

NGHIÊN CỨU THỦY PHÂN NGAO BẾN TRE (*Meretrix lyrata*) BẰNG HỖN HỢP ENZYME THƯƠNG MẠI

Vũ Thị Quyên, Vũ Xuân Sơn, Vũ Đình Dũng,
Vũ Thị Lan Phương, Bùi Thị Thu Hiền

TÓM TẮT

Mục đích của nghiên cứu này là sử dụng enzyme protease để phân cắt và chuyển hóa protein trong thịt ngao nhằm tạo ra dịch đậm thủy phân giàu acid amin và khoáng chất, làm nguyên liệu đầu vào cho sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng, sản phẩm thực phẩm chức năng từ ngao. Kết quả nghiên cứu đã lựa chọn được hỗn hợp enzyme thương mại Protamex và Flavourzym, xác định được các yếu tố chính ảnh hưởng đến quá trình thủy phân như sau: tỷ lệ hỗn hợp enzyme Protamex/Flavourzyme so với cơ chất (0,8% - 1,2%), thời gian thủy phân (7 - 9 giờ), nhiệt độ thủy phân (50 - 60°C). Các yếu tố cố định: lượng nước bổ sung 30% và pH tự nhiên (8). Hiệu suất thu hồi nitơ đạt 60,73%, chất lượng cảm quan dịch đậm thủy phân đạt 15/20 điểm.

Từ khóa: Ngao Bến Tre (*Meretrix lyrata*), thủy phân, Protamex, Flavourzym.

Người phản biện: TS. Đỗ Văn Nam

Ngày nhận bài: 13/11/2018

Ngày thông qua phản biện: 13/12/2018

Ngày duyệt đăng: 20/12/2018