

## **ABSTRACTS**

**Thesis title: Research on technology process of producing essential mixed omega-3 and omega-6 fatty acids, vitamin E, phytosterol from soybean oil deodorizer distillate**

**Major:** Food processing and Beverage

**Major code:** 62.54.02.01

**PhD student:** Vu Duc Chien

**Supervisor:** 1. Assoc. Prof. Dr. Bui Quang Thuat  
2. Prof. Dr. Pham Quoc Long

**Education Institution:** Food Industries Research Institute, Ministry of Industry and Trade, The Socialist Republic of Vietnam.

### ***Abstracts***

- The thesis had comprehensively researched on soybean oil deodorizer distillate, which is Vietnam vegetable oil refined by-product, including analysis and evaluation of raw material, extracting and purifying three high value products, applied to function food and pharmaceutical production.
- It is the first scientific work in Vietnam to creating technology process for simultaneously extracting essential mixed omega-3 & omega-6 fatty acids, phytosterol and vitamin E from soybean oil deodorizer distillate.
- Technology process for producing essential mixed omega-3 & omega-6 fatty acids from soybean oil deodorizer distillate have been granted Patent Utility Solutions with code of VN 2-0001425 (according to Decision number 55359/QD-SHTT on September 5<sup>th</sup>, 2016)

**PhD Student**

**Vu Duc Chien**

## **THÔNG TIN TÓM TẮT NHỮNG ĐÓNG GÓP MỚI CỦA LUẬN ÁN**

**Đề tài luận án:** *“Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất hỗn hợp axit béo omega 3 và omega 6, vitamin E, phytosterol từ cặn khử mùi dầu đậu tương”*

**Chuyên ngành:** Chế biến thực phẩm và đồ uống

**Mã số chuyên ngành:** 62.54.02.01

**Nghiên cứu sinh:** Vũ Đức Chiến

**Người hướng dẫn khoa học:**

1. PGS.TS. Bùi Quang Thuật

2. GS.TS. Phạm Quốc Long

**Tên cơ sở đào tạo:** Viện Công nghiệp thực phẩm

**Tóm tắt những đóng góp mới của luận án:**

- Luận án đã nghiên cứu một cách tổng thể về cặn khử mùi dầu đậu tương - nguồn phụ phẩm chế biến dầu thực vật Việt Nam từ phân tích, đánh giá nguyên liệu, chiết tách và tinh chế được 03 chế phẩm có giá trị cao ứng dụng cho sản xuất thực phẩm chức năng và dược phẩm.
- Là công trình đầu tiên ở Việt Nam đã nghiên cứu xây dựng được quy trình tổng thể chiết tách đồng thời hỗn hợp axit béo không thay thế omega 3 và omega 6, Phytosterol và Vitamin E từ cặn khử mùi dầu đậu tương.
- Quy trình công nghệ sản xuất hỗn hợp axit béo không thay thế (omega 3 & omega 6) từ cặn khử mùi dầu đậu tương đã được cấp Bằng độc quyền giải pháp hữu ích, mã số VN 2-0001425 theo Quyết định số 55359/QĐ-SHTT ngày 05/09/2016.

**Nghiên cứu sinh**

**Vũ Đức Chiến**