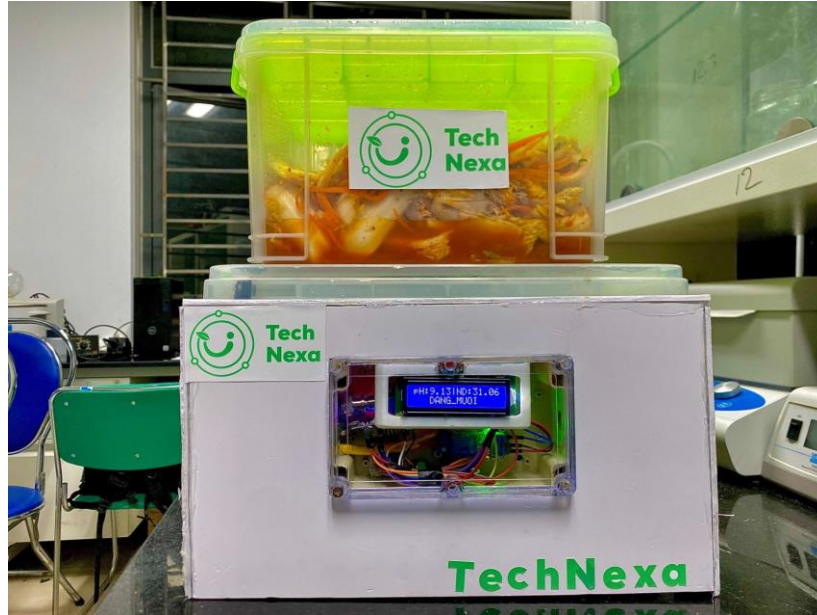


Hệ thống lên men thực phẩm tự động

TechNexa - Hệ thống lên men thực phẩm tự động là dự án do nhóm HUPTECH (gồm: sinh viên Khoa Công nghệ nông nghiệp, Trường Đại học Công nghệ kết hợp cùng thành viên đến từ các trường thành viên trong Đại học Quốc gia Hà Nội) triển khai. Nhóm HUPTECH đã “nung nấu” ý tưởng về việc làm ra món ăn dân dã và truyền thống của người Việt theo một cách “tự động hóa” nhưng vẫn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và hiện thực hóa bằng hệ thống TechNexa. TechNexa đã đoạt giải Nhất cuộc thi Ý tưởng sáng tạo công nghệ quốc gia.



Nhóm HUPTECH đã tiến hành khảo sát hơn 50 quán ăn, nhà hàng tại khu vực quận Cầu Giấy, Bắc Từ Liêm và nhận ra những vấn đề của họ trong việc muối chua một sản phẩm rau, củ quả như: 1) Quá trình muối chua tự nhiên có nhiều nguy cơ, rủi ro (tạp khuẩn và việc sử dụng dưa khi quá xốp và quá chín) sẽ có nguy cơ gây ung thư cho con người; 2) Sản phẩm muối chua theo phương pháp truyền thống trung bình sẽ hoàn thành trong khoảng từ 4-5 ngày và sử dụng từ 1-2 ngày sau đó nếu không được bảo quản ở nhiệt độ thấp; 3) Những sản phẩm muối chua theo cách thông thường thì không được đồng đều về hương và vị.

Các thành viên trong nhóm đã áp dụng công nghệ sinh học kết hợp với công nghệ Internet vạn vật (IoT) để đem món ăn dân dã này vào từng bữa cơm gia đình và đảm bảo sản phẩm vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhóm đã thành công khi chứng minh tất cả các sản phẩm muối chua (dưa muối, cà muối, tôm chua...) đều có khả năng kháng vi khuẩn gây bệnh đường ruột. Đồng thời, quá trình lên men sản phẩm tiết kiệm thời gian (chỉ 12-24 giờ), công sức và tiện lợi cho người sử dụng. Với sự nỗ lực của nhóm, hệ thống lên men chua tự động đã được đăng ký độc quyền sáng chế (đã có chấp nhận đơn).

Chi tiết xin liên hệ: Trường Đại học Công nghệ, Đại học Quốc gia Hà Nội - địa chỉ: E3, 144 Xuân Thủy, quận Cầu Giấy, Hà Nội; Email: uet@vnu.edu.vn.

Nguồn: TẠP CHÍ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ VIỆT NAM