

Nghiên cứu công nghệ chế biến sản phẩm dạng bột và dạng cao từ củ Ba kích

Các sản phẩm thiên nhiên, đặc biệt là từ dược thảo đã được nghiên cứu và sử dụng lâu đời cho việc nâng cao sức khỏe, phòng chống bệnh tật cho con người. Các nhà khoa học ngày càng quan tâm đến vấn đề này khi họ nhận ra lợi ích thật sự của những loại dược thảo đối với sức khỏe con người. Trong số các loài thảo dược phổ biến ở Việt Nam thì Ba kích (*Morinda officinalis* How) thuộc họ Cà phê (*Rubiaceae*) là một loại cây dược liệu có giá trị kinh tế cao.



Ở Việt Nam đã có sản phẩm rượu dược ngâm từ củ ba kích. Nhưng nhiều người không thể uống rượu vì lý do sức khỏe, hoặc đang buộc phải kiêng rượu vì một lý do nào đó. Vì vậy, người tiêu dùng cần một loại sản phẩm khác được chế biến từ củ ba kích. Đến nay, ở Việt Nam đã có rất nhiều nghiên cứu về nhân giống và cách trồng cũng như tính chất dược lý của củ ba kích nhưng nghiên cứu về việc chế biến đa dạng hóa sản phẩm từ rễ Ba kích vẫn chưa được thực hiện. Vì vậy, trong thời gian từ năm 2017 đến năm 2018, nhóm nghiên cứu tại Viện Công nghiệp thực phẩm do **ThS. Lê Thị Thắm** làm chủ nhiệm, đã thực hiện đề tài: "**Nghiên cứu công nghệ chế biến sản phẩm dạng bột và dạng cao từ củ Ba kích**" với mong muốn đưa ra thị trường dòng sản phẩm tiện lợi, tốt cho sức khỏe con người.

Một số kết quả nổi bật của nghiên cứu:

1. Đã lựa chọn và sơ chế được nguồn nguyên liệu rễ Ba kích có hàm lượng các hoạt chất hòa tan cao (58,78 %) và đảm bảo VSATTP.

2. Đã xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm dạng bột từ rễ Ba kích khô. Các điều kiện trích ly là: ethanol 50%/nước 50%; 45°C, thời gian: 90 giờ, số lần trích ly: 2 lần, tỷ lệ nguyên liệu (g)/dung môi (ml): 1/10, có khuấy nhẹ. Điều kiện cô chân không dịch chiết: 60°C ở 0,8atm. Điều kiện tạo sản phẩm dạng bột: nhiệt độ sấy phun đầu vào 180°C; nhiệt độ đầu ra 80°C; chất mang là matodextrin 25%.

3. Đã xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm dạng cao từ rễ Ba kích tươi. Đã tách các chất khô hòa tan trong rễ Ba kích và phần bã nghiền ép riêng. Các điều kiện trích ly nốt các chất khô trong phần bã ép là: ethanol 50%/nước 50%; 50°C, thời gian: 60 giờ, số lần trích ly: 1 lần, tỷ lệ nguyên liệu bã ép (g)/dung môi (ml): 1/4, có khuấy nhẹ. Cô thu hồi ethanol ở 60°C; Điều kiện tạo sản phẩm dạng cao: nhiệt độ cô chân không ở 60°C ở 0,8 atm.

4. Đã xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm dạng bột và dạng cao với đầy đủ các chỉ tiêu cảm quan, hóa lý, kim loại nặng, vi sinh vật và các chất không mong muốn.

5. Đã nghiên cứu điều kiện bảo quản tối ưu sản phẩm dạng bột ở trong túi bạc 3 lớp và lọ nhựa HDPE kín, tránh ánh sáng, nhiệt độ < 30°C. Sản phẩm dạng cao ở trong lọ thủy tinh màu nâu, tránh ánh sáng, nhiệt độ < 30°C.

6. Đã sản xuất thử nghiệm 56 kg sản phẩm dạng bột và 32 kg sản phẩm dạng cao từ rễ Ba kích. Phân tích đánh giá 2 sản phẩm với đầy đủ các chỉ tiêu cảm quan, hóa lý và chỉ tiêu vi sinh vật. Ước tính sơ bộ hiệu quả kinh tế và thương mại hóa sản phẩm.

Sản phẩm dạng bột đã được ứng dụng làm nguyên liệu phối chế trong sản phẩm Bioking. Sản phẩm này được cấp Bản đăng ký an toàn thực phẩm tại Cục Vệ sinh ATTP - Bộ Y tế. Sản phẩm Bioking được ký hợp đồng tiêu thụ sản phẩm và bước đầu rất khả quan.

Có thể tìm đọc báo cáo kết quả nghiên cứu (mã số 16236/2019) tại Cục Thông tin Khoa học và Công nghệ Quốc gia.

Nguồn: Cục Thông tin Khoa học và Công nghệ Quốc gia.