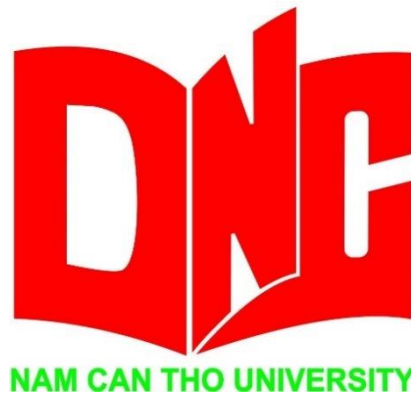


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



HỒ TUYẾT MƠ

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
CHẤT LƯỢNG CỦA BỘT LÁ TÍA TÔ
(*Perilla frutescens*)**

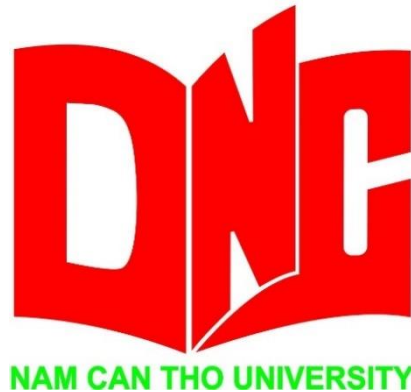
BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Tháng 7-2024

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



HỒ TUYẾT MƠ

201059

**KHẢO SÁT CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN
CHẤT LƯỢNG CỦA BỘT LÁ TÍA TÔ**

(Perilla frutescens)

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

ThS. MAI CÁT DUYÊN

Tháng 7-2024

LỜI CẢM ƠN

Sau khoảng thời gian thực hiện đề tài “Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của bột lá tía tô”, em đã hoàn thành bài khóa luận này. Kết quả của khóa luận này là thành quả của việc trải qua thử thách, khó khăn, nhưng với sự giúp đỡ tận tình của Thầy Cô trong suốt quá trình em thực hiện khóa luận này:

Em xin gửi lời cảm ơn chân thành và sâu sắc nhất đến Cô Mai Cát Duyên là người tận tình hướng dẫn, trao cho em những kiến thức, kinh nghiệm quý báu, Cô đã tạo mọi điều kiện thuận lợi nhất để giúp đỡ em trong suốt quá trình học tập và hoàn thành bài làm khóa luận tốt nghiệp này tại trường.

Em xin chân thành cảm ơn quý Thầy Cô bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Kỹ thuật – Công nghệ, đã cho em kiến thức, tạo điều kiện và giúp đỡ em trong suốt quá trình làm khóa luận tốt nghiệp này.

Em cảm ơn các anh chị Kỹ thuật viên của phòng thí nghiệm đã tạo điều kiện và hỗ trợ giúp em hoàn thành bài luận văn này.

Em xin cảm ơn các bạn sinh viên đã hỗ trợ và giúp đỡ em rất nhiều trong việc làm thí nghiệm để em có thể hoàn thành bài khóa luận một cách tốt đẹp.

Do kiến thức và kỹ năng của bản thân em còn hạn chế, nên không thể không thiếu sót trong bài khóa luận này, mong quý thầy cô xem xét và góp ý để bài khóa luận của em được hoàn thiện hơn và em sẽ có thêm kiến thức và kinh nghiệm, cũng như kỹ năng trong việc nghiên cứu khoa học.

Em xin gửi lời cảm ơn chân thành nhất đến tất cả mọi người.

Cần Thơ, ngày 22 tháng 07 năm 2024

Người thực hiện

Hồ Tuyết Mơ

MỤC LỤC

MỤC LỤC	iv
DANH SÁCH HÌNH	vi
DANH SÁCH BẢNG	vii
DANH SÁCH TỪ VIẾT TẮT	viii
CHƯƠNG 1 GIỚI THIỆU	1
1.1 ĐẶT VẤN ĐỀ.....	1
1.2 MỤC TIÊU NGHIÊN CỨU.....	2
CHƯƠNG 2 LƯỢC KHẢO TÀI LIỆU	3
2.1 TỔNG QUAN VỀ LÁ TÍA TÔ	3
2.1.1 Phân loại, nguồn gốc và phân bố	3
2.1.2 Thành phần hoá học của lá tía tô.....	5
2.1.3 Bột lá tía tô	6
2.1.4 Tình hình tiêu thụ và sản xuất bột lá tía tô.....	6
2.2 TỔNG QUAN VỀ THUỐC TÍM.....	7
2.2.1 Đặc tính và ứng dụng	8
2.3 CÁC NGHIÊN CỨU LIÊN QUAN	10
2.3.1 Nghiên cứu trong nước	10
CHƯƠNG 3 PHƯƠNG TIỆN VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU	14
3.1 PHƯƠNG TIỆN NGHIÊN CỨU.....	14
3.1.1 Địa điểm và thời gian thí nghiệm.....	14
3.1.2 Dụng cụ và thiết bị thí nghiệm.....	14
3.1.3 Nguyên liệu	14
3.2 QUY TRÌNH SẢN XUẤT BỘT LÁ TÍA TÔ	15
3.3 BỐ TRÍ THÍ NGHIỆM	16
3.3.1 Thí nghiệm 1: Khảo sát yếu tố ảnh hưởng của nồng độ và thời gian ngâm KMnO ₄ đến chất lượng bột	16
3.3.2 Thí nghiệm 2: Khảo sát yếu tố ảnh hưởng của nhiệt độ và thời gian sấy đến chất lượng bột.....	17

3.3.3 Thí nghiệm 3: Khảo sát yếu tố ảnh hưởng của thời gian bảo quản và bao bì đến chất lượng của bột	18
CHƯƠNG 4 KẾT QUẢ DỰ KIẾN.....	20
4.1 . Dự kiến	20
TÀI LIỆU THAM KHẢO	21

DANH SÁCH HÌNH

Hình 2.1 Lá tía tô	3
Hình 2.2 Tía tô	4
Hình 3.1 Quy trình sản xuất bột lá tía tô	15

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 1.1 Phân loại khoa học của tía tô	4
Bảng 2.1 Thành phần Carbohydrat trong lá tía tô.....	5
Bảng 2.2 Thành phần dinh dưỡng của lá tía tô	5
Bảng 3.1 Các thiết bị thí nghiệm.....	14
Bảng 3.2 Các dụng cụ thí nghiệm	14
Bảng 3.1 Bảng thành phần nguyên liệu sử dụng.....	14

DANH SÁCH TỪ VIẾT TẮT

TNHH XNK	Trách nhiệm hữu hạn xuất nhập khẩu
TFC	Total Flavonoid Content
TPC	Total Polyphenol Content
TCVN	Tiêu chuẩn Việt Nam
HPLC	High Performance Liquid Chromatography
PA	Poly Amide