**Bài 43: BẢO QUẢN THỊT, TRỨNG, SỮA VÀ CÁ**

**A. LÝ THUYẾT**

**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 truyền thống ( ướp muối, ủ chua, sấy khô…)

**2. Phương pháp bảo quản lạnh**

**a. Khái niệm:** phương pháp bảo quản tốt nhất, duy trì được nhiều tính chất ban đầu của thịt

**b. Qui trình:** gồm 4 bước

- Bước 1: thịt gia súc, gia cầm sau khi giết mổ, làm sạch đưa vào phòng lạnh.

- Bước 2: các súc thịt được treo trên các móc sắt hay đóng hòm và xếp thành từng khối.

- Bước 3: làm lạnh sản phẩm, thời gian làm lạnh phụ thuộc vào tính chất và khối lượng thịt.

- Bước 4: sau khi làm lạnh, sản phẩm đưa sang phòng bảo quản. Nhiệt độ trong phòng bảo quản từ 0oC đến 20oC, độ ẩm thấp hơn 85%.

**3. Phương pháp ướp muối**

**a. Khái niệm:** là phương pháp cổ truyền được sử dụng rộng rãi trong nhân dân

**b. Qui trình:** gồm 5 bước

- Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu hỗn hợp 94% NaCl, 5% đường

- Bước 2: chuẩn bị thịt. Cắt thịt thành miếng 1-2kg, sau khi bỏ hết xương

- Bước 3: xát hỗn hợp lên bề mặt miếng thịt

- Bước 4: xếp thịt đã ướp vào thùng gỗ, cứ mỗi lớp thịt rắc một lớp hỗn hợp

- Bước 5: bảo quản 7- 10 ngày. Trước khi dùng, lấy thịt để trên giá cho ráo nước

**c. Ưu điểm và hạn chế:** dễ thực hiện, hao hụt dinh dưỡng ít nhưng hạn chế là thịt mặn, kém mềm mại, hương vị kém tươi.

**II. Một số phương pháp bảo quản trứng**

- Bảo quản lạnh (có thể bảo quản được từ 180 ngày đến 220 ngày)

- Bảo quản bằng nước vôi (từ 20 đến 30 ngày)

- Bảo quản bằng tạo màng mỏng silicat hoặc parafin trên mặt trứng để bảo quản

- Bảo quản bằng hỗn hợp khí CO2 và N2 hoặc hỗn hợp 2 khí.

- Bảo quản bằng muối (muối khô, muối ớt,…)

**III. Bảo quản sơ bộ sữa tươi**

- Trong điều kiện bình thường, sữa mới vắt ra, vi sinh vật không thể phát triển vì trong sữa có kháng thể. Ở nhiệt độ 30oC đến 37oC, diệt khuẩn kháng thể tác dụng từ 2 đến 3 giờ.

- Do đó sữa được làm lạnh ở 10oC khi vừa vắt như thế sẽ giữ được chất lượng sữa từ 7 – 10 giờ.

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

*Thu nhận sữa → lọc sữa → làm lạnh nhanh (10oC).*

**IV. Bảo quản cá**

**1. Một số phương pháp bảo quản cá**

- Bảo quản lạnh (bằng nước đá; bằng khí lạnh; ướp đông;t ráng băng).

- Ướp muối.

- Bảo quản bằng axit hữu cơ (axitlactic, axit xitric, axit axetic).

- Bảo quản bằng chất chống oxi hóa.

- Hun khói.

- Đóng hộp…

**2. Bảo quản lạnh**

- Là phương pháp đơn giản được áp dụng phổ biến cho nghề cá ở nước ta

- Cá được bảo quản từ 7-10 ngày.

**B. CÂU HỎI**

**Câu 1.** Nêu một số phương pháp bảo quản thịt.

**Câu 2.** Nêu một số phương pháp bảo quản trứng.

**Câu 3.** Nêu một số phương pháp bảo quản cá và qui trình tóm tắt bảo quản cá bằng phương pháp làm lạnh.