

PHIẾU NHẬN XÉT
ĐỀ TÀI NGHIÊN CỨU KHOA HỌC CẤP TRƯỜNG

1. TÊN ĐỀ TÀI ĐẶC ĐIỂM SINH HÓA VÀ DI TRUYỀN CỦA MỘT SỐ CHỦNG VI KHUẨN PROBIOTIC TRONG CƠM MÈ	2. MÃ SỐ T2012-76
3. CƠ QUAN CHỦ TRÌ TRƯỜNG ĐẠI HỌC CẦN THƠ	
4. CHỦ NHIỆM ĐỀ TÀI ThS. ĐỖ TẤN KHANG BM. Công nghệ Sinh học Phân tử Viện NC&PT Công nghệ Sinh học, Trường Đại học Cần Thơ	
5. NGƯỜI NHẬN XÉT ThS. HUỖNH XUÂN PHONG BM. Công nghệ Sinh học Vi sinh vật Viện NC&PT Công nghệ Sinh học - Trường Đại học Cần Thơ	

Ý KIẾN NHẬN XÉT

1. Về hình thức

* Trình bày rõ ràng, nội dung chính gồm 37 trang (không kể phần tài liệu tham khảo và phụ lục) trong đó có 18 hình, 9 bảng số liệu, được phân chia như sau:

- Phần 1: Mở đầu (3 trang)
- Phần 2: Lược khảo tài liệu (11 trang)
- Phần 3: Phương tiện và phương pháp nghiên cứu (10 trang)
- Phần 4: Kết quả và thảo luận (12 trang)
- Phần 5: Kết luận và kiến nghị (1 trang)

* Tài liệu tham khảo (3 trang): gồm 38 tài liệu tham khảo (17 tiếng Việt; 14 tiếng Anh và 7 từ internet).

* Phụ lục (14 trang): Hình ảnh khuẩn lạc và tế bào vi khuẩn (2 trang); Đặc điểm hình thái khuẩn lạc vi khuẩn (2 trang); Kết quả hình dạng vi khuẩn và các thử nghiệm sinh hóa (2 trang); Kết quả về khả năng lên men (3 trang) và Các kết quả giải trình tự vi khuẩn (5 trang).

2. Về nội dung và kết quả nghiên cứu

2.1. Tính cấp thiết, ý nghĩa khoa học và thực tiễn của đề tài

Đề tài góp phần cung cấp thông tin khoa học về thành phần dinh dưỡng và các vi sinh vật tham gia trong cơm mè, là một sản phẩm lên men truyền thống được sử dụng khá

phổ biến. Trong đó, vi khuẩn có vai trò quan trọng trong quá trình lên men là *Lactobacillus*, có giá trị về mặt sinh học và có giá trị ứng dụng cao trong nhiều sản phẩm probiotic. Cho thấy nghiên cứu có ý nghĩa về mặt khoa học và thực tiễn trong việc nghiên cứu ứng dụng các chế phẩm từ nguồn vi khuẩn có giá trị được phân lập.

2.2. Cơ sở lý luận và phương pháp nghiên cứu

Cơ sở lý luận khoa học, có tham khảo và so sánh với nhiều kết quả nghiên cứu có liên quan. Phương pháp nghiên cứu phù hợp theo từng nội dung thực hiện.

2.3. Những kết quả chính của đề tài

- Cung cấp thông tin về các thành phần cơ bản như pH (2,9 – 3,5), độ ẩm (71 – 85%), hàm lượng đạm tổng số (2,7 – 4,9 g/kg), hàm lượng đường (2,9 – 5,8%) và béo (0,53 – 2,6%) của 18 mẫu cơm mẻ từ 3 vùng sinh thái đặc trưng của vùng ĐBSCL.

- Phân lập được 65 dòng vi khuẩn acid lactic trong các sản phẩm cơm mẻ từ Cần Thơ, An Giang (nước ngọt, 19 dòng), Sóc Trăng, Bạc Liêu (nước lợ, 23 dòng), Kiên Giang và Cà Mau (nước mặn, 23 dòng).

- Tuyển chọn và định danh được 10 dòng vi khuẩn acid lactic có khả năng lên men mạnh (hàm lượng acid tổng khoảng 18 – 20 g/L trong 96 – 144 giờ lên men). Trong đó chủ yếu là 2 loài *Lactobacillus plantarum* và *Lactobacillus paracasei*.

KẾT LUẬN

Công trình nghiên cứu đạt yêu cầu của một đề tài khoa học cấp sơ sở, có khả năng phát triển và ứng dụng trong thực tế.

ĐỀ NGHỊ

1. Hình thức

- Sửa các lỗi kỹ thuật đánh máy, chính tả, sử dụng thống nhất các thuật ngữ chuyên ngành trong toàn bài viết. Lưu ý cách viết tên khoa học của các vi sinh vật: *Lactobacilli*, *Lactobacillus*, sp./spp., subsp.,...

- Lưu ý cách trình bày Anh Việt (dấu thập phân, phần ngàn,...), văn phong tiếng Việt (do nhiều nội dung được dịch từ các bài viết tiếng Anh).

- Chỉnh sửa theo qui định trình bày của bài báo cáo tổng kết của Trường (các nội dung chính, số trang yêu cầu, đính kèm thuyết minh đề tài ở cuối quyển báo cáo,...).

2. Nội dung

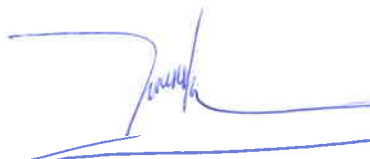
- Phần tóm lược và kết luận chưa thể hiện rõ kết quả nội dung nghiên cứu về khả năng lên men để làm cơ sở cho việc tuyển chọn và định danh 10 dòng vi khuẩn đại diện có khả năng sinh acid mạnh.

- Bổ sung một số tài liệu ở phần Tài liệu tham khảo: Nguyễn Lâm Dũng et al. (2000; p.2), Billoroth (1874; p. 11), Trivisan (1889; p.11),... Lược bớt các tài liệu không có trích dẫn trong bài báo cáo.

- Bổ sung phần Phụ lục các phương pháp phân tích các chỉ tiêu hóa lý có liên quan: phương pháp Kjeldahl, Nelson-Somogyi, Soxhlet,...

Cần Thơ, ngày 14 tháng 12 năm 2012

Người viết nhận xét



ThS. Huỳnh Xuân Phong