

**ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH BẠC LIÊU
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KINH TẾ - KỸ THUẬT**



BÀI GIẢNG

MÔN ĐƠN: KỸ THUẬT SƠ CHẾ TÔM NGUYÊN LIỆU

MÃ SỐ MÔN HỌC: MĐ18

NGHỀ: CHẾ BIẾN THỦY SẢN

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

(Lưu hành nội bộ)

*Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-... ngàytháng.... năm.....
..... của*

Bạc Liêu, năm 2019

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

Tài liệu này thuộc loại sách bài giảng 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.

TaiLieu.vn

LỜI GIỚI THIỆU

Bài giảng mô đun “Kỹ thuật sơ chế tôm nguyên liệu” cung cấp cho người học những kiến thức về việc sơ chế tôm nguyên liệu, đây là những bước ban đầu trong quy trình sản xuất và cũng quyết định đến quá trình chế biến sau này, ảnh hưởng đến chất lượng thành phẩm trong quy trình chế biến tôm đông lạnh. Tài liệu có giá trị hướng dẫn học viên học tập và có thể tham khảo để vận dụng trong thực tế sản xuất.

Bài giảng này là mô đun bắt buộc trong chương trình đào tạo trung cấp nghề Chế biến thủy sản. Trong mô đun này gồm có 4 bài như sau:

Bài 01: Chuẩn bị chế biến

Bài 02. Rửa tôm nguyên liệu

Bài 03. Sơ chế nguyên liệu

Bài 04: Xử lý, vận chuyển phế liệu và phế phẩm

MỤC LỤC

LỜI GIỚI THIỆU	3
MỤC LỤC	4
Bài 1: Chuẩn bị chế biến	5
1. Yêu cầu về địa điểm xây dựng nhà máy chế biến tôm đông lạnh	5
2. Chuẩn bị dụng cụ, trang thiết bị, vật liệu nơi làm việc.....	5
3. Vệ sinh dụng cụ, thiết bị và khu vực chế biến.....	8
Bài 2: Rửa tôm nguyên liệu.....	10
1. Mục đích và yêu cầu khi rửa tôm	10
2. Chuẩn bị dụng cụ, trang thiết bị nơi làm việc.....	10
3. Thao tác rửa tôm	10
4. Kiểm tra, bảo quản tôm nguyên liệu.....	11
Bài 3: Sơ chế nguyên liệu.....	13
1. Các phương pháp xử lý tôm nguyên liệu.....	13
2. Những hư hỏng thường gặp ở tôm nguyên liệu và cách khắc phục trong quá trình xử lý	14
Bài 4: Xử lý, vận chuyển phế liệu và phế phẩm.....	21
1. Mục đích của việc thu gom phế liệu	21
2. Chuẩn bị dụng cụ	21
3. Thực hiện việc thu gom, vận chuyển phế liệu	21
TÀI LIỆU THAM KHẢO	22

BÀI GIẢNG MÔ ĐUN

Tên môn học: Kỹ thuật sơ chế tôm nguyên liệu

Mã môn học: MD18

Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của môn học:

- Vị trí: Kỹ thuật sơ chế tôm nguyên liệu là mô đun chuyên môn nghề trong chương trình đào tạo trung cấp nghề chế biến thủy sản

- Tính chất: Là mô đun tích hợp giữa kiến thức và kỹ năng thực hành sơ chế nguyên liệu tôm

- **Ý nghĩa và vai trò của mô đun:** Kỹ thuật sơ chế tôm nguyên liệu có ý nghĩa vô cùng quan trọng trong việc cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng xử lý tôm nguyên liệu, đây là những bước ban đầu trong quy trình sản xuất và cũng quyết định đến quá trình chế biến sau này, ảnh hưởng đến chất lượng thành phẩm trong quy trình chế biến tôm đông lạnh.

Mục tiêu của mô đun

Sau khi học xong mô đun người học sẽ đạt được:

- Kiến thức

+ Trình bày được mục đích và yêu cầu của việc rửa tôm nguyên liệu

+ Trình bày được các phương pháp xử lý tôm nguyên liệu. Những biến đổi thường gặp ở tôm trong quá trình xử lý.

+ Trình bày được mục đích của việc thu gom phế liệu

- Kỹ năng

+ Thực hiện được các thao tác kỹ thuật rửa tôm nguyên liệu và bảo quản nguyên liệu sau khi rửa

+ Thực hiện được các thao tác xử lý tôm nguyên liệu. Kiểm tra bảo quản bán thành phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Năng lực tự chủ: chủ động, độc lập thực hiện được các thao tác trong sơ chế nguyên liệu tôm

+ Năng lực trách nhiệm: đảm bảo an toàn thực phẩm, an toàn lao động

Nội dung của mô đun:

BÀI 1: CHUẨN BỊ CHẾ BIẾN

Mã bài: B01

Giới thiệu:

Bài học này có ý nghĩa rất quan trọng trong modul Chế biến Tôm đông lạnh. Đây là những bước ban đầu trước khi đi vào sản xuất và cũng quyết định đến quá trình chế biến sau này, ảnh hưởng đến chất lượng thành phẩm.

Bài học này giúp cho học viên hình dung được những yêu cầu cần thiết về nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ, vật tư, hoá chất

Chuẩn bị các điều kiện để chuẩn bị chế biến như chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ, vật dụng cần thiết. Tất cả các điều phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ đặc biệt là nhà xưởng, dụng cụ chế biến.

Mục tiêu:

- Biết được cách bố trí nhà thiết bị.
- Làm vệ sinh nhà xưởng và thiết bị, dụng cụ chế biến
- Chuẩn bị đúng, đầy đủ dụng cụ. Rèn luyện tính cẩn thận

A. Nội dung chính:

1. Yêu cầu về địa điểm xây dựng nhà máy chế biến tôm lạnh đông

- Cách xa khu dân cư
- Giao thông thuận tiện, đường thủy, bộ
- Có nguồn nước và không khí không bị ô nhiễm
- Có nguồn điện ổn định
- Có hệ thống xử lý nước thải để không làm ảnh hưởng đến môi trường

2. Chuẩn bị dụng cụ, trang thiết bị, vật liệu nơi làm việc

- Bàn chế biến: Thường được chế biến bằng inox chống gỉ, đồng thời dễ làm vệ sinh và khử trùng



Hình 1.1: Bàn chế biến

.- Cân: Hiện nay thường dùng phổ biến 2 loại cân đó là cân điện tử và cân đồng hồ. Cân đồng hồ có rất nhiều loại, loại 50kg, 5 kg, 2kg



Hình 1.2: Cân

- Rỗ, thau nhựa:
Ưu điểm nhựa là rẻ tiền, nhẹ
- Máy làm đá vảy: Thường được đặt trong phân xưởng xử lý, làm đá nhanh đảm bảo vệ sinh
- Máy xay đá: Dùng để xay đá cây



Hình 1.3: Máy xay đá



Hình 1.4: Tủ đông gió



Hình 1.5: Tủ đông tiếp xúc



Hình 1.6: Thiết bị đông IQF

- Máy dò kim loại: Dùng để phát hiện mảnh kim loại có trong tôm



Hình 1.6: Thiết bị đông IQF

- Máy đóng gói chân không: Có 2 chức năng vừa có tác dụng hàn kín miệng túi đông thời hút chân không



Hình 1.7: Máy đóng gói chân không

3. Vệ sinh dụng cụ, thiết bị và khu vực chế biến

***Yêu cầu:**

- Tất cả các thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với tôm (đĩa cân, mặt bàn, khay rửa, thùng bảo quản ...) phải được chà rửa sạch sẽ bằng chất tẩy rửa hoặc xà phòng bột, khử trùng bằng chlorine sau mỗi lần sử dụng. Thiết bị và dụng cụ phải được làm ráo nước, bảo quản nơi khô ráo thoáng mát.
- Nền/sàn nhà khu vực chế biến phải để giữ sạch sẽ trong suốt quá trình chế biến. Nền nhà phải được làm vệ sinh và khử trùng sạch sau mỗi lần chế biến
- Các dụng cụ dùng để làm vệ sinh phải được cọ rửa bằng chất tẩy rửa hoặc xà phòng bột và khử trùng lại ngay trước khi sử dụng

*** Lý do:**

- Nếu các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với tôm không được làm vệ sinh và khử trùng đúng cách, thì sẽ bị nhiễm chéo một số vi khuẩn có ở tôm lan truyền qua các bề mặt tiếp xúc và có thể lây nhiễm vào tôm
- Làm vệ sinh và khử trùng đúng cách sẽ làm giảm lượng vi khuẩn trên những bề mặt đó. Phơi khô các dụng cụ, thiết bị sẽ làm giảm khả năng phát triển của các vi khuẩn.

*** Cách tiến hành:**

- Đối với khu vực chế biến, các dụng cụ, thiết bị như bàn, rửa thùng, thùng cách nhiệt, cân... cần được làm vệ sinh và khử trùng theo trình tự sau:

+ Bước 1: Chuẩn bị: Dọn dẹp khu vực và các thiết bị cần làm vệ sinh, gồm những thao tác như chuyển hết sản phẩm khỏi khu vực, thiết bị hoặc dụng cụ

+ Bước 2: Rửa dụng cụ, thiết bị

Dùng nước rửa để loại bỏ những mảnh vụn lớn hoặc những chất bẩn có trên bề mặt.

+ Bước 3: Làm sạch

Xử lý bề mặt bằng chất tẩy rửa thích hợp (có thể dùng xà phòng bột hoặc nước rửa chén) để loại bỏ hoặc làm bong lớp chất bẩn hoặc vi khuẩn vòà dung dịch rửa.

+ Bước 4: Xối rửa

Dùng nước để loại bỏ chất bẩn đã bong và chất tẩy còn lại.

+ Bước 5: Khử trùng

Tại những nơi cần thiết có thể dùng riêng hay kết hợp hóa chất (chlorine , nước Javen,..) và nhiệt (nước nóng) để loại vi sinh vật trên bề mặt. Thời gian ngâm dụng cụ trong nước khử trùng trong khoảng 5 -10 phút, tùy thuộc vào nhiệt độ và loại chất khử trùng

+ Bước 6: Xối lại

Xối lại lần cuối để tẩy sạch chất khử trùng. Bước này không nhất thiết phải áp dụng cho mọi trường hợp (Nếu khử trùng bằng nhiệt không cần tráng rửa lại

+ Bước 7: Làm ráo nước

Để ráo nước tự nhiên hoặc dùng khăn khô sạch để lau. Đối với thùng bảo quản hay xô nhựa nên áp dụng úp ngược để nước không bị đọng bên trong thùng. Cũng có thể phơi nắng nếu chưa cần sử dụng ngay (ánh nắng mặt trời vừa có tác dụng làm khô dụng cụ vừa có tác dụng khử trùng)

+ Bước 8: Bảo quản dụng cụ sạch

Dụng cụ và thiết bị phải được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ. Có thể cần tráng rửa hoặc khử trùng lại để loại bỏ bụi bẩn và vi khuẩn trong không khí tích tụ, nếu lần sử dụng tiếp theo cách hơn 1 ngày.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành:

Bài 1: Thực hành sắp xếp các loại thiết bị, dụng cụ trong phân xưởng chế biến tôm lạnh đông

Bài 2: Thực hành vệ sinh và khử trùng

C. Ghi nhớ: Cần chú ý một số nội dung trọng tâm:

- Địa điểm xây dựng nhà xưởng
- Các thiết bị, dụng cụ
- Làm vệ sinh, khử trùng