

## **Bài 55. THU HOẠCH, BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỦY SẢN**

**Biết được các phương pháp thu hoạch, bảo quản và chế biến sản phẩm thủy sản.**

### **I. THU HOẠCH**

Sản phẩm thủy sản rất dễ bị ươn thối, vì vậy khi thu hoạch cần nhanh, gọn, thao tác nhẹ nhàng. Thu hoạch đúng thời vụ và sản phẩm (tôm, cá) phải đạt được kích cỡ cần thiết.

Tôm, cá sau khi nuôi từ 4 đến 6 tháng có thể cho thu hoạch. Có 2 phương pháp thu hoạch :

**1. Đánh tĩa thả bù** là cách thu hoạch những cá thể đã đạt chuẩn thực phẩm (cá rô phi : 0,1kg/con ; cá trắm cỏ : 0,8 đến 1,5kg/con ; tôm sú, tôm càng xanh : 0,03 đến 0,075kg/con)... sau đó bổ sung cá giống, tôm giống vào để đảm bảo mật độ nuôi. Áp dụng phương pháp này, thực phẩm tươi sống sẽ được cung cấp thường xuyên và tăng năng suất cá nuôi lên 20%. Đánh tĩa thả bù áp dụng khi nuôi cá thịt trong ao và trong lồng, bè.

**2. Thu hoạch toàn bộ tôm, cá trong ao** là cách thu hoạch triệt để. Các bước tiến hành như sau :

#### **a) Đối với cá**

- Tháo bớt nước.
- Kéo 2 đến 3 mẻ lưới.
- Tháo cạn nước để bắt hết cá đạt chuẩn. Còn những con cá chưa đạt kích thước thì chuyển sang ao khác để nuôi tiếp.

#### **b) Đối với tôm**

Tháo bớt nước, khi chỉ còn ngập 1/3 đồng chà (nơi cư trú của tôm), dùng lưới vây quanh rồi dỡ chà bắt tôm.

Thu hoạch toàn bộ có thể cho sản phẩm tập trung, chi phí đánh bắt không lớn, nhưng năng suất của tôm, cá nuôi bị hạn chế.

*Em hãy nêu ưu, nhược điểm của 2 phương pháp thu hoạch trên.*

### **II. BẢO QUẢN**

#### **1. Mục đích**

Bảo quản nhằm hạn chế hao hụt về chất và lượng của sản phẩm, đảm bảo nguyên liệu cho chế biến phục vụ trong nước và xuất khẩu.

## 2. Các phương pháp bảo quản



Hình 86. Các phương pháp bảo quản sản phẩm tôm, cá

a) **Ướp muối.** Cá sau khi mổ bỏ ruột, móc mang, đánh vẩy (cá nước ngọt), rửa sạch rồi xếp 1 lớp cá, 1 lớp muối, có thể bảo quản được 1 ngày đêm. Muốn bảo quản lâu hơn phải tăng tỉ lệ muối (h.86a).

b) **Làm khô** là tách nước ra khỏi cơ thể bằng cách : phơi khô (sử dụng năng lượng mặt trời), sấy khô : dùng nhiệt của than, củi, điện (h.86b).

c) **Làm lạnh** nhằm hạ nhiệt độ thực phẩm xuống đến mức vi sinh vật gây thối không hoạt động được (h.86c). Ví dụ : Cá để ở nhiệt độ từ 2 đến 8°C có thể giữ được trong 3 ngày.

– Trong ba phương pháp bảo quản sản phẩm thủy sản, theo em phương pháp nào phổ biến ? Vì sao ?

– Tại sao muốn bảo quản sản phẩm thủy sản lâu hơn thì phải tăng tỉ lệ muối ?

Muốn bảo quản tốt sản phẩm cần chú ý :

- + Đảm bảo chất lượng : tôm, cá phải tươi, không bị nhiễm bệnh...
- + Nơi bảo quản phải đảm bảo yêu cầu về kĩ thuật : nhiệt độ, độ ẩm...

## III. CHẾ BIẾN

### 1. Mục đích

Chế biến sản phẩm nhằm tăng giá trị sử dụng thực phẩm đồng thời nâng cao chất lượng sản phẩm.



## 2. Các phương pháp chế biến

- Phương pháp thủ công tạo ra nước mắm, mắm tôm, tôm chua.
- Phương pháp công nghiệp tạo ra các sản phẩm đồ hộp.

Quan sát hình 87 và ghi vào vở bài tập những sản phẩm đã được chế biến theo 2 phương pháp trên.



Hình 87. Các sản phẩm đã chế biến

### Ghi nhớ

- Có 2 phương pháp thu hoạch : đánh tủa thả bù và thu hoạch toàn bộ.
- Có 3 phương pháp bảo quản : ướp muối, làm khô, làm lạnh.
- Có 2 phương pháp chế biến : phương pháp thủ công, phương pháp công nghiệp.

### Câu hỏi

1. Em hãy nêu các phương pháp thu hoạch tôm, cá.
2. Tại sao phải bảo quản sản phẩm thủy sản ? Hãy nêu tên vài phương pháp bảo quản mà em biết.
3. Ở địa phương em thường chế biến sản phẩm thủy sản bằng cách nào ?