

Bài 43

BẢO QUẢN THỊT, TRỨNG, SỮA VÀ CÁ (1 tiết)

I – MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau bài này, GV cần phải làm cho HS :

- Biết được các phương pháp bảo quản thịt, trứng, sữa và cá.
- Rèn luyện ý thức bảo quản và sử dụng hợp lí các sản phẩm chăn nuôi.

II – CHUẨN BỊ BÀI GIẢNG

1. Chuẩn bị nội dung

Nghiên cứu SGK và phần "Thông tin bổ sung" (SGV).

2. Đồ dùng dạy học

Chuẩn bị một số sản phẩm chế biến cũng như một số sản phẩm tươi sống của thịt, trứng, sữa và cá có liên quan đến bài học.

3. Tài liệu tham khảo

Tham khảo tài liệu Công nghệ bảo quản, chế biến các sản phẩm chăn nuôi và cá, TS. Trần Văn Chương, 2001, NXB Văn hoá dân tộc, Hà Nội.

III – GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY HỌC

1. Phân bố bài giảng

Bài gồm 4 phần :

- I. Bảo quản thịt.
- II. Một số phương pháp bảo quản trứng.
- III. Bảo quản sơ bộ sữa tươi.
- IV. Bảo quản cá.

Trọng tâm là phần I và phần IV.

2. Các hoạt động dạy học

2.1. Hoạt động 1 : *Tìm hiểu một số phương pháp bảo quản thịt*

GV có thể sử dụng phương pháp thuyết trình hoặc vấn đáp để giảng dạy phần này.

– GV yêu cầu HS đọc phần I.1 SGK và trả lời câu hỏi : Có những phương pháp bảo quản thịt nào ? Theo em phương pháp nào là phương pháp bảo quản tốt nhất ? Vì sao ?

– Để giúp HS hiểu được quy trình bảo quản lạnh, GV có thể yêu cầu HS đọc phần I.2. SGK và trả lời các câu hỏi :

- + Quy trình bảo quản lạnh gồm mấy bước ?
- + Nội dung tóm tắt của từng bước đó là gì ?

– Khi dạy phần I.3 SGK : Phương pháp ướp muối thịt, GV có thể sử dụng phương pháp như đã dạy phần I.2.

Có thể tham khảo câu hỏi sau :

- + Quy trình ướp muối có mấy bước ?
- + Nội dung của từng bước đó là gì ?

– Để mở rộng kiến thức cho HS, GV có thể yêu cầu HS trả lời câu hỏi : Em hãy so sánh ưu và nhược điểm của phương pháp bảo quản lạnh với phương pháp ướp muối theo mẫu bảng sau :

Phương pháp	Ưu điểm	Nhược điểm
Phương pháp lạnh		
Phương pháp ướp muối		

(Một số chỉ tiêu có thể tham khảo khi so sánh hai phương pháp trên : thiết bị, năng lượng, thời gian bảo quản, tính tiện dụng, tính phổ biến...).

2.2. Hoạt động 2 : Giới thiệu một số phương pháp bảo quản trứng

Phần này không phải là trọng tâm, do đó GV yêu cầu HS đọc SGK và nêu các phương pháp bảo quản trứng thông thường.

Để liên hệ thực tế, GV có thể nêu các câu hỏi : Em hãy nêu một số phương pháp bảo quản trứng thường được sử dụng ở địa phương em ?

2.3. Hoạt động 3 : Bảo quản sơ bộ sữa tươi

Phần này không phải trọng tâm của bài, tuy nhiên khác với bảo quản thịt, sữa phải qua khâu sơ chế mới đưa vào bảo quản. GV cần phải nhấn mạnh cho HS thấy được điều này. GV yêu cầu HS đọc SGK và nêu các bước cơ bản của quy trình sơ chế sữa tươi để bảo quản.

2.4. Hoạt động 4 : Tìm hiểu một số phương pháp bảo quản cá

GV có thể dùng phương pháp thuyết trình hoặc vấn đáp để dạy phần IV.1 SGK.

– GV có thể tham khảo câu hỏi sau : Có mấy phương pháp bảo quản cá ? Là những phương pháp nào ? hoặc : Em hãy nêu một số phương pháp bảo quản cá mà em biết.

– Khi dạy phần IV.2, GV yêu cầu HS đọc SGK, sau đó khái quát hoá quy trình kĩ thuật cơ bản của phương pháp bảo quản lạnh dưới dạng sơ đồ, hoặc sử dụng câu hỏi : Quy trình kĩ thuật của phương pháp bảo quản lạnh gồm mấy bước và gồm những bước nào ?

– GV cần giảng giải cho HS hiểu rõ đâu là nguyên lí cơ bản của kĩ thuật bảo quản lạnh. Tuy nhiên, trong trường hợp đánh cá xa bờ, việc bảo quản cá có những nét đặc trưng riêng. GV yêu cầu HS đọc SGK và chỉ ra được những nét đặc trưng đó.

– GV có thể nêu ra một số câu hỏi để liên hệ thực tế. Ví dụ như : Ở đâu người ta thường bảo quản cá bằng phương pháp lạnh ? Hoặc hãy nêu một số phương pháp bảo quản cá phổ biến ở địa phương em. GV có thể mở rộng kiến thức cho HS bằng sự so sánh giữa 2 phương pháp bảo quản lạnh thịt và cá.

Loại thực phẩm	Giống nhau	Khác nhau
Cá		
Thịt		

2.5. Hoạt động 5 : Tổng kết, đánh giá bài học

Để củng cố bài học, GV yêu cầu HS trả lời các câu hỏi trong SGK và căn cứ kết quả trả lời của HS, GV đánh giá được chất lượng bài học.

IV – THÔNG TIN BỔ SUNG

1. Bảo quản thịt

– *Sự thối rữa của thịt* : là sự biến đổi của các hợp chất đạm (protein) do hoạt động sống của các vi sinh vật trên bề mặt thịt.

– *Sự nhậy hoá bề mặt* : thường gặp ở thịt bảo quản lạnh khi độ ẩm không khí trong buồng lạnh cao hơn 90%. Sự nhậy hoá gây ra bởi các trực khuẩn chịu lạnh, yếm khí.

– *Quá trình lên men chua* : Hiện tượng này thường gặp khi thịt không được làm sạch máu khi giết mổ và không được làm lạnh.

– *Thịt bị mốc* : Các loại nấm mốc phát triển trên bề mặt của thịt làm cho thịt bị mốc. Nhiều nấm mốc phát triển ở nhiệt độ -8°C . Nấm mốc không làm cho thịt biến đổi màu ngay tức thời, nhưng nó chuẩn bị cho các vi khuẩn thối rữa hoạt động sau này.

2. Bảo quản trứng

Chúng ta có thể sử dụng nước vôi để bảo quản trứng. Đây là phương pháp phổ thông dễ tiến hành, có thể bảo quản trứng trong thời gian từ 3 đến 6 tháng. Khi luộc phải chọc một lỗ thủng nhỏ để tránh cho trứng khỏi bị vỡ.

Quy trình bảo quản trứng trong nước vôi gồm các bước sau :

Bước 1 : Chuẩn bị nước vôi và tuyển chọn trứng.

– *Chuẩn bị nước vôi* : Dùng vôi vừa nung và nước sạch theo tỉ lệ 5g vôi cho 1 lít nước và 1000 lít nước vôi đã pha cho 8000 quả trứng. Có thể pha thêm muối ăn vào dung dịch trên với nồng độ từ 4 – 15% để trứng có vị đậm.

– *Tuyển chọn trứng để bảo quản* : Trứng có chất lượng tốt, không bị giáp vỡ, lau sạch vỏ.

Bước 2 : Xếp trứng vào dụng cụ bảo quản (chum, vại, bể chứa hay thùng gỗ kín) rồi rót nước vôi hoặc nước vôi với muối vào sao cho ngập lớp trứng trên cùng 20–25cm.

Bước 3 : Xếp các dụng cụ chứa trứng vào kho bảo quản. Nơi bảo quản phải thoáng mát và nhiệt độ thích hợp nhất cho bảo quản trứng theo phương pháp này là 10°C. Nên thường xuyên theo dõi, kiểm tra chất lượng trứng để quyết định bảo quản tiếp tục hay sử dụng.

3. Bảo quản cá

Trong quá trình bảo quản phải bảo đảm cách nhiệt với bên ngoài và thường xuyên kiểm tra tình trạng cá trong hầm bảo quản để bổ sung đá kịp thời. Nếu bảo quản ở 0°C thì thời gian bảo quản là 8 ngày, 0,5°C thời gian bảo quản là 6–8 ngày, 3°C thời gian bảo quản là khoảng 3–5 ngày. Bốc dỡ nhanh và khi phân phối, tiêu thụ cũng cần đá để hạn chế quá trình thối hỏng của cá.