

# **KHẢO SÁT ỨNG DỤNG MỘT SỐ LOẠI TINH BỘT CÓ Ở NƯỚC TA TRONG QUY TRÌNH ĐIỀU CHẾ DEXTRIN**

*Lâm Thị Kim Châu, Lê Hồng Phú, Nguyễn Thị Xuân Thủy*  
Khoa Sinh học, Trường Đại học Khoa học Tự Nhiên - ĐHQG tp.HCM

## **Tóm tắt:**

Dextrin là sản phẩm trung gian của sự phá vỡ tinh bột thành glucose hay maltose. Dextrin có nhiều ứng dụng trong công nghiệp hóa chất, công nghiệp thực phẩm và trong y học. Có thể điều chế dextrin từ các nguồn nguyên liệu tinh bột dồi dào có ở nước ta như tinh bột khoai mì, khoai lang, ngô, hoàng tinh. Có 2 quy trình điều chế dextrin: quy trình thủy phân bằng acid và quy trình thủy phân bằng enzym amylase trích từ lúa tẻ, lúa nếp, malt hoặc từ nấm mốc, vi khuẩn. Với các điều kiện thích hợp về nồng độ, thời gian, nhiệt độ, pH, cả hai quy trình sẽ cho sản phẩm dextrin có độ tinh sạch cao.

# **EXAMINING APPLICATION OF SOME KINDS OF STARCH IN OUR COUNTRY FOR PRODUCING DEXTRINE**

*Lam Thi Kim Chau, Le Hong Phu, Nguyen Thi Xuan Thuy*  
Department of Biology, University of Natural Sciences - VNU.HCM

## **Abstract:**

Dextrin is an intermediate product in proceed of breaking starch into glucose and maltose. Dextrin has many applications in chemical industry, food industry and medicine. Dextrin can be made up from starch which is plentiful in our country such as: batata, corn, . There are two methods of producing dextrin: hydrolysis by using acid and hydrolysis by using amylase isolated from paddy, malt, mold, bacteria. If the hydrolysis is conducted in suitable conditions of concentration, temperature and duration, dextrin will be collected in high level of purification.