

KHẢO SÁT HÀM LƯỢNG ACID AMIN VÀ MUỐI KHOÁNG CÓ TRONG NƯỚC MẮM PHAN THIẾT VÀ PHÚ QUỐC

Ngô Đại Nghiệp, Hứa Hồng Chi, Phan Kim Hải, Trần Mỹ Quan
Khoa Sinh học, Trường Đại học Khoa học Tự Nhiên - ĐHQG tp.HCM

Tóm tắt:

Nước mắm là một loại nước chấm rất quen thuộc và đặc sắc của dân tộc Việt Nam. Một bữa ăn truyền thống của một gia đình Việt Nam thì không thể thiếu nước mắm. Nó là một sản phẩm thu được từ sự thủy phân và lên men dịch cá bởi các vi sinh vật. Nó không những là một gia vị làm cho bữa ăn hàng ngày ngon hơn mà còn là một thực phẩm bổ dưỡng với nhiều chất dinh dưỡng như : các axit amin, các vitamin, các chất khoáng..Phan thiết và Phú Quốc là hai vùng rất nổi tiếng về việc sản xuất nước mắm nhiều và ngon. Do vậy, chúng tôi đã tiến hành khảo sát một số thành phần dinh dưỡng về các axit amin và các khoáng chất có trong nước mắm của hai vùng này.Từ đó, chúng tôi đã thu nhận được những hiểu biết mang tính khoa học hơn về giá trị dinh dưỡng của nước mắm.

CONTENT AMINO ACID AND MINERAL SALT EXAMINING OF PHAN THIET AND PHU QUOC "NUOC MAM"

Ngo Dai Nghiep, Hua Hong Chi*, Phan Kim Hai*, Tran My Quan
Department of Biology, University of Natural Sciences - VNU.HCM

Abstract:

"Nuoc mam" is a popular and specific fish sauce of Vietnamese. A traditional meal of a Vietnamese family cannot be destitute of "nuoc mam". It is a product of fish juice hydrolysis and fermentation by microorganisms. It is not only a seasoning making daily meals more delicious, but also a nutritious food with many nutrients such as: amino acids, vitamins, mineral salts..Phan Thiet and Phu Quoc are two regions that are famous for "nuoc mam" production, we investigated amino acids and mineral salt content of fish sauces produced in these two places was investigated as a result, scientific knowledge on nutrition value of "nuoc mam"