

GIÁO TRÌNH MÔ ĐUN BẢO QUẢN

MÃ SỐ: MĐ08

**NGHỀ: Chế biến cá tra, cá basa đông lạnh
xuất khẩu**

Trình độ: Sơ cấp nghề



TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

MÃ TÀI LIỆU: MD08

TaiLieu.vn

LỜI GIỚI THIỆU

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn dự báo giá trị xuất khẩu thủy sản cả năm 2011 đạt hơn 6 tỷ USD, trong đó xuất khẩu cá tra, cá ba sa chiếm trên 30% tổng giá trị xuất khẩu thủy sản cả nước.

Sản phẩm thủy sản Việt Nam đã có mặt tại 130 quốc gia và vùng lãnh thổ, trong những năm gần đây xuất khẩu cá tra, cá ba sa của Việt Nam tăng mạnh về cả khối lượng và giá trị, tập trung vào nhóm các sản phẩm đông lạnh. Các thị trường chính nhập khẩu cá tra, cá ba sa của Việt Nam như EU, Mỹ, Nga... là những thị trường đòi hỏi nghiêm ngặt về chất lượng, an toàn thực phẩm.

Nhằm góp phần đào tạo nguồn nhân lực cho các cơ sở chế biến cá tra, cá ba sa đông lạnh xuất khẩu, nâng tỷ lệ lao động qua đào tạo, nằm trong khuôn khổ đề án “*Đào tạo nghề cho lao động nông thôn đến năm 2020*” chương trình và bộ giáo trình đào tạo nghề ngắn hạn “*Chế biến cá tra, cá ba sa đông lạnh xuất khẩu*” được xây dựng.

Bộ giáo trình được biên soạn đã tích hợp những kiến thức, kỹ năng cần có của nghề, giúp người học nghề làm việc tại các cơ sở chế biến cá tra, cá ba sa đông lạnh xuất khẩu có thể làm ra các sản phẩm đạt tiêu chuẩn, đáp ứng nhu cầu đa dạng của các thị trường trên thế giới.

Bộ giáo trình gồm 8 quyển:

1. Giáo trình mô đun Vệ sinh trong chế biến cá tra, cá ba sa đông lạnh xuất khẩu
2. Giáo trình mô đun Tiếp nhận nguyên liệu
3. Giáo trình mô đun Chế biến cá nguyên con, cắt khúc
4. Giáo trình mô đun Chế biến cá phi lê
5. Giáo trình mô đun Chế biến sản phẩm gia tăng
6. Giáo trình mô đun Cấp đông
7. Giáo trình mô đun Bao gói
8. Giáo trình mô đun Bảo quản

Giáo trình mô đun “*Bảo quản*” trình bày các việc kiểm tra, sắp xếp, bảo quản sản phẩm cá tra, cá ba sa đông lạnh xuất khẩu trong kho bảo quản đông. Giáo trình trình bày ngắn gọn, cụ thể từng bước công việc giúp người học dễ hiểu, dễ thực hiện, phù hợp cho đối tượng lao động nông thôn.

Giáo trình này bao gồm 05 bài:

- Bài 1. Những vấn đề chung về bảo quản
- Bài 2. Xếp sản phẩm vào kho

Bài 3. Lập thẻ kho và sơ đồ kho

Bài 4. Theo dõi và xử lý sự cố trong quá trình bảo quản

Bài 5. Xuất hàng

Để hoàn thiện bộ giáo trình này chúng tôi đã nhận được sự chỉ đạo, hướng dẫn của Vụ Tổ chức Cán bộ – Bộ Nông nghiệp và PTNT; Tổng cục dạy nghề - Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. Đồng thời chúng tôi cũng nhận được các ý kiến đóng góp của các nhà khoa học, cán bộ kỹ thuật của các Trường, Trung tâm nghiên cứu, Ban Giám hiệu và các thầy cô giáo Trường Trung học thủy sản.

Đặc biệt bộ giáo trình được hoàn thành với sự giúp đỡ không nhỏ của các Công ty trực tiếp sản xuất cá tra, cá ba sa đông lạnh xuất khẩu:

Công ty Cổ phần CAFATEX, Hậu Giang, Km 2081 Quốc Lộ 1, H. Châu Thành A, Hậu Giang;

Công ty Cổ phần CB Thực phẩm Sông Hậu, Thới Hưng, Cờ Đỏ, Cần Thơ;

Công ty TNHH Công nghiệp Thủy sản Miền Nam (SOUTH VINA), Khu công nghiệp Trà Nóc II, Ô Môn, Cần Thơ;

Công ty Cổ Phần Nha Trang Seafoods, số 58 B đường Hai Tháng Tư - phường Vĩnh Hải, Nha Trang, Khánh Hòa;

Công ty TNHH Huy Nam, Khu CN Cảng cá Tắc Cậu, Kiên Giang.

Trong quá trình biên soạn giáo trình không tránh khỏi những hạn chế, Ban chủ nhiệm và các tác giả rất mong nhận được nhiều ý kiến đóng góp của các nhà khoa học, các cán bộ kỹ thuật, các đồng nghiệp để giáo trình hoàn thiện hơn.

Tham gia biên soạn

1. Chủ biên: Tô Nguyễn Hồng Nguyên

MỤC LỤC

Bài mở đầu	5
<u>Bài 1: Những vấn đề chung về bảo quản</u>	7
<u>Bài 2: Xếp sản phẩm vào kho</u>	15
<u>Bài 3. Lập thẻ kho và sơ đồ kho</u>	30
<u>Bài 4: Theo dõi và xử lý sự cố trong quá trình bảo quản</u>	39
<u>Bài 5. Xuất hàng</u>	43
<u>HƯỚNG DẪN GIẢNG DẠY MÔ ĐUN</u>	50

TaiLieu.vn

BÀI MỞ ĐẦU

Nguyên liệu thủy sản rất dễ hư hỏng do cấu trúc cơ thịt lỏng lẻo, nhiều nước... cá tra, cá ba sa lại càng dễ hư hơn vì có chứa rất nhiều mỡ.

Mặt khác, nguyên liệu thủy sản có tính mùa vụ rất cao, vì vậy việc chế biến thành các sản phẩm vừa đáp ứng thị hiếu người tiêu dùng, vừa đóng vai trò bảo quản, kéo dài thời gian sử dụng là rất quan trọng.

Trong số các sản phẩm thủy sản xuất khẩu, thủy sản đông lạnh chiếm đa số, trong đó các sản phẩm chế biến từ cá tra, cá ba sa chiếm tỉ lệ không nhỏ.

Do đó việc bảo quản sản phẩm trong kho bảo quản đông đóng một vai trò vô cùng quan trọng trong quy trình chế biến cá tra, cá ba sa đông lạnh xuất khẩu.



Cá tra nguyên con đông lạnh



Cá tra cắt khúc đông lạnh



Cá tra phi lê tẩm bột đông lạnh



Cá tra phi lê đông IQF

Hình 0.1. Một số sản phẩm cá tra, cá ba sa đông lạnh xuất khẩu

BÀI 1: NHỮNG VẤN ĐỀ CHUNG VỀ BẢO QUẢN

Mã bài: MĐ08-1

Mục tiêu

- Biết được mục đích việc bảo quản sản phẩm thủy sản; một số biến đổi về mặt hóa học, vi sinh đối với sản phẩm thủy sản; yêu cầu về nhiệt độ và độ ẩm kho lạnh khi bảo quản; cách thức vệ sinh kho lạnh trong quá trình bảo quản.
- Thực hiện mặc bảo hộ lao động kho lạnh.
- Rèn luyện tính nhanh nhẹn, cẩn thận, tuân thủ.

A. Nội dung

1. Mục đích của việc bảo quản sản phẩm thủy sản

- Bảo quản đông nhằm hạn chế sự phát triển của vi sinh vật, đảm bảo chất lượng sản phẩm, kéo dài thời hạn sử dụng (thời hạn sử dụng thường là 2 năm);
- Hạn chế tổn thất về số lượng và chất lượng của chúng;
- Sản phẩm thủy sản đông lạnh thường được bảo quản trong kho lạnh ở nhiệt độ $-20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$.

2. Kho bảo quản đông

2.1. Yêu cầu

Để bảo quản sản phẩm được lâu với tỷ lệ hao hụt thấp nhất, kho bảo quản đông cần đảm bảo các yêu cầu sau:

2.1.1. Địa điểm

Kho bảo quản đông phải:

- Được xây dựng ở nơi cao ráo, không bị ngập hoặc đọng nước, thuận tiện về giao thông, xa các nguồn gây ô nhiễm;
- Có đủ nguồn cung cấp điện ổn định đảm bảo cho sản xuất;
- Có đủ nguồn nước sạch đáp ứng yêu cầu vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.

2.1.2. Bố trí mặt bằng và kết cấu

- Có mặt bằng đủ rộng, được bố trí thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ.
- Nền kho bảo quản đông, phòng đệm phải đảm bảo phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt, cao từ 0,8- 1,4 m so với mặt bằng quanh kho, chiều rộng tối thiểu của phòng đệm là 5 m.

- Có tường ngăn cách giữa kho lạnh với bên ngoài.
- Kho bảo quản đông có kết cấu vững chắc, có mái che không dột, được cách nhiệt tốt.
- Trần và vách của kho bảo quản đông: được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, cách nhiệt tốt.
- Cửa kho bảo quản đông, phòng đệm được làm bằng vật liệu bền, cách nhiệt, dễ làm vệ sinh; khi đóng cửa phải đảm bảo kín, các tấm màng che tại cửa kho được làm bằng vật liệu phù hợp.
- Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng phải được thiết kế thuận tiện để đảm bảo ngăn chặn hạn chế dao động nhiệt độ trong kho khi bốc dỡ hàng.
- Phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế, bố trí phù hợp đảm bảo vệ sinh an toàn.
- Khoảng sân xuất hàng cũng nên có mái che để cho sản phẩm khỏi nắng mưa, chú ý phải che cả cửa kho, vì nếu gặp nước mưa, cửa kho sẽ bị đóng đá.

2.1.3. Nhiệt độ và độ ẩm

- Nhiệt độ bảo quản đông ở nước ta được quy định là $-18^{\circ}\text{C} \div -20^{\circ}\text{C}$, dao động nhiệt độ cho phép là $\pm 1^{\circ}\text{C}$.
- Độ ẩm tương đối của không khí từ 85% - 95%.

2.1.4. Hệ thống chiếu sáng

- Trang bị hệ thống chiếu sáng đủ sáng cho mọi hoạt động xếp dỡ, vận chuyển sản phẩm;



Hình 1.1. Hệ thống chiếu sáng trong kho bảo quản đông

- Đèn chiếu sáng trong kho bảo quản đông, phòng bao gói lại và phòng đệm phải đảm bảo an toàn và có chụp bảo vệ.



Hình 1.2. Đèn chiếu sáng trong kho

2.2. Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển

- Thiết bị làm lạnh phải có công suất đủ để bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ cần thiết và ổn định, kể cả khi kho chứa hàng đạt mức tối đa;



Hình 1.3. Máy lạnh

- Giá kê hàng được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, dễ làm vệ sinh;



Hình 1.4. Giá kê hàng

- Thiết bị nâng hàng, bốc dỡ hàng, phương tiện vận chuyển được sử dụng trong kho lạnh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không rò dầu, không có nguồn gây ô nhiễm.
- Có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, vận chuyển, dễ làm vệ sinh, khử trùng.



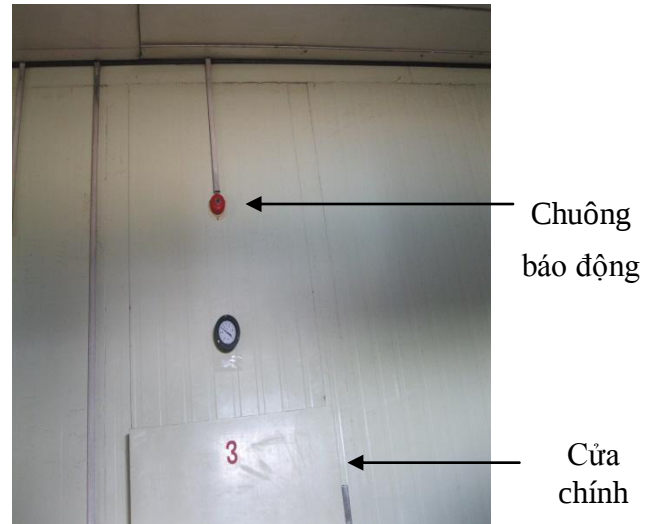
Hình 1.5. Thiết bị nâng hàng

- Kho lạnh phải được kiểm tra nhiệt độ thường xuyên bằng nhiệt kế tự ghi và nhiệt kế cơ.
- Nhiệt kế tự ghi được lắp đặt ở nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác $0,5^{\circ}\text{C}$.
- Đầu cảm biến của nhiệt kế được bố trí ở khoảng cách gần cửa lớn và cửa xuất nhập hàng vì vị trí này có nhiệt độ cao nhất trong kho, nhiệt độ thay đổi thường xuyên nhất.



Hình 1.6. Nhiệt kế tự ghi

- Trong kho lạnh phải có đầy đủ thiết bị an toàn lao động như đèn báo hiệu, chuông báo đặt ở vị trí phía trên cửa chính của kho lạnh.



Hình 1.7. Chuông báo động

- Ở phòng trực của kho lạnh / phòng quản lý sản xuất thì được trang bị 01 dãy đèn báo hiệu và chuông báo động có đánh số tương ứng đúng với các vị trí chuông báo trong kho.

Mục đích để người trực quản lý xác định chính xác và nhanh chóng vị trí khi xảy ra sự cố trong kho.



Hình 1.8. Đèn báo hiệu

- Xe đông lạnh cũng được xem là kho vận chuyển hàng hóa đến nơi tiêu thụ, do đó cần phải đảm bảo các yêu cầu cơ bản của kho lạnh: cấu tạo cách nhiệt, nhiệt độ, độ ẩm,...



Hình 1.9. Xe đông lạnh

3. Biến đổi của thủy sản khi bảo quản đông

3.1. Biến đổi vật lý

- Hao hụt trọng lượng

Trong quá trình bảo quản đông, luôn luôn có sự bốc hơi nước ít nhiều từ bề mặt sản phẩm, dần dần theo thời gian làm hao hụt trọng lượng sản phẩm.

- Biến đổi màu sắc

Sự biến đổi màu sắc khi bảo quản biểu thị cho sự xuống cấp của sản phẩm làm giảm giá trị kinh tế.

- Sự cháy lạnh

Sản phẩm cháy lạnh bị mất trọng lượng và chất lượng nghiêm trọng.

3.2. Biến đổi hóa học

- Biến đổi chất đạm

Thường xuyên biến đổi, tốc độ biến đổi phụ thuộc vào nhiệt độ.

Nhiệt độ càng thấp, sự biến tính càng chậm lại.

- Biến đổi chất béo

Sự oxy hóa chất béo xảy ra nhanh chóng nếu nhiệt độ tăng cao. Do đó, bảo quản ở nhiệt độ càng thấp càng giảm sự biến đổi hư hỏng này.

- Biến đổi vitamin, chất khoáng

Sản phẩm đông lạnh bị biến đổi trong quá trình bảo quản chủ yếu là do nhiệt độ, độ ẩm. Do vậy, sản phẩm sau khi chế biến cần được bao gói thật kỹ, bao bì kín, nhiệt độ kho bảo quản phải ổn định và tương đương với nhiệt độ sản phẩm.

4. Vệ sinh và an toàn lao động

Kho bảo quản đông không chỉ đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật, mà còn phải đảm bảo được khâu vệ sinh và an toàn lao động:

4.1. Đối với công nhân

Trong điều kiện môi trường làm việc khắc nghiệt, nhiệt độ thấp, độ ẩm cao sẽ ảnh hưởng rất nhiều đến sức khỏe người công nhân kho lạnh. Do đó cần phải đảm bảo các yêu cầu sau đây:

- Vệ sinh công nhân (học ở Môđun 01)
- Mặc ấm: quần áo bảo hộ lao động phải đủ ấm khi làm việc trong kho lạnh.

4.1.1. Chuẩn bị

- Bảo hộ lao động (theo hướng dẫn mô đun 01)
- Găng tay vải



Hình 1.10. Găng tay vải

- Áo chống lạnh: chuyên dùng cho công nhân kho bảo quản đông, áo có tác dụng giữ ấm rất tốt.



Hình 1.11. Áo chống lạnh

4.1.2. Cách thực hiện

Thực hiện tuần tự theo các bước sau:

- Bước 1: Mặc bảo hộ lao động (theo hướng dẫn ở mô đun 01) bao gồm:
 - + Quần áo bảo hộ lao động: đảm bảo vệ sinh.

- + Khẩu trang: bao kín miệng và mũi.
- + Mũ: trùm toàn bộ tóc vào trong.
- + Tất: giữ chân không bị lạnh.
- + Ủng chuyên dụng cho kho lạnh (để không trơn trượt).



Hình 1.12. Mặc bảo hộ lao động
(đã hướng dẫn ở mô đun 01)

- Bước 2: Mang găng tay vải giữ ấm vào

Găng tay vải



Hình 1.13. Mang bao tay vải

- Bước 3: Mặc áo chống lạnh.



Hình 1.14. Mặc áo chống lạnh

- Bước 4: Kéo dây áo chặt lại để đảm bảo hơi lạnh không xâm nhập khi vào kho.



Hình 1.15. Kéo dây áo chặt lại

- Bước 5: Sẵn sàng vào kho làm việc.

4.2. Đối với kho bảo quản

- Sàn kho lạnh thường có hiện tượng đóng băng kèm chất bẩn và dễ gây trượt ngã, cần phải cạo sạch mỗi tuần một lần.



Hình 1.16. Đóng băng sàn kho

- Thường xuyên quét sạch tuyết trên dàn bốc hơi trong kho lạnh.

Khi quét tránh tuyết rơi xuống phủ lên thành phẩm bằng cách đẩy thành phẩm bằng vải ướt.

Sau đó chuyển tuyết và nước ra ngoài kho.



Hình 1.17. Hiện tượng đóng tuyết

- Bóng đèn trong kho lạnh phải có bọc lưới bảo vệ để phòng bóng vỡ, mảnh thủy tinh rơi vào thành phẩm.
 - Công nhân khi vào kho lạnh làm việc phải có ít nhất 02 người trở lên.
 - Trước khi đóng cửa phải kiểm tra kỹ bên trong kho đảm bảo không còn người làm việc trong kho.
 - Khi có hiện tượng cháy, tiếng động bất thường phải báo ngay cho nhân viên trực cơ điện (liên hệ điện thoại 114) để kịp thời xử lý.
 - Đảm bảo vệ sinh kho tàng không để bụi bẩn bám vào vật tư hàng hóa, không có rác, không để đồ dùng, dụng cụ, xe đẩy vứt bừa bộn.
 - Phối kết hợp với các phòng hữu quan để phục vụ và giải quyết công việc.
- Thủ kho chịu trách nhiệm tổ chức an toàn chống cháy nổ trong kho, kiểm tra nơi để bình PCCC...

B. Câu hỏi và bài tập thực hành:

Bài tập 1:

Gọi tên đúng các loại thiết bị, dụng cụ, phương tiện dùng trong kho lạnh? Cho biết công dụng của từng loại?

Bài tập 2:

Thực hành mặc bảo hộ lao động trước khi vào kho lạnh.

C. Ghi nhớ

Cần chú ý một số nội dung trọng tâm:

- Các yêu cầu của kho bảo quản: nhiệt độ và độ ẩm; hệ thống chiếu sáng; thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển.
- Các bước mặc bảo hộ lao động trước khi vào kho bảo quản đông.
- Vệ sinh và an toàn lao động trong kho bảo quản đông.

Bài 2: XẾP SẢN PHẨM VÀO KHO

Mã bài: MĐ08-2

Mục tiêu

- Trình bày được các nguyên tắc xếp sản phẩm trong kho bảo quản đông; các bước trong qui trình nhập hàng vào kho;
- Chuẩn bị được các phương tiện, máy, thiết bị và dụng cụ cần thiết phục vụ cho quá trình nhập hàng; thực hiện kiểm tra nhiệt độ trung tâm sản phẩm trước khi cho nhập kho; sắp xếp, bố trí sản phẩm trong kho lạnh đúng kỹ thuật đảm bảo được chất lượng sản phẩm trong quá trình bảo quản.
- Rèn luyện tính nhanh nhẹn, cẩn thận, tuân thủ.

A. Nội dung

1. Mục đích

Việc xếp hợp lý sản phẩm trong kho bảo quản có ý nghĩa kinh tế lớn:

- Xếp sản phẩm vào kho đảm bảo chất lượng hàng hóa, dễ kiểm tra, theo dõi, phát hiện hư hỏng;
- Sản phẩm xếp trong kho tạo điều kiện cho việc bốc dỡ dễ dàng, tận dụng tối đa diện tích để tăng hiệu quả kinh tế.
- Đảm bảo hàng được nhập, xuất tuần tự đúng thời hạn, tránh tồn kho quá lâu.

2. Yêu cầu

Kỹ thuật sắp xếp hàng trong kho bảo quản đông phải tuân theo các nguyên tắc sau:

- Nguyên tắc thông gió

Tạo điều kiện để đưa khí lạnh từ nguồn phát lạnh đến tất cả hàng hóa trong kho bảo quản đông.

- Nguyên tắc nhập trước xuất trước

Hàng hóa nhập trước phải được ưu tiên xuất trước.

- Nguyên tắc chất hàng (xây tụ hàng)

Làm cho diện tích bề mặt giảm

Xếp hàng thành khối ổn định, vững chắc, tạo thuận lợi cho quá trình xuất hàng.

- Nguyên tắc an toàn

Xếp hàng phải thành khối chắc chắn, không quá cao tránh đổ gây tai nạn. Giữa các lô hàng phải chừa lối đi để dễ dàng trong xếp dỡ sản phẩm.

3. Cách thực hiện

3.1. Chuẩn bị

3.1.1. Phương tiện vận chuyển

Phương tiện vận chuyển sản phẩm ra vào kho lạnh và bên trong kho tùy thuộc vào số lượng hàng hóa cần vận chuyển, quy mô kho, chiều cao kho.

- Xe đẩy: dùng khi vận chuyển hàng ít, xếp hàng trên những pa-lét thấp.



Hình 2.1. Xe đẩy

- Xe nâng: dùng khi vận chuyển hàng với khối lượng lớn, xếp hàng trên những kệ cao.



Hình 2.2. Xe nâng

- Pa-lét: hàng hóa được xếp thành tụ trên pa-lét, sau đó mới chuyển lên các kệ hàng.



Hình 2.3. Pa-lét

- Kệ hàng: còn gọi là giá đỡ pa-lét, pa-lét sau khi xếp đầy hàng sẽ được xe nâng chuyển lên các kệ hàng.

Kệ hàng



Hình 2.4. Kệ hàng

- Băng chuyền: chuyển các thùng hàng ra, vào kho để dàng nhờ vào tác dụng của trọng lực.



Hình 2.5. Băng chuyền

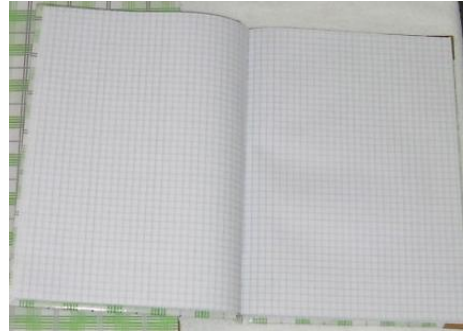
3.1.2. Máy, thiết bị và dụng cụ

- Máy đo nhiệt độ tâm sản phẩm bao gồm:
 - + Máy đo nhiệt độ bằng hồng ngoại ;
 - + Đầu đo tâm sản phẩm đông lạnh;
 - + 1 tua vít lưỡi khoan để khoan thực phẩm đông lạnh;



Hình 2.6. Máy đo nhiệt độ tâm sản phẩm

- Sổ theo dõi số lượng nhập hàng;



Hình 2.7. Sổ theo dõi

- Bút



Hình 2.8. Bút

- Thước kẻ



Hình 2.9. Thước kẻ

- Máy tính



Hình 2.10. Máy tính

3.1.2. Bảo hộ lao động

Đã được hướng dẫn ở bài 1.

3.1.3. Kho bảo quản

- Kiểm tra diện tích kho: thống kê vị trí kệ hàng còn trống.

- Kiểm tra nhiệt độ kho có đạt yêu cầu theo qui định bằng cách:

- + Quan sát đồng hồ đo nhiệt độ gắn ở cửa kho;
- + Đọc nhiệt kế tự ghi;



Đồng
hồ
đo
nhiệt
độ

Hình 2.11. Quan sát đồng hồ đo nhiệt độ

- Gom hàng
 - + Xác định các vị trí còn chứa hàng lẻ;
 - + Tập trung các hàng lẻ lại;
 - + Xếp gọn gàng tại khu vực dành riêng cho hàng lẻ.
- Xác định vị trí để xếp hàng chuẩn bị nhập vào.