

Nguyễn Thị Lâm Đoàn, Đặng Thảo Yên Linh, Nguyễn Đức Doan

TÓM TẮT

Sản phẩm sữa lên men Kefir là một dạng sản phẩm yaourt có chứa nhiều hệ vi sinh vật giúp hỗ trợ tiêu hóa và cải thiện hệ thống miễn dịch. Nghiên cứu được tiến hành nhằm khảo sát tỷ lệ dịch chanh leo, giống vi sinh vật Kefir và độ axit dừng đến thời gian lên men, hàm lượng cồn và chất lượng cảm quan của sản phẩm. Kết quả chỉ ra sữa chua Kefir bổ sung chanh leo được sản xuất bằng cách phối trộn sữa tươi tiệt trùng với 6% dịch chanh leo rồi lên men bằng vi sinh vật trong Kefir với tỷ lệ tiếp giống 10% đến độ axit 95^oT thì thời gian lên men 23 h độ cồn là 2,2 (%V) và cho chất lượng cảm quan tốt. Ngoài ra, bằng các phương pháp đánh giá cảm quan đã xác định được khi bổ sung dịch đường sucrose ở nồng độ 30% với tỷ lệ 40% vào sữa Kefir sau lên men mang hương vị và trạng thái hài hòa và được ưa chuộng.

Từ khóa: *Chanh leo, Kefir, sữa chua.*

Người phản biện: GS.TS. Nguyễn Công Khẩn

Ngày nhận bài: 30/11/2018

Ngày thông qua phản biện: 3/01/2019

Ngày duyệt đăng: 10/01/2019