NGHIÊN CỨU QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT SỮA CHUA ĐẬU NÀNH NHỜ KEFIR

RESEARCH ON SOY YOGURT PRODUCTION FROM KEFIR

Tác giả: *Trần Thị Hà Ny, Nguyễn Quang Đạt, Nguyễn Thị Lan Anh, Trương Văn Thiên, Pham Thi Hương**

Tóm tắt bằng tiếng Việt:

Quá trình sản xuất sữa chua đậu nành nhờ hệ vi sinh vật Kefir được thực hiện bằng cách bổ sung Kefir vào dịch sữa đâu nành và cho lên men nhằm đa dạng hóa sản phẩm và giúp giảm hàm lượng đường oligos trong sữa đậu nành. Để tạo sữa chua có chất lượng tốt, nghiên cứu này đã tiến hành khảo sát các điều kiện ảnh hưởng đến quá trình lên men bao gồm hàm lượng đậu nành trong sữa, tỉ lệ giống và thời gian lên men. Bên cạnh đó các yếu tố nhằm nâng cao chất lượng sữa chua như hàm lượng đường bổ sung và chất ổn định cũng được khảo sát để tạo ra sản phẩm sữa chua có thể chấp nhận bởi người tiêu dùng. Kết quả đánh giá cảm quan cho thấy sữa chua đậu nành được lên men tốt nhất với sữa được sản xuất bằng tỷ lệ đậu 125g/600ml nước, 6%(v/v) giống, trong thời gian 28h, tỉ lệ phụ gia tạo đặc được sử dụng là gellan gum 0,2% (w/v), dịch đường 70% với tỉ lệ 8% (v/v).

Từ khóa: Đậu nành; sữa chua đậu nành; Kefir; lên men; raffinose; stachyose

Tóm tắt bằng tiếng Anh:

The process of producing soy yogurt from Kefir is carried out by adding kefir to soymilk and fermenting the mixture to reduce oligos sugar content in soymilk and diversify the products. To make the best quality soy yogurt, in this study, we examine the main factors that affect the fermentation including the content of soybean, the rate of inoculation and the time for fermentation. Moreover, we also investigate the factors that can improve the quality of yogurt such as additional sugar content and stabilizers so that yogurt products can attract consumers. The results show that the soy yogurt is best fermented when soymilk is made from soya at the ratio of 125g/600ml water, 6% of kefir and fermentation time is 28 hours. The content of gellan gum additive used is 0.2 %, and sugar syrup content is 70% at the ratio of 8%.

Key words: Soya; soy yogurt; Kefir; fermentation, raffinose; stachyose