

P-HP09: ẢNH HƯỞNG CỦA pH ĐÔNG TỤ ĐẾN CHẤT LƯỢNG ĐẬU PHỤ MƠ

**Nguyễn Quang Đức¹, Nguyễn Thị Thu Hòa², Nguyễn Thị Quế²,
Nguyễn Đức Đoán², Nguyễn Xuân Phương², Lương Hồng Nga^{2*}**

¹ Viện Cơ điện và Công nghệ Sau thu hoạch

² Viện Công nghệ sinh học - Công nghệ Thực phẩm, Đại học Bách Khoa Hà Nội

TÓM TẮT

Đậu phụ là thực phẩm phổ biến ở Việt Nam và thế giới. Sản phẩm có giá trị dinh dưỡng cao, mùi vị ngon và cấu trúc có thể dễ dàng chế biến thành các sản phẩm thực phẩm khác. Ở Hà Nội, đậu phụ Mơ là sản phẩm truyền thống được sản xuất nhờ nước chua, được sản xuất chủ yếu ở quy mô nhỏ. Nghiên cứu này tập trung nghiên cứu ảnh hưởng của pH đông tụ đến chất lượng của đậu phụ Mơ. Kết quả cho thấy đậu phụ Mơ đông tụ ở pH = 5,8 có độ ẩm cao nhất 83,71%, có độ giữ nước 8,96g/g protein, có độ cứng thấp và độ đàn hồi khá

Từ khóa: Đậu phụ Mơ, độ cứng, khả năng giữ nước, pH.

EFFECTS OF COAGULATING pH ON MƠ TOFU QUALITIES

**Nguyen Quang Duc¹, Nguyen Thi Thu Hoa², Nguyen Thi Que²,
Nguyen Duc Doan², Nguyen Xuan Phuong², Luong Hong Nga^{2*}**

¹ Vietnam Institute of Agricultural Engineering and Post-Harvest Technology

² School of Biotechnology and Food Technology, Hanoi University of Science and Technology

SUMMARY

Tofu is a common food in Vietnamese and global cuisine. It has high nutritional value, good flavor and texture that it is easy to produce other food from it. In Hanoi, Mo tofu is a traditional product that produced from tofu- whey, which is commonly produced by small scale producers. This study focused on the effects of coagulating pH on Mơ tofu qualities. The results showed that Mo tofu quality which was coagulated at pH 5.8 had the highest moisture of 83.71%, highest water holding capacity of 8.96g/g protein, low hardness, rather high elasticity.

Keywords: Mo tofu, hardness, water holding capacity, pH.

* Author for correspondence: Tel: +84-383325179; Email: nga.luonghong@hust.edu.vn