

Thực hành: Chế biến thức
ăn giàu gluxit bằng men



vndoc





MỤC TIÊU BÀI THỰC HÀNH

- **Biết và chế biến được thức ăn giàu gluxit bằng men cho vật nuôi**
- **Thực hiện đúng quy trình, kỹ thuật.**
- **Có ý thức vận dụng vào thực tiễn gia đình, để chế biến thức ăn cho vật nuôi.**

Thức ăn giàu gluxit



Sắn



Ngô



Khoai tây



Khoai lang



Gạo, ngũ cốc



Thực hành: chế biến thức ăn giàu gluxit bằng men



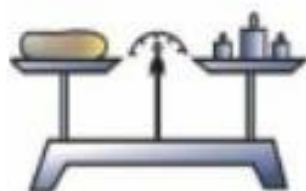
I. Vật liệu và dụng cụ cần thiết:

- Nguyên liệu:

- + Bột ngô (bắp) hoặc bột gạo, khoai, sắn,...
- + Bánh men rượu.
- + Nước sạch

- Dụng cụ: Chậu nhựa, vải, ni lông sạch, chày, cối sứ, cân,...





Bước 1. Cân bột và men rượu theo tỉ lệ : 100 phần bột, 4 phần men rượu.



Bước 2. Giã nhỏ men rượu, bỏ bột trấu.



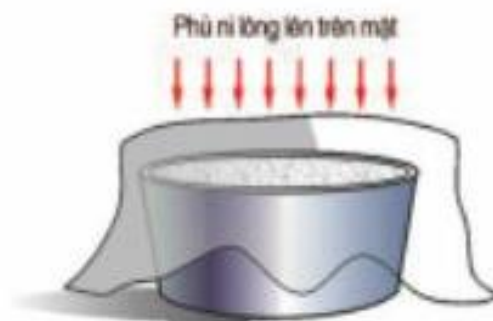
Bước 3. Trộn đều men rượu với bột.



Nước sạch



Bước 4. Cho nước sạch vào, nhào kĩ đến đủ ẩm.



Bước 5. Nén nhẹ bột xuống cho đều. Phủ ni lông sạch lên trên mặt. Đem ủ nơi kín gió, khô, ấm trong 24h.

- **Bước 1:** Cân bột và rượu: 100 phần bột, 4 phần men rượu.
- **Bước 2:** Giã nhỏ men rượu, bỏ bớt trấu.
- **Bước 3:** Trộn đều.
- **Bước 4:** Cho đủ nước sạch, nhào kĩ đến đủ ẩm.
- **Bước 5:** Nén nhẹ bột xuống phủ đều, phủ ni lông sạch lên trên mặt. Đem ủ nơi kín gió, khô, ẩm trong 24h.



BÀI 43. THỰC HÀNH
ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG THỨC
ĂN VẬT NUÔI CHẾ BIẾN BẰNG
PHƯƠNG PHÁP VI SINH VẬT.



I. Mẫu thức ăn và dụng cụ cần thiết.



- Mẫu thức ăn:

+ Thức ăn ủ xanh (lấy từ hầm hoặc hồ ủ xanh).

+ Thức ăn tinh ủ men rượu sau 24h.

- Dụng cụ: bát (chén) sứ có đường kính 10cm, panh gấp, đĩa thủy tinh, giấy đo pH, nhiệt kế.

II. Quy trình thực hành

1. Quy trình đánh giá chất lượng thức ăn ủ xanh



Bước 1

Lấy mẫu
thức ăn ủ xanh
vào bát sứ



Bước 2

Quan sát
màu sắc
thức ăn



Bước 3

Ngửi mùi
của thức ăn



Bước 4

Đo độ pH
của thức ăn
ủ xanh

Bảng 7. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG THỨC ĂN Ủ XANH



Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Màu sắc	Vàng xanh	Vàng lẫn xám	Đen
Mùi	Thơm	Thơm	Khó chịu
Độ pH	< 4	4 - 5	> 5

MẪU BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG THỨC ĂN Ủ XANH



Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Màu sắc	Vàng xanh		
Mùi	Thơm		
Độ pH	< 4		

Mẫu bảng báo cáo thực hành đánh giá thức ăn ủ xanh (ủ chua)



Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Màu sắc			
Mùi			
Độ pH			



2. Quy trình đánh giá chất lượng của thức ăn ủ men rượu.

Bước 1: Lấy thức ăn đã được ủ, sờ tay vào thức ăn để cảm nhận nhiệt độ và độ ẩm của thức ăn ủ (hoặc dùng nhiệt kế cắm vào thức ăn đo nhiệt độ của thức ăn).

Bước 2: Quan sát màu sắc của thức ăn ủ men.

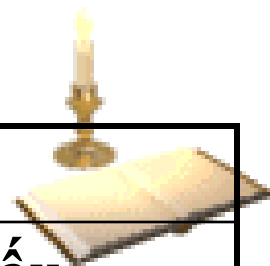
Bước 3: Ngửi mùi của thức ăn ủ men.

Bảng 8. TIÊU CHUẨN ĐÁNH GIÁ THỨC ĂN Ủ MEN



Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Nhiệt độ	Ấm (khoảng 30 ⁰ C)	Ấm	Lạnh
Độ ẩm	Đủ ẩm (nằm lại thành nắm được)	Hơi nhão hoặc hơi khô	Quá nhão hoặc quá khô
Màu sắc	Có nhiều mảng trắng trên mặt khối thức ăn	Ít đám mốc trắng	Màu của thức ăn không thay đổi
Mùi	Thơm rượu nếp	Có mùi thơm	Không thơm hoặc có mùi khó chịu

MẪU BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ THỨC ĂN Ủ MEN



Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Nhiệt độ		Ấm	
Độ ẩm		Hơi nhão hoặc hơi khô	
Màu sắc		Ít đám mốc trắng	
Mùi		Có mùi thơm	

Mẫu bảng báo cáo thực hành đánh giá thức ăn ủ men rượu



Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Nhiệt độ			
Độ ẩm			
Màu sắc			
Mùi			

III. Thực hành:



- Các nhóm ổn định vị trí.
- Thực hiện theo nhóm, theo sự phân công, nhóm trưởng chỉ đạo.
- Thư kí ghi kết quả vào báo cáo thực hành theo mẫu bảng số 7 và số 8/SGK.

Lưu ý

- Thực hành phải nghiêm túc.
- Thực hành cẩn thận.
- Giữ gìn vệ sinh chung.

Tiêu chí đánh giá kết quả thực hành

Chuẩn bị đủ dụng cụ thực hành có chất lượng:	2 điểm
Thực hành theo đúng quy trình:	1 điểm
Kết quả thực hành chính xác:	2 điểm
Đảm bảo trật tự, nghiêm túc:	3 điểm
Vệ sinh trong khi thực hành	1 điểm
Vệ sinh sau khi thực hành	1 điểm





Dẫn dò

- Vận dụng vào thực tiễn đánh giá chất lượng thức ăn chế biến bằng phương pháp vi sinh vật có ở gia đình, địa phương em.
- Các em đọc, nghiên cứu trước nội dung bài 44-SGK.