TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ

NGUYỄN HUY KHANG

KHẢO SÁT MỘT SỐ YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN GIÁ TRỊ CẢM QUAN CỦA SẢN PHẨM NƯỚC MÁT CỦ CÁT LỒI *(C. SPECIOUS)*

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

Cần Thơ – tháng 5 năm 2024

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ

NGUYỄN HUY KHANG

MSSV: 2010013

KHẢO SÁT MỘT SỐ YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN GIÁ TRỊ CẢM QUAN CỦA SẢN PHẨM NƯỚC MÁT CỦ CÁT LỒI *(C. SPECIOUS)*

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN:

THS. TRẦN DUY KHANG

Cần Thơ – tháng 5 năm 2024

LỜI MỞ ĐẦU

Việt Nam là một nước có nền y học được phát triển dựa trên những nền y học cổ truyền (Đông y). Vì vậy những nghiên cứu cũng như những bài thuốc dựa trên những cây thuốc có ở quanh ta đã được biết đến và lưu truyền trong dân gian từ rất lâu. Tuy nhiên, trong xuyên suốt lịch sử lưu truyền không thể tránh khỏi những sai sót có thể xảy ra vì thế ta cần tìm hiểu thật kỹ trước khi sử dụng những bài thuốc này.

Cây cát lồi *(Cheilocostus speciosus)* cũng là một trong những bài thuốc cổ truyền đó. Theo nghiên cứu cũng như những gì tôi đã tìm hiểu thì trong dân gian củ của cây cát lồi được dùng để hổ trợ điều trị bệnh đau nhức xương khớp, đau thần kinh tọa, phong thấp,… nhưng cây cát lồi thường chỉ được biết đến như một loại rau có thể ăn sống. Vì thế bài báo cáo này hướng đến việc tận dụng nguồn nguyên liệu là củ của cây cát lồi để nghiên cứu ra một sản phẩm nước mát đáp ứng được nhu cầu giải khát của người tiêu dùng, đồng thời mang lại một số lợi ích sức khỏe thiết thực cho người tiêu dùng.

LỜI CẢM TẠ

Gần 4 năm học ở Trường đại học Nam Cần Thơ em đã được thầy cô truyền đạt rất nhiều kiến thức hay và bổ ích, những kiến thức này sẽ là hành trang vững chắc cho em trong công việc cũng như cuộc sống sau này. Trong thời gian thực tập đã giúp em tiến bộ hơn trong việc học tập để có thể nghiên cứu tạo ra một sản phẩm mới có ích cho người tiêu dùng.

Em xin gởi lời cảm ơn đến Ban giám hiệu Trường Đại học Nam Cần Thơ đã tạo mọi điều kiện cũng như cơ sở vật chất, phòng thí nghiệm, thiết bị để em có thể hoàn thành đợt thực tập tốt nghiệp này một cách suôn sẽ.

Em xin cảm ơn quý thầy cô Khoa Kỹ thuật - Công nghệ, đặc biệt là thầy Trần Duy Khang đã tận tình hướng dẫn em thực hiện bài thực tập này. Em cũng vô cùng biết ơn quý thầy cô đã hỗ trợ em trong quá trình thực hiện khóa thực tập tốt nghiệp để bài báo cáo của em được tốt hơn.

Cuối cùng, em xin chân thành cảm ơn anh Trần Quốc Vũ Vương, Kỹ thuật viên phòng Thí nghiệm Công nghệ thực phẩm đã hỗ trợ và giúp đỡ em suốt khoảng thời gian học tập và làm việc vừa qua.

Do lần đầu thực hiện khóa thực tập tốt nghiệp chắc chắn không tránh khỏi được những sai sót, nên với tinh thần luôn học hỏi và luôn lắng nghe lời góp ý, em rất mong thầy cô tận tình góp ý, nhận xét để bài báo cáo thực tập tốt nghiệp của em được hoàn chỉnh hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày 30 tháng 5 năm 2024

Người thực hiện

Nguyễn Huy Khang

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU ..... **i**

LỜI CẢM TẠ ..... **ii**

MỤC LỤC ..... **iii**

MỤC LỤC HÌNH ẢNH ..... **v**

MỤC LỤC BẢNG ..... **vi**

CHƯƠNG 1 SƠ LƯỢC VỀ TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ **1**

1.1 Lịch sử hình thành trường 1

1.2 Tuyển sinh và đào tạo 3

1.3 Sứ mệnh - tầm nhìn - triết lý giáo dục và mục tiêu phát triển đến năm 2045 3

1.3.1 Sứ mệnh 3

1.3.2 Tầm nhìn đến 2045 4

1.3.3 Quan điểm phát triển 4

1.3.4 Hệ thống giá trị cốt lõi 4

1.3.5 Hệ thống giá trị cốt lõi 4

CHƯƠNG 2 GIỚI THIỆU VỀ CHỦ ĐỀ NGHIÊN CỨU **5**

2.1 Đặt vấn đề nghiên cứu 5

2.1.1 Mục đích nghiên cứu 5

2.1.2 Ý nghĩa khoa học 5

2.2 Mục tiêu nghiên cứu 6

2.2.1 Mục tiêu chung 6

2.2.2 Mục tiêu cụ thể 6

2.3 Phạm vi nghiên cứu 6

2.3.1 Địa điểm 6

2.3.2 Thời gian 6

2.3.3 Đối tượng nghiên cứu 6

CHƯƠNG 3 TỔNG QUAN **7**

3.1 Tổng quan về nguyên liệu 7

3.2 Thành phần hóa học có trong cây cát lồi 8

3.3 Những công dụng của cây cát lồi đối với sức khỏe.....9
CHƯƠNG 4 VẬT LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP.....11
4.1 Vật liệu.....11
4.1.1 Nguyên liệu chính.....11
4.1.2 Nguyên liệu phụ.....11
4.1.3 Bao bì.....12
4.2 Hóa chất và dụng cụ.....12
4.3 Thiết bị.....12
4.4 Phương pháp sử lý số liệu.....12
4.5 Quy trình sản xuất.....13
Thuyết minh quy trình.....13
CHƯƠNG 5 BỐ TRÍ THÍ NGHIỆM.....17
5.1 Thí nghiệm 1.....17
5.2 Thí nghiệm 2.....17
CHƯƠNG 6 KẾT QUẢ.....20
6.1 Khảo sát thời gian sấy ảnh hưởng đến giá trị cảm quan của sản phẩm.....20
6.2 Khảo sát tỷ lệ chất tạo ngọt/nước mát thành phẩm ảnh hưởng đến giá trị cảm quan của sản phẩm.....21
CHƯƠNG 7 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....23
7.1 Kết luận.....23
7.2 Kiến nghị.....23
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....24
PHỤ LỤC.....25

MỤC LỤC HÌNH ẢNH

Hình 3.1: Những hình ảnh về cây cát lồi.....7

Hình 4.1: Bảng thành phần hóa học của "Đường ăn kiêng TROPICANA SLIM" 11

Hình 4.2: Sơ đồ quy trình công nghệ 13

Hình 5.1: Sơ đồ bố trí thí nghiệm ảnh hưởng của thời gian sấy và tỷ lệ chất tạo ngọt ảnh hưởng đến mức độ hài lòng của sản phẩm.....19

Hình 6.1: Biểu đồ thể hiện mức độ hài lòng của các mẫu có thời gian sấy khác nhau 20

Hình 6.2: Biểu đồ thể hiện mức độ hài lòng của các mẫu có tỷ lệ bổ sung chất tạo ngọt khác nhau 21

MỤC LỤC BẢNG

Bảng 3.1: Thành phần hóa học được tìm thấy trong toàn bộ cây cát lồi.....8

Bảng 3.2: Thành phần hóa học của rễ, thân và lá của cây cát lồi được xác định qua các phép thử.....9

Bảng 6.1: Thời gian sấy ảnh hưởng đến mức độ hài lòng của người đánh giá cảm quan 20

Bảng 6.2: Tỷ lệ bổ sung chất tạo ngọt ảnh hưởng đến mức độ hài lòng của người đánh giá cảm quan.....21