

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
VIỆN NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN VÙNG

TÊN ĐỀ TÀI:

**ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN MÍT SÁY DẸO VÀ SẢN XUẤT
PHÂN VI SINH TỪ PHỤ PHẨM CỦA QUẢ MÍT**

Chủ nhiệm nhiệm vụ: ThS Đoàn Thị Bắc
Thuộc cơ quan: Viện Nghiên cứu và Phát triển Vùng

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN MÍT SÁY DẸO

Người thực hiện: ThS. Đoàn Thị Bắc
TS. Tạ Thu Hằng
ThS. Đào Văn Minh

HÀ NỘI, 2023

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN MÍT SẤY DÈO

I. THÔNG TIN CHUNG

1.1. Tên quy trình: Quy trình chế biến Mít sấy dẻo

1.2. Xuất xứ quy trình: Quy trình chế biến Mít sấy dẻo bằng máy sấy lạnh Sasaki do Viện nghiên cứu và Phát triển Vùng - Bộ Khoa học và Công nghệ thực hiện xây dựng, là kết quả tổng hợp từ đề tài cấp tỉnh: **“Ứng dụng công nghệ chế biến Mít sấy dẻo và sản xuất phân bón vi sinh từ phụ phẩm của quả mít”**.

1.3. Tên tác giả: Đoàn Thị Bắc, Tạ Thu Hằng, Đào Văn Minh

1.4. Địa chỉ: Viện Nghiên cứu và Phát triển Vùng, Tầng 5, số 70 đường Trần Hưng Đạo, Hoàn Kiếm, Hà Nội

1.5. Phạm vi áp dụng

Áp dụng cho các cơ sở sản xuất, chế biến có sử dụng máy sấy lạnh Sasaki HPT010 trong cả nước.

1.6. Đối tượng áp dụng

Quy trình được áp dụng cho đối tượng mít *Artocarpus heterophyllus* Lam được trồng tại huyện Hữu Lũng, tỉnh Lạng Sơn, hoặc giống mít có đặc tính tương tự ở các vùng trồng mít trong cả nước.

II. YÊU CẦU CHẤT LƯỢNG

2.1. Nguyên liệu:

Chọn quả mít tươi *Artocarpus heterophyllus* Lam có tiêu chuẩn sau:

- + Nguyên vẹn, chắc, lành lặn, không bị dập nát, hư hỏng khi sử dụng;
- + Cuống phải chắc, không được quá dài 5 cm;
- + Khối lượng quả đạt từ 9-14 kg;
- + Quả đều không có eo lõm xuống, không bị sâu bệnh;
- + 100 % vỏ quả có màu vàng xanh, gai thưa, không nhọn;
- + Múi mít hàm lượng chất khô hòa tan đạt trên 20 °Bx, múi mít có độ cứng vừa phải, cùi dày, màu vàng đều, thơm ngon.

2.2. Thiết bị sấy: Sasaki HPT 010

Bảng 1. Một số thông số chính trong thiết bị sấy Sasaki HPT010

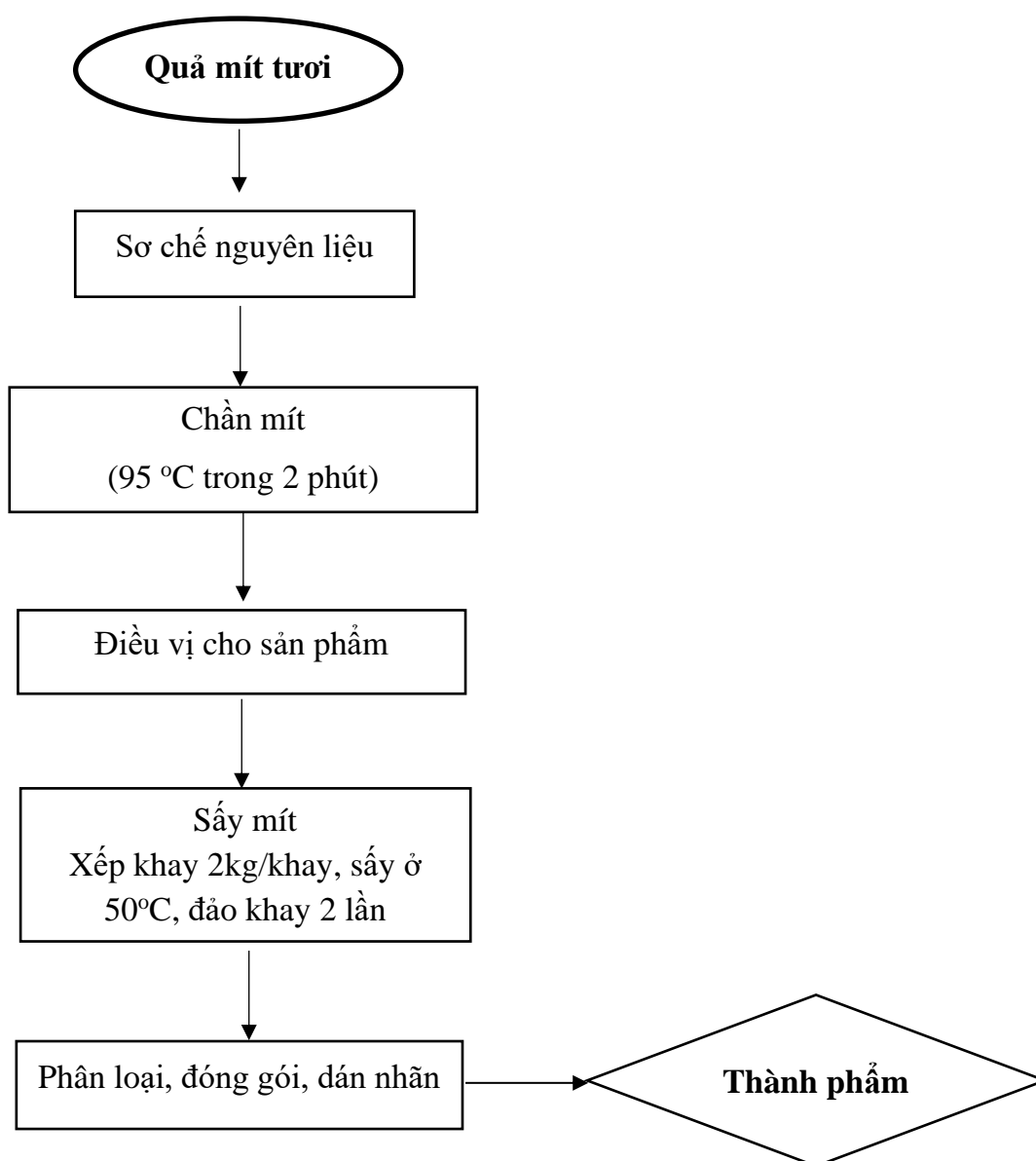
STT	Nội dung	Thông số
1	Khối lượng sấy trên mẻ quả tươi	50-100 kg
2	Nguồn điện	220 V- 1 phase, 50 Hz
3	Công suất bơm nhiệt	2 kW
4	Công suất làm lạnh	4,5 kW
5	Lưu lượng bốc hơi nước	3,8 l/h
6	Lưu lượng khí (thổi ngang khay)	1,300 m ³ /h
7	Kích thước buồng sấy	1,235 m x 0,7 m x 1,88 m
8	Đèn UV diệt khuẩn	01 chiếc
9	Số lượng khay sấy	15

2.3. Yêu cầu thành phẩm

- Độ ẩm đạt khoảng 15-17%
- Hàm lượng vi sinh vật đạt (*E.coli*, *Coliform*, vi sinh vật hiếu khí tổng số, tổng số nấm men-mốc) trong ngưỡng cho phép của 46/2007/QĐ-BYT.
- Yêu cầu về màu sắc: màu vàng sáng, đều màu, không bị thâm đen
- Tiêu chuẩn về mùi, vị: giữ được mùi mít, vị ngọt chua thanh mát
- Tiêu chuẩn về hình dạng, cấu trúc: giữ nguyên hình dạng mít mít, mít mít dẻo không bị dai.

III. Quy trình chế biến Mít sấy dẻo

3.1. Sơ đồ quy trình chế biến Mít sấy dẻo



Hình 1. Sơ đồ quy trình chế biến Mít sấy dẻo bằng máy sấy lạnh Sasaki

3.2.Thuyết minh quy trình chế biến Mít sấy dẻo

Bước 1: Lựa chọn nguyên liệu quả mít tươi

Chọn quả mít tươi *Artocarpus heterophyllus* Lam có tiêu chuẩn sau

+ Nguyên vẹn, chắc, lành lặn, không bị dập nát, hư hỏng khi sử dụng;

+ Cuống phải chắc, không được quá dài 5 cm;

+ Khối lượng quả đạt từ 9-14 kg;

+ Quả đều không có eo lõm xuống, không bị sâu bệnh;

+100 % vỏ quả có màu vàng xanh, gai thưa, không nhọn,

+ Múi mít hàm lượng chất khô hòa tan đạt trên 20 °Bx, múi mít có độ cứng vừa phải, cùi dày, màu vàng đều, thơm ngon.

Bước 2. Sơ chế nguyên liệu

Tiến hành xử lý nguyên liệu bằng cách rửa quả bằng nước. Sau đó dùng dao hoặc dụng cụ chuyên dụng để bổ quả mít, cắt loại bỏ lõi, vỏ. Tiến hành bóc tách múi. Trong quá trình này nếu có những múi hư hỏng, không đạt chất lượng thì loại bỏ để không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Dùng dao để cắt làm đôi múi mít đồng thời loại bỏ phần hạt (nên dùng dao cắt bén để đảm bảo vết cắt ngọt, không bị dập). Ngâm phần mít đã cắt với nước muối loãng để loại bỏ các chất bẩn, nhựa mít sau đó rửa sạch, để ráo.

Bước 3. Chần mít

Tiến hành chần mít vào trong nước nóng với nhiệt độ khoảng 95 °C với thời gian 2 phút.

Bước 4. Điều vị cho sản phẩm

Tiến hành ngâm mít đã chần trong dung dịch muối 5 % trong 5 phút, sau đó ngâm vào dung dịch có chứa đường 3-5 %, (tùy thuộc vào độ ngọt của từng loại mít) và acid citric 0,5%, trong khoảng 20 phút và được bảo quản trong kho lạnh trước khi sấy.

Bước 5. Sấy mít

+ Sau khi được điều vị, xếp múi mít lên từng khay sấy của máy sấy lạnh Sasaki. Trong quá trình xếp cần lưu ý không để những múi mít chồng lên nhau. Khối lượng xếp khay phù hợp 2 kg/khay để đảm bảo quá trình trao đổi nhiệt và thoát ẩm cũng lưu thông không khí để mít được sấy khô nhanh và đảm bảo hiệu quả của quá trình sấy.

+ Trong quá trình sấy, sau 6-7 h đảo khay 1 lần để sản phẩm mít sấy đồng đều và đạt chất lượng tốt nhất.

+ Sấy sản phẩm ở nhiệt độ 50 °C đến khi sản phẩm đạt độ ẩm 15-17 %, thời gian sấy khoảng 17 h.

Bước 6. Đóng gói và dán nhãn mít sấy dẻo

Mít sấy dẻo sau khi sấy hoàn thành sẽ được phân loại chất lượng và đóng gói trong túi hút chân không PA kích thước 15 x 20 cm với khối lượng 200 g/túi. Sau đó được cho bao bì giấy túi giấy kraft có cửa sổ có KT 18 x 25 cm với khối lượng sản phẩm 200 g/túi. Sản phẩm Mít sấy dẻo có thể đóng gói thành các túi từ 100 đến 500 g hoặc theo yêu cầu nhà cung ứng để phân phối ra thị trường.

Công đoạn đóng gói có thể sử dụng máy đóng gói chuyên dụng cho mít sấy dẻo. Sản phẩm trước khi xuất ra thị trường được dán tem nhãn thương hiệu đã được xây dựng hoặc theo đối tác yêu cầu.

Hà Nội, Ngày.....tháng.....năm 2023

VIỆN NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN VÙNG