

THÔNG TIN LUẬN ÁN

Tên luận án: **THU NHẬN PROTEIN ISOLATE, PROTEIN CONCENTRATE TỪ ĐẬU PHỘNG (*Arachis hypogaea* Linn.)**

Chuyên ngành: **Chế biến Thực phẩm và Đồ uống**

Mã số: **62.54.02.01**

Họ tên NCS: **NGUYỄN THỊ HIỀN**

Người hướng dẫn khoa học: **GS.TS. LÊ VĂN VIỆT MÃN**

Cơ sở đào tạo: **Trường Đại học Bách Khoa, Đại học Quốc Gia TP. HCM**

Mục tiêu của luận án là sử dụng những phương pháp mới để trích ly và tinh sạch protein từ bột đậu phộng tách béo; xác định thành phần hóa học, các tính chất của chế phẩm protein đậu phộng và thử nghiệm sử dụng chế phẩm này trong sản xuất thực phẩm nhằm tạo ra cấu trúc đặc trưng cho sản phẩm.

Những đóng góp mới của luận án

- Phương pháp trích ly có xử lý siêu âm, xử lý enzyme hoặc xử lý kết hợp siêu âm và enzyme làm giảm đáng kể kích thước hạt bột đậu phộng tách béo, từ đó làm tăng đáng kể hiệu suất thu hồi protein so với phương pháp trích ly truyền thống.
- Phương pháp siêu lọc đã tách được phytate và carbohydrate ra khỏi dịch trích protein đậu phộng và độ tinh sạch của chế phẩm protein có thể lên đến 92,2%; nguyên nhân chính gây tắc nghẽn trong quá trình siêu lọc là do cơ chế hình thành bánh lọc, màng siêu lọc cũng đã được xác định.
- Các tính chất lưu biến của protein đậu phộng đã được xác định để làm cơ sở cho những nghiên cứu ứng dụng tiếp theo.
- Chế phẩm protein đậu phộng có thể được dùng để thay thế protein đậu nành trong quy trình sản xuất xúc xích để tạo ra cấu trúc đặc trưng cho sản phẩm.

Người hướng dẫn

(Ký, ghi rõ họ tên)

GS.TS.LÊ VĂN VIỆT MÃN

Nghiên cứu sinh

(Ký, ghi rõ họ tên)

NGUYỄN THỊ HIỀN