

# SẢN XUẤT RƯỢU VANG SẦU RIÊNG TẠI SINGAPORE

Sầu riêng là một loại trái cây ngon có mùi hương rất đặc trưng và rất được yêu thích ở các quốc gia Đông Nam Á. Loại quả này vẫn thường được sử dụng như hương liệu hoặc là thành phần chính để chế biến nhiều loại thực phẩm.

Tuy nhiên, dùng sầu riêng để sản xuất rượu thì quả là một ý tưởng mới mẻ và thú vị. Hai nhà khoa học Christine Lee và Fransisca Taniasuri thuộc đại học Quốc Gia Singapore (NUS) chính là những người đã đưa ra ý tưởng trên.

Dựa vào quy trình lên men truyền thống trong sản xuất rượu vang đỏ, các nhà khoa học đã phát triển cách thức sử dụng sầu riêng để thay thế cho nho để chế biến rượu vang. Đây là một phần của dự án nghiên cứu kéo dài 3 năm theo Chương trình khoa học và công nghệ thực phẩm của đại học NUS.

Ảnh: [monngonmoingay.edu.vn](http://monngonmoingay.edu.vn)

Theo các nhà nghiên cứu, một trong những khó khăn trong quá trình sản xuất rượu sầu riêng là do đặc điểm kết cấu phần cơm của múi sầu riêng.

Chuyên viên giám sát dự án Liu Shao Quan cho biết: "Phần cơm của quả sầu riêng không chứa nhiều nước, vì vậy sẽ rất khó để lên men rượu. Vì vậy, ban đầu chúng ta phải thực hiện một số thay đổi để biến phần cơm này thành dạng lỏng, có nghĩa là bạn cần phải thêm một ít nước vào, sau đó mới cho lên men".

Rượu vang sầu riêng có nồng độ cồn là 6%, là một thức uống trong suốt và khi nếm có vị kem nhẹ cùng với dư vị của sầu riêng.

Các nhà nghiên cứu cho biết họ đã liên hệ với nhiều công ty sản xuất rượu vang để trình bày về ý tưởng độc đáo này. Họ hi vọng rằng loại rượu vang sầu riêng sẽ sớm có mặt trên thị trường trong thời gian tới.