



VNU
ĐẠI HỌC QUỐC GIA HÀ NỘI
Vietnam National University, Hanoi



**BỘ CHỦNG PROBIOTIC LÀM GIỐNG KHỞI
ĐỘNG CHO SẢN XUẤT CÁC SẢN PHẨM
LÊN MEN TRUYỀN THỐNG**

**LĨNH VỰC:
CÔNG NGHỆ Y – SINH TIỀN TIẾN**

BỘ CHỦNG PROBIOTIC LÀM GIỐNG KHỞI ĐỘNG CHO SẢN XUẤT CÁC SẢN PHẨM LÊN MEN TRUYỀN THỐNG

VẤN ĐỀ HIỆN NAY

Việc sản xuất các sản phẩm lên men truyền thống (nem chua, thịt chua, Lạp Xưởng) thường phụ thuộc vào hệ vi sinh vật tự nhiên, dẫn đến chất lượng không đồng đều, thời gian bảo quản ngắn và tiềm ẩn rủi ro về an toàn thực phẩm.

GIẢI PHÁP

Chúng tôi các chủng vi khuẩn lactic gồm *Companilactobacillus zhachilii*, *Latilactobacillus sakei*, *Lactiplantibacillus plantarum*, *Lacticaseibacillus paracasei*, *Pediococcus pentosaceus*... (đã đăng ký sáng chế) có thể chuyển giao làm giống khởi động giúp chuẩn hóa quy trình lên men, đảm bảo chất lượng và nâng cao tính an toàn cho sản phẩm lên men truyền thống như Lạp Xưởng, thịt chua, nem chua...

GIÁ TRỊ VƯỢT TRỘI

- Việc sử dụng giống khởi động giúp kiểm soát quá trình lên men, tạo ra sản phẩm có hương vị ổn định, chất lượng đồng đều và an toàn hơn cho người tiêu dùng.
- Các chủng vi sinh vật cốt lõi đã được đăng ký sáng chế, mang lại cho đối tác một lợi thế cạnh tranh bền vững và nền tảng công nghệ được bảo hộ.
- Công nghệ đã được ứng dụng thử nghiệm tại các doanh nghiệp/cơ sở sản xuất (như Trường Food), chứng tỏ tính thực tiễn và hiệu quả cao, sẵn sàng để nhân rộng.

ỨNG DỤNG & HỢP TÁC

Đơn vị ứng dụng: Các công ty, cơ sở sản xuất các sản phẩm thịt lên men truyền thống như nem chua, thịt chua, Lạp Xưởng.

Mô hình hợp tác:

- Chuyển giao công nghệ: Cung cấp các chủng lợi khuẩn và quy trình ứng dụng.
- Hợp tác R&D: Cùng doanh nghiệp phát triển các bộ giống khởi động chuyên biệt cho từng dòng sản phẩm.

Chuẩn hóa sản phẩm truyền thống, nâng tầm thương hiệu của bạn!

Liên hệ với chúng tôi để tìm hiểu về công nghệ giống khởi động đã được bảo hộ và tạo ra sự khác biệt trên thị trường.