

BỘ MÔN: CÔNG NGHỆ 6
CHỦ ĐỀ: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM



NỘI DUNG

BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH

1





Trong trường hợp thực phẩm để lâu sẽ dần bị biến chất: sinh ra độc tố, các chất dinh dưỡng của thực phẩm tự phân huỷ làm ảnh hưởng đến chất lượng của thực phẩm.

3

1. Bảo quản thực phẩm

1.1 Vai trò và ý nghĩa của việc bảo quản thực phẩm



Thịt bị biến chất



Bắp cải



Khoai tây.....



Bánh mì



Cơm



Chuối

NGUYÊN NHÂN GÂY HƯ HỎNG THỰC PHẨM?

2







Trong trường hợp côn trùng (ruồi, kiến, gián,...) bâu, đậu vào thực phẩm khiến thực phẩm bị nhiễm vi sinh vật. Khi các vi sinh vật này phát triển, chúng sẽ khiến chất dinh dưỡng của thực phẩm bị phân huỷ, sinh ra độc tố làm giảm chất lượng của thực phẩm.

5



Sau khi nảy mầm, lớp biểu bì củ khoai lang sẽ xuất hiện những đốm đen do nấm mốc và độc tố sẽ được thải ra. Chất độc có thể làm hỏng dần chức năng gan ở người

Gừng mọc mầm giảm giá trị dinh dưỡng, gừng bị mốc hỏng còn chứa độc tố safrole, loại độc tố có khả năng gây tổn thương và ung thư gan.

Khoai tây mọc mầm chứa chất độc solanine, gây buồn nôn, ói mửa, tiêu chảy... Với liều lượng 0,2 -0,4g trên 1kg trọng lượng cơ thể, solanine gây ngộ độc chết người

Khoai mì mọc mầm chứa các chất alkaloid solanine cực độc, gây ra các triệu chứng như tiêu chảy, ói mửa, đau tức ngực và thậm chí còn gây chết người

. Trường hợp thực phẩm bị nảy mầm, sinh ra độc tố làm giảm chất lượng dinh dưỡng.

6

1.2. Phương pháp bảo quản thực phẩm



Phơi khô



Ướp đá



Ướp muối



Hút chân không



Muối chua



Ngâm giấm



Ngâm đường



Bảo quản trong tủ lạnh

Hình 5.2. Một số phương pháp bảo quản thực phẩm

Theo em, vì sao những phương pháp bảo quản trong hình 5.2 lại giúp thực phẩm lâu hư hỏng?

8

Ngộ độc thực phẩm



Nausea
Buồn nôn



Vomiting
Nôn



Dizziness
Chóng mặt



Abdominal cramps
Đau bụng



Fever
Sốt



Di ngoài

7

1. Bảo quản thực phẩm

1.2. Phương pháp bảo quản thực phẩm



Các phương pháp bảo quản thực phẩm: phơi khô hoặc sấy khô, ướp lạnh, cấp đông, ngâm giấm, ngâm đường, ướp muối, muối chua, hút chân không,... Tùy thực phẩm và điều kiện bảo quản mà chọn PP bảo quản thích hợp.

CÂU HỎI

Nêu vai trò và ý nghĩa của việc bảo quản thực phẩm?

