

NGHIÊN CỨU PHÂN LẬP VÀ KHẢO SÁT ĐẶC TÍNH VI KHUẨN LACTIC TRONG KHỐI QUẢ CÀ PHÊ LÊN MEN.

ISOLATING, CHARACTERIZING LACTIC ACID BACTERIA IN FERMENTED COFFEE

Tác giả: [Hoàng Thi Hồng Ánh*](#)

Tóm tắt bằng tiếng Việt:

Đề tài lựa chọn môi trường tối ưu nhằm phân lập, thuần chủng vi khuẩn lactic trong khối quả cà phê lên men, xác định một số đặc tính của vi khuẩn để làm cơ sở lựa chọn cho bước nghiên cứu tiếp theo về vai trò của vi khuẩn lactic tham gia vào quá trình tạo hương dựa trên khả năng chuyển hóa đường tạo thành các axit hữu cơ. Đề tài đã phân lập được 13 chủng vi khuẩn lactic ký hiệu C1 đến C13. Đồng thời môi trường MRS cơ bản có bổ sung thêm nước vối cà phê được dùng làm môi trường nuôi sinh khối vi sinh vật. Tiến hành cấy 13 chủng vào môi trường nuôi cấy và khảo sát một số đặc tính, kết quả cho thấy 7 chủng vi khuẩn có thể phát triển trong môi trường nuôi cấy có bổ sung nước vối cà phê và sinh axit. Trong đó các chủng C5, C12 là sinh axit cao nhất so với 5 chủng còn lại sau thời gian nuôi cấy.

Từ khóa: vi khuẩn lactic; tạo hương cà phê; Axit hữu cơ; nước vối cà phê; chuyển hóa đường.

Tóm tắt bằng tiếng Anh:

This research chose the best growth media to isolate homogeneous lactic acid bacteria in fermented coffee and identify some characteristics of bacteria as a basis for the next step study of the role involved in flavor creation process based on the ability to metabolize sugar into organic acids. The research isolated 13 strains of lactic acid bacteria notation C1 – C13. The MRS supplemented with coffee extract was used as a cultural environment for microbial biomass. Thirteen strains in cultural media were tested with some properties and results showed that 7 bacteria can grow in the culture supplemented with coffee water. Among them strains C5 and C12 produce higher acid than the others.

Key words: lactic acid bacteria; flavor creation; organic acids; coffee extract; metabolizing sugar.