

NGHIÊN CỨU SẢN XUẤT RƯỢU VANG SIM (RHODOMYRTUS TOMENTOSA)

MỤC TIÊU

Tạo ra được sản phẩm rượu vang sim có hương vị thơm ngon, phù hợp thị hiếu người tiêu dùng

NỘI DUNG

1. Nghiên cứu xác định chủng nấm men thích hợp sử dụng trong quá trình lên men dịch quả Sim
 - Phân lập nấm men trên dịch quả sim, đồng thời sử dụng các chủng nấm men đã có từ ngân hàng Vi sinh vật, tiến hành sàng lọc chủng nấm men có hoạt lực cao trong lên men dịch quả sim.
2. Nghiên cứu quy trình sản xuất rượu vang Sim
 - Nghiên cứu quy trình xử lý sim nguyên liệu và quá trình trích ly dịch quả
 - Tối ưu các điều kiện lên men trong quá trình lên men chính dịch quả Sim
 - Tối ưu các điều kiện lên men phụ (lên men malolactic) của rượu vang Sim
 - Hoàn thiện quy trình sản xuất rượu vang Sim
3. Đánh giá chất lượng rượu vang Sim
 - Phân tích hóa sinh và phân tích cảm quan sản phẩm rượu vang Sim

KẾT QUẢ DỰ KIẾN

Sản phẩm và kết quả dự kiến:

6.1. Sản phẩm khoa học:

- Số bài báo khoa học đăng trên tạp chí nước ngoài:
- Số bài báo khoa học đăng trên tạp chí trong nước: 2
- Số lượng sách xuất bản:

6.1. Sản phẩm đào tạo: 05 nhóm sinh viên nghiên cứu khoa học

6.3. Sản phẩm ứng dụng:

- Quy trình sản xuất rượu vang Sim sẽ là sản phẩm có thể phát triển để ứng dụng vào sản xuất ở qui mô hộ gia đình, các doanh nghiệp chế biến rượu.

6.4. Các sản phẩm khác: 20 lít rượu vang sim