

THÔNG TIN LUẬN ÁN

GIỚI THIỆU

Tên luận án:	THÀNH PHẦN HÓA HỌC, HOẠT TÍNH ĐẶC TRƯNG, TÁC ĐỘNG LÊN VI SINH VẬT VÀ CÔNG NGHỆ TRÍCH LY TINH DẦU VỎ VÀ LÁ <i>CITRUS</i>
Chuyên ngành:	CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Mã số chuyên ngành:	62.54.01.01
Họ và tên NCS:	PHẠM THỊ LAN CHI
Người hướng dẫn khoa học:	PGS.TS. PHẠM VĂN HÙNG PGS.TS. NGUYỄN THỊ LAN PHI
Cơ sở đào tạo:	TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÁCH KHOA, ĐẠI HỌC QUỐC GIA TP.HCM

NỘI DUNG

Hiện nay, các hợp chất có nguồn gốc tự nhiên có khả năng kháng oxy hóa và kháng khuẩn đang được nghiên cứu và sử dụng rộng rãi trong bảo quản và chế biến thực phẩm do chúng an toàn và có lợi cho sức khỏe người tiêu dùng hơn các chất tổng hợp. Với khả năng kháng oxy hóa và kháng khuẩn cao, tinh dầu trích ly từ vỏ và lá *Citrus* đang được ứng dụng rộng rãi trong bảo quản và chế biến thực phẩm. Việt Nam là một nước nhiệt đới với nguồn cây họ quả *Citrus* dồi dào và có đặc điểm khác nhau đặc trưng từng vùng, địa phương trồng trọt. Các nghiên cứu trước đây chưa đi sâu nghiên cứu đánh giá tác động lên các chủng vi khuẩn và chưa đánh giá có hệ thống trên nhiều chi *Citrus* trong cùng một nghiên cứu. Ngoài ra, các tác nhân tạo ra hoạt tính kháng khuẩn ở tinh dầu *Citrus* vẫn chưa được nghiên cứu. Hơn nữa, các phương pháp trích ly tinh dầu *Citrus* thông thường có những nhược điểm ảnh hưởng đến hiệu suất và chất lượng của tinh dầu *Citrus*. Do đó mục tiêu của nghiên cứu này là nghiên cứu thành phần hóa học, các hoạt tính đặc trưng, các phương thức tác động lên vi khuẩn và đánh giá tác nhân tạo nên hoạt tính kháng khuẩn của tinh dầu *Citrus* ở Việt Nam và tối ưu hóa các điều kiện trích ly để hạn chế ảnh hưởng đến chất lượng tinh dầu đồng thời tăng hàm lượng tinh dầu trích ly được.

Kết quả của đề tài đạt được mang lại những đóng góp mới như sau:

- Cung cấp dữ liệu về thành phần, hoạt tính sinh học của nhiều loại tinh dầu vỏ và lá *Citrus* ở Việt Nam một cách hệ thống giúp hiểu rõ bản chất của tinh dầu này, từ đó có định hướng ứng dụng chúng một cách hiệu quả.
- Xác định tác động của tinh dầu *Citrus* lên vi khuẩn và tác nhân chính gây ra hoạt tính kháng khuẩn của tinh dầu họ quả *Citrus* giúp các nhà khoa học nghiên cứu ứng dụng, các doanh nghiệp sản xuất khai thác được triệt để thế mạnh đặc trưng của tinh dầu chi *Citrus* vào ngành y dược, công nghệ thực phẩm và từ đó nâng cao giá trị tiềm năng của nông sản Việt.
- Xác định và đánh giá tác động của việc sử dụng enzyme hỗ trợ trong trợ tách chiết tinh dầu họ quả *Citrus* ở quy mô phòng thí nghiệm. Đây là 1 phương pháp mới, phương pháp

“xanh”, thân thiện với môi trường, ít ảnh hưởng đến chất lượng của tinh dầu thu được mà nghiên cứu đã tìm ra. Kết quả này làm tiền đề cho những nghiên cứu ở quy mô sản xuất lớn hơn.

Hướng dẫn khoa học

Handwritten signatures of PGS.TS. Phạm Văn Hùng and PGS.TS. Nguyễn Thị Lan Phi. The first signature is on the left, and the second is on the right, both written in black ink.

PGS.TS Phạm Văn Hùng-PGS.TS. Nguyễn Thị Lan Phi

Nghiên cứu sinh

Handwritten signature of Phạm Thị Lan Chi in black ink.

Phạm Thị Lan Chi