

NGHIÊN CỨU SẢN XUẤT NƯỚC GIẢI KHÁT TỪ MỦ TRÔM (STERCULIA FOETIDA).

MANUFACTURE OF SOFT DRINK FROM STERCULIA FOETIDA LATEX.

Tác giả: Nguyễn Thi Lan Anh*, Lê Nguyễn Huyền My, Trương Văn Thiên

Tóm tắt bằng tiếng Việt:

Nghiên cứu được tiến hành để xây dựng quy trình sản xuất nước giải khát từ mủ trôm nhằm tạo ra một loại thức uống mới, ngon lành và bổ dưỡng. Nghiên cứu đã xác định tỉ lệ phối trộn giữa mủ trôm bột: nước 1:40 (w/v), thời gian ngâm 10 phút và lượng đường saccharose bổ sung 10% được đánh giá yêu thích nhất bằng phép thử so hàng. Phép thử thị hiếu cho thấy mức độ yêu thích chung của loại nước giải khát này đạt 6,6; về vị được đánh giá ở mức 7,04; về trạng thái đạt 6,44 điểm; về màu sắc và mùi lần lượt ở mức điểm 6,68 và 6,24. Khảo sát một số chỉ tiêu về pH, hàm lượng đường, chất béo, protein có trong nước giải khát từ bột mủ trôm không khác đáng kể so với nước giải khát từ mủ trôm thô. Riêng hàm lượng chất khô có sự tăng nhiều hơn do diện tích tiếp xúc tăng khi ở dạng bột. Sản phẩm cũng có chứa một số hàm lượng chất khoáng cần thiết cho quá trình chuyển hoá và trao đổi chất của cơ thể như Ca, K, Zn, Fe, Mg, Al,... và cũng an toàn về mặt kim loại nặng.

Từ khóa: nước giải khát; mủ trôm; cảm quan; Sterculia foetida; cây trôm

Tóm tắt bằng tiếng Anh:

This study is conducted to establish a production process of beverage from Sterculiafoetida latex in order to produce a new, delicious and nutritious drink. By using the ranking test, the study determines the ratio between Sterculiafoetida latex and water of- 1:40 in 10 minutes' soaking and 10% of additional saccharose is the most favorite among other conditions. Customer acceptance test of beverage products from Sterculiafoetida latex shows that the overall favorite levels of this type of beverage is 6.6; the taste gets 7.04; the state is relatively good at 6.44; color and smell are evaluated at 6.68 and 6.24, respectively. Experimenting some chemical components, we have found that pH indicators, levels of sugar, fat and protein in the beverage from powdered Sterculiafoetida are not significantly different from beverage made from raw Sterculiafoetida. However, there is an increase in dry matter content because of a bigger contact area in powder form. Beverage made from Sterculiafoetida latex also contains some necessary mineral for the body's metabolism, such as Ca, K, Zn, Fe, Mg, Al, Mn,... and level of heavy metals present in the product is also within the permissible limits.

Key words: beverage; Sterculia foetida latex; ranking test; customer acceptance test; minerals.