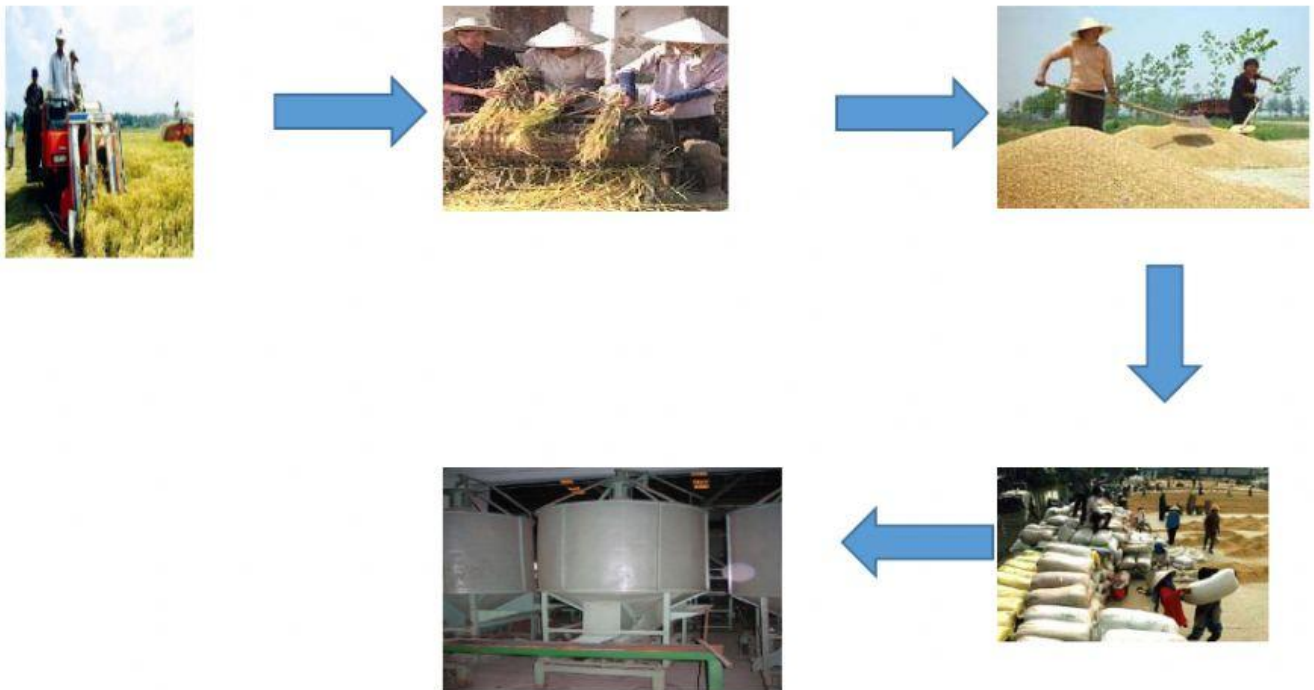




1/ QUY TRÌNH BẢO QUẢN THÓC, NGÔ:



2/ MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN RAU, CỦ QUẢ:

Bảo quản ở điều kiện bình thường

BẢO QUẢN MÔI TRƯỜNG BIẾN ĐỔI:

Là giữ môi trường có hàm lượng:

+ O_2 thấp: 5 - 10%

+ CO_2 cao: 2 - 4%

→ Hạn chế hoạt động sống của rau, hoa, quả và hoạt động của VSV.



Bảo quản trong môi trường khí biến đổi.



Bảo quản bằng hóa chất



Phương pháp bảo quản lạnh



BẢO QUẢN BẰNG HÓA CHẤT

Chỉ sử dụng những hóa chất được cơ quan chức năng cho phép. Trong đó, sử dụng nước **axit** là tốt nhất, qua được bảo quản lâu hơn và không gây hại sức khỏe con người.



3/ Nhóm thịt, trứng, sữa với thành phần dinh dưỡng chính là chất béo và chất đạm nên dễ có hiện tượng thối rữa, ôi thiu, gây hư hỏng sản phẩm

► Vậy chúng ta bảo quản như thế nào để hạn chế sự hư hại của sản phẩm???

3.1. BẢO QUẢN THỊT

LÀM LẠNH, LÀM ĐÔNG	HUN KHÓI	ĐÓNG HỘP	ƯỚP MUỐI



3.2. BẢO QUẢN TRỨNG

Bảo quản bằng hỗn
hợp khí

Bảo quản bằng
muối

Bảo quản lạnh

Bảo quản bằng
nước vôi

3.3. QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN SƠ BỘ SỮA

Thu nhận sữa

Lọc sữa

Làm lạnh nhanh



4/ CÁC SẢN PHẨM ĐƯỢC CHẾ BIẾN TỪ

RAU CỦ QUẢ	SẴN, GẠO, NGÔ	HẢI SẢN	THỊT, TRỨNG, SỮA



5/ MỤC ĐÍCH, Ý NGHĨA CỦA CÔNG TÁC BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN

BẢO QUẢN	CHẾ BIẾN

Duy trì, nâng cao
chất lượng

Tạo ra nhiều sản
phẩm có giá trị cao,
đáp ứng nhu cầu
người tiêu dùng

Thường bảo quản
trong các kho silo,
kho thông thường,
lạnh,....

Tạo điều kiện
thuận lợi cho công
tác bảo quản

Duy trì đặc tính
ban đầu của nông,
lâm, thủy sản

Hạn chế tổn thất
về số lượng và
chất lượng