

Bảo quản thịt, trứng, sữa và cá

Biết được một số phương pháp bảo quản thịt, trứng, sữa và cá.

I – BẢO QUẢN THỊT

1. Một số phương pháp bảo quản thịt

- Bảo quản thịt bằng phương pháp làm lạnh và lạnh đông.
- Bảo quản thịt bằng phương pháp hun khói.
- Bảo quản thịt bằng phương pháp đóng hộp.
- Bảo quản thịt theo phương pháp cổ truyền (ướp muối, ủ chua, sấy khô...).

2. Phương pháp bảo quản lạnh

Bảo quản lạnh là phương pháp bảo quản tốt nhất, duy trì được nhiều tính chất ban đầu của thịt. Kho lạnh để bảo quản thịt theo phương pháp công nghiệp thường có dung tích từ vài mét khối đến hàng trăm mét khối, nhiệt độ bảo quản thường từ 0°C đến 4°C.

Quy trình bảo quản lạnh :

Bước 1. Thịt gia súc, gia cầm sau khi giết mổ, làm sạch được đưa vào phòng lạnh. Tùy theo kích thước con vật mà được xẻ nhỏ hay để nguyên cả con. Gia cầm để cả con và bao gói trước khi được đưa vào bảo quản lạnh.

Bước 2. Các súc thịt được treo trên các móc sắt hay được đóng hòm và xếp thành khối. Khoảng cách giữa các súc thịt từ 3 đến 5cm, cách tường kho 10cm. Nếu sản phẩm được đóng hòm, dây hòm này cách dây hòm kia 10cm. Nhiệt độ buồng lạnh trước lúc xếp hàng khoảng 2°C đến 3°C, nhiệt độ sau khi xếp hàng cần được duy trì từ -1°C đến - 2°C, độ ẩm 90% đến 92%.

Bước 3. Làm lạnh sản phẩm : Thời gian làm lạnh phụ thuộc vào khối lượng và tính chất của thịt. Đối với thịt lợn, thịt bò súc cần khoảng 24 giờ.

Bước 4. Sau khi làm lạnh, sản phẩm được đưa sang phòng bảo quản. Nhiệt độ trong phòng bảo quản từ 0°C đến 2°C, độ ẩm thấp hơn 85%.

Phương pháp làm lạnh có thể bảo quản thịt lợn được 17 ngày, thịt bò 28 ngày, thịt bê 14 ngày và thịt gà 15 ngày.

3. Phương pháp ướp muối

Ướp muối thịt để bảo quản là phương pháp cổ truyền được sử dụng rộng rãi trong nhân dân.

Quy trình ướp muối gồm các bước sau :

Bước 1. Chuẩn bị nguyên liệu ướp : Hỗn hợp gồm 94% muối ăn (NaCl), 5% đường và một số chất phụ gia thực phẩm được phép sử dụng.



Hình 43.1. Sản phẩm chân nuôi được chế biến và bảo quản lạnh

Bước 2. Chuẩn bị thịt. Thịt được loại bỏ xương và cắt thành miếng từ 1 đến 2kg.

Bước 3. Xát hỗn hợp ướp lên bề mặt miếng thịt. Để cho thịt ngấm nhanh và đều nên tiêm dung dịch hỗn hợp trên vào một số điểm của miếng thịt.

Bước 4. Xếp thịt đã ướp vào thùng gỗ, cứ mỗi lớp thịt rắc một lớp hỗn hợp ướp theo tỉ lệ : từ 30 đến 50g hỗn hợp cho 1kg thịt.

Bước 5. Giữ thịt trong hỗn hợp ướp khoảng từ 7 đến 10 ngày. Trước khi dùng, lấy thịt ra để trên giá cho ráo nước.

Muối (NaCl) có tác dụng sát khuẩn, tạo áp suất thẩm thấu cao, từ đó giảm độ ẩm của sản phẩm, ức chế hoạt động của enzym và vi sinh vật phân huỷ chất đạm (protein). Đường có tác dụng làm dịu vị mặn của muối ăn có trong nguyên liệu ướp. Đường còn tạo điều kiện cho vi khuẩn lactic hoạt động, kìm hãm sự phát triển của các vi khuẩn gây thối thịt.

Kĩ thuật này có ưu điểm là dễ thực hiện, hao hụt dinh dưỡng ít (mô cơ mất 3,5%, mô mỡ hầu như không hao hụt), nhưng hạn chế của kĩ thuật này là thịt mặn, kém mềm mại, hương vị kém tươi.

II – MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN TRỨNG

Có thể bảo quản trứng bằng các phương pháp sau :

- Bảo quản lạnh (có thể bảo quản được từ 180 đến 220 ngày).
- Bảo quản bằng nước vôi (từ 20 đến 30 ngày).
- Tạo màng mỏng (màng silicat, màng parafin) trên mặt trứng để bảo quản.
- Dùng khí CO₂, N₂ hoặc hỗn hợp của hai loại khí này để bảo quản.
- Dùng muối để bảo quản (muối khô, muối ướt,...).



Hình 43.2. Trứng và khay đựng trứng để bảo quản

III – BẢO QUẢN SƠ BỘ SỮA TƯƠI

Trong điều kiện bình thường, sữa mới vắt ra, vi sinh vật không thể phát triển được vì trong sữa có kháng thể. Ở nhiệt độ từ 30°C đến 37°C, tác dụng diệt khuẩn của kháng thể trong sữa có thể kéo dài từ 2 đến 3 giờ. Do đó, ngoài một số lượng không lớn được sử dụng tại chỗ, phần lớn còn lại được bảo quản sơ bộ tại nơi vắt (nông trang, cơ sở chăn nuôi, hộ gia đình...). Người ta hạ nhiệt độ khối sữa xuống khoảng 10°C, ở nhiệt độ này mùi vị và chất lượng của sữa tươi được bảo toàn từ 7 đến 10 giờ.

Quy trình bảo quản sơ bộ sữa tươi gồm các bước cơ bản sau :

Thu nhận sữa → Lọc sữa → Làm lạnh nhanh.

Quá trình làm lạnh phải tiến hành ngay, có nghĩa là làm lạnh nhanh ngay sau khi lọc.

IV – BẢO QUẢN CÁ

1. Một số phương pháp bảo quản cá

- Bảo quản lạnh (bằng nước đá ; bằng khí lạnh ; ướp đông ; tráng băng).
- Ướp muối.
- Bảo quản bằng axit hữu cơ (axit lactic, axit xitric, axit axêtic).
- Bảo quản bằng chất chống oxi hoá.
- Hun khói.
- Đóng hộp...

2. Bảo quản lạnh

Bảo quản lạnh là phương pháp đơn giản được áp dụng phổ biến cho nghề cá ở nước ta. Bằng phương pháp này, thông thường cá được bảo quản từ 7 đến 10 ngày.

Quy trình kĩ thuật cơ bản như sau :

Xử lí nguyên liệu → Ướp đá → Bảo quản → Sử dụng.

Cá đánh bắt được cần phân loại, loại bỏ tạp chất, rửa sạch, cần thiết có thể moi ruột, cắt bỏ vây, đuôi và đầu. Sau đó phải bảo quản ngay, mùa hè sau không quá 1 giờ, mùa đông không quá 1,5 giờ. Đáy hãm phải đổ một lớp nước đá dày 20cm, sau đó là một lớp cá, một lớp nước đá xay, lớp đá phải dày hơn lớp cá. Nước đá phải đảm bảo chất lượng vệ sinh và có kích thước phù hợp.

CÂU HỎI

1. Hãy cho biết một số phương pháp bảo quản thịt.
2. Nêu một số phương pháp bảo quản trứng.
3. Nêu một số phương pháp bảo quản cá và quy trình tóm tắt bảo quản cá bằng phương pháp làm lạnh.