

NGHIÊN CỨU CHẤT LƯỢNG, CHẾ ĐỘ BẢO QUẢN CỦA GẠO LÚA MÙA NỞI MÀU ĐỎ VÀ MÀU SÁNG VÀ ỨNG DỤNG TRONG CHẾ BIẾN BÁNH COOKIES

Hồ Thanh Bình, Lê Thế Phương

TÓM TẮT

Phân tích chất lượng gạo lúa mùa nổi màu đỏ và màu sáng và dùng các nguyên liệu này vào chế biến bánh cookies được thực hiện nhằm đánh giá chất lượng dinh dưỡng, khả năng bảo quản và đa dạng hóa sản phẩm của gạo lúa mùa nổi được trồng tại tỉnh An Giang. Kết quả cho thấy gạo lúa mùa nổi màu đỏ và màu sáng có thể là các giống lúa mùa nổi khác nhau. Hàm lượng đạm tổng, tro và anthocyanin có trong gạo đỏ nhiều hơn gạo sáng. Gạo được bảo quản trong bao bì hút chân không có sự thay đổi anthocyanin và flavonoid chậm hơn bảo quản trong bao bì không hút chân không. Bước đầu thành công trong việc thử nghiệm bổ sung gạo lúa mùa nổi vào chế biến bánh cookies. Sản phẩm đạt giá trị cảm quan khá cao và hàm lượng anthocyanin còn lại trong bánh là 2,86 mg/kg.

Từ khoá: *Anthocyanin, bảo quản gạo, cookies, flavonoid, gạo lúa mùa nổi.*

Người phản biện: PGS.TS. Tôn Thất Minh

Ngày nhận bài: 20/4/2020

Ngày thông qua phản biện: 20/5/2020

Ngày duyệt đăng: 27/5/2020