

**Y BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG LÝ TỰ TRỌNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
KHOA **MAY THỜI TRANG****



**SVTH: 1. PHAN THIÊN KHANH - MSSV:20000534
2. MẠCH DUY TÂN - MSSV:20001134
3. LÊ NGUYỄN TUẤN HUY - MSSV:20001574**

KHÔNG MỤC

Ngành học: KỸ THUẬT LÀM BÁNH

Lớp học: 20T4-KLB1

TIỂU LUẬN MÔN THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

GVGD: Ths. PHẠM THỊ THANH THÚY

Thành Phố Hồ Chí Minh – 2021

**ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG LÝ TỰ TRỌNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
KHOA **MAY - THỜI TRANG****



**SVTH: 1. NGUYỄN TRẦN ÁNH LINH - MSSV: 20001731
2. TRẦN TRÀ MY - MSSV: 20001787
3. ĐINH VÕ HOÀI THƯƠNG - MSSV: 20001872**

CHỦ ĐỀ 17: RƯỢU TRÁI CÂY LÊN MEN

Ngành học: KỸ THUẬT LÀM BÁNH

Lớp học: 20T4-KLB1

TIỂU LUẬN MÔN **THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

GV CHẤM 1

(Ký và ghi rõ họ và tên)

GV CHẤM 2

(Ký và ghi rõ họ và tên)

Thành phố Hồ Chí Minh – 2021

BÌA SAI

MỤC LỤC

PHẦN 1 :CƠ SỞ LÝ LUẬN

1.VI KHUẨN E.Coli	4
2.Vi khuẩn salmonella	4
3.Vi khuẩn Vibro	5
4.Vi khuẩn Staphylococcus	5
5. Vi khuẩn Proteus	6

PHẦN 2:CƠ SỞ THỰC TIỄN

1.Thực phẩm sạch nói chung	7
2.lợi ích của khô mực	7
3.nguyên nhân khô mực bị hư	7
4.cách bảo quản khô mực	7

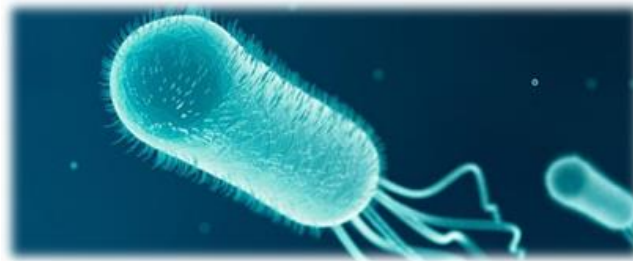
PHẦN 3:KẾT LUẬN	7
-----------------	---

PHẦN 1: CƠ SỞ LÝ LUẬN

1. Vi khuẩn E.Coli

Vi khuẩn Escherichia coli hay Coli là tên của một loại vi khuẩn gram âm sống trong đường tiêu hóa của người và động vật. Vi khuẩn E. Coli có một số vai trò nhất định trong cơ thể người.

- Ngăn chặn sự tấn công của vi khuẩn xâm nhập vào đường tiêu hóa.
- Kích thích hệ miễn dịch của cơ thể
- Sản xuất các chất có lợi cho cơ thể: vitamin K, biotin,..
- Chuyển hóa chất đường trong cơ thể



Hình 1.1: Vi khuẩn Escherichia coli

Vi khuẩn E.coli có thể ra các bệnh cho cơ thể như: tiêu chảy, nhiễm khuẩn huyết nhiễm khuẩn đường tiểu, viêm màng não .

E.coli có trong đường ruột của các loài động vật và con người.

2 Vi khuẩn Salmonella

Salmonella thuộc họ Enterobacteriaceae (vi khuẩn đường ruột) là một giống vi khuẩn hình que, trực khuẩn gram âm, kỵ khí tùy nghi không tạo bào tử, di động bằng tiên mao, sinh sống trong đường ruột, có đường kính khoảng 0,7 μm đến 1,5 μm , dài từ 2 μm đến 5 μm và có vành lông rung hình roi.



Hình 1.2 : Vi khuẩn Salmonella

Bệnh nhiễm khuẩn *Salmonella* là một bệnh nhiễm khuẩn đường ruột . Nhiễm khuẩn có thể lây lan từ ruột vào máu trong cơ thể và các nơi khác trong cơ thể.

- Triệu chứng có thể tiến triển từ 12 đến 72 tiếng sau khi nhiễm khuẩn. Các triệu chứng thường kéo dài trong vòng từ 4 đến 7 ngày và có thể bao gồm:
 - Tiêu chảy
 - Co thắt dạ dày
 - Đau đầu
 - Sốt
 - Nôn mửa
 - Mất nước (mất dịch cơ thể), đặc biệt ở trẻ sơ sinh và người già
- Nhiễm khuẩn *Salmonella* có thể bị nặng ở những người có hệ miễn dịch suy yếu.

Vi khuẩn *Salmonella* tồn tại ở thịt gia cầm chưa nấu chín và trên vỏ trứng

3.Vi khuẩn Vibrio



Hình 1.3: Vi khuẩn Vibrio

- Đặc điểm hình thể:

+ Vi khuẩn hình que cong hình dấu phẩy lên được gọi là phẩy khuẩn tả, bắt màu gram âm.

+ Có khả năng di động nhờ có 1 lông ở đầu.

+ Không sinh nha bào.

- Độc tố: vi khuẩn sinh độc tố ruột là kháng nguyên có bản chất protein. Độc tố này khi vào ruột non người gây ra phản ứng làm giảm ion Na^+ và tăng tiết ion Cl^- gây tiêu chảy.

- Khả năng gây bệnh ở người: vi khuẩn gây bệnh cho người ở điều kiện tự nhiên. Triệu chứng bệnh là nôn và tiêu chảy nhiều dẫn đến tình trạng mất nước, điện giải trầm trọng gây ảnh hưởng đến tính mạng. Bệnh thường xảy ra vào mùa hè có thể bùng phát thành dịch. Bệnh lây qua đường tiêu hóa: qua thức ăn, nước uống. Nguồn lây là người bệnh và người lành mang vi khuẩn.

4. Vi khuẩn staphylococcus

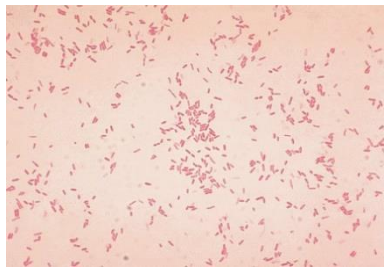


Hình 1.4: Vi khuẩn staphylococcus

Tụ cầu (Staphylococcus) là các cầu khuẩn gram dương, có đường kính khoảng 1 micromet, chúng thường nằm tụ với nhau tạo thành từng cụm, có hình thái giống chùm nho. Hầu hết các Staphylococcus cư trú chủ yếu ở da và màng nhầy. Thông thường, các tụ cầu này vẫn có mặt ở cơ thể người (chủ yếu trên da) nhưng không gây bệnh hoặc chỉ gây **nhiễm trùng da** nhẹ. Tuy nhiên, khi các **vi khuẩn tụ cầu** xâm nhập sâu hơn vào máu, khớp, phổi hay tim thì có thể dẫn đến tình trạng nhiễm trùng nghiêm trọng, gây nguy hiểm cho tính mạng người bệnh.

Vi khuẩn này tồn tại nhiều nhất ở da và màng nhầy

5. Vi khuẩn Proteus



Hình 1.5:

thường của ruột người và khu trú các hốc tự nhiên của cơ thể, bình thường vi khuẩn proteus không gây bệnh khi gặp điều kiện thuận lợi mới gây bệnh. Là loại vi khuẩn cơ hội, ngoài gây tiêu chảy, nếu chúng ở ngoài đường tiêu hóa có thể gây ra viêm đường tiết niệu, ngoài ra còn có thể gây viêm tai giữa, nhiễm khuẩn huyết, viêm mủ vết thương, viêm màng não sau viêm tai giữa...

Vi khuẩn proteus là vi khuẩn gram âm, có lông và di động mạnh, chúng có thể sinh sống tốt khi nuôi cấy trên môi trường thông thường. Người ta nhận thấy có 3 loại Proteus gây bệnh cho người bao gồm mirabilis (mirabilis), vulgaris (vulgaris) và penneri (penneri). Hay gây bệnh hàng đầu trong số đó là mirabilis (P. mirabilis).

Thức ăn: Là nguồn chính gây lây nhiễm **vi khuẩn proteus** này, người ta thấy nó có số lượng lớn trong những thực phẩm quá hạn sử dụng từ nguồn động vật.

- Nước nhiễm vi sinh vật gây bệnh có thể là do tắm ở ao hồ hoặc uống nước ở khu vực gần nơi nuôi động vật. Tuy nhiên trường hợp do nguồn nước ít xảy ra hơn.
- Trong gia đình hay trong khu vực sống gần nhà có người **nhiễm trùng proteus** và tiếp xúc trực tiếp với nguồn bệnh, sau đó không vệ sinh sạch sẽ tay trước khi ăn.

PHẦN 2: CƠ SỞ THỰC TIỄN

1. Thực phẩm sạch nói chung

Thực phẩm sạch là loại thực phẩm được gieo trồng bởi kỹ thuật nông nghiệp an toàn, nói không với hoá chất độc hại, không sử dụng kích thích tăng trưởng để nâng cao sản lượng hay lợi nhuận. Bằng công nghệ hiện đại cũng như sự tỉ mỉ mà các nông dân tại các nông trường có thể mang lại cho người tiêu dùng nói chung nguồn thực phẩm sạch an toàn và chất lượng. Vậy ưu điểm của thực phẩm sạch là gì? Thực phẩm sạch có chức năng cung cấp đầy đủ các dưỡng chất cần thiết mà con người có nhu cầu được đáp ứng. Bên cạnh đó còn là sự an toàn cho hệ tiêu hoá của con người, hệ sinh thái của môi trường. Với những ưu điểm nổi bật đó cũng đủ để chứng minh được ưu điểm cũng như sự an toàn khi sử dụng loại thực phẩm này. Chúng tôi chuyên mang đến cho khách hàng của mình nguồn thực phẩm uy tín, chất lượng của thực phẩm sạch, thực phẩm hữu cơ để bạn có thể lựa chọn cho mình những điều tốt nhất cho gia đình mình.

2. Lợi ích của việc sử dụng các loại thực phẩm khô

Việc sử dụng các loại thực phẩm khô như khô mực khô gà và các loại cá khô là do chúng có thời gian bảo quản lâu khó bị hư hỏng và dễ chế biến rất phù hợp với tình hình dịch bệnh hiện nay khi chúng ta phải hạn chế ra khỏi nhà để phòng dịch bệnh.



Hình 2.1: thiếu

3. Nguyên nhân thực phẩm khô bị hư hỏng:

- Thực phẩm khô rất khó bị hư nhưng khi chúng ta bảo quản không đúng cách chúng vẫn có thể sinh ra nấm mốc. Các nguyên nhân khiến thực phẩm khô bị hư hỏng :
- -Do chúng bảo quản sai cách và để những loại thực phẩm này ở nơi ẩm ướt hoặc trong không khí có chứa những loại vi khuẩn và nấm mốc chúng có thể tác động

khiến cho thực phẩm chúng ta bị hỏng, khi chúng ta để thực phẩm khô quá thời gian bảo quản của chúng thì chúng cũng sẽ bị hỏng

4. Cách bảo quản thực phẩm khô:

Khi chúng ta mua khô mực hay cá khô về thì cần rửa sạch và để cho ráo nước rồi dùng giấy thấm hết nước cho khô hết nước rồi cho vào ngăn đông tủ lạnh. Đối với khô gà và khô bò thì chúng ta cho vào hộp đậy lại và để ở những nơi mát mẻ tránh ánh nắng trực tiếp.

PHẦN 3: KẾT LUẬN

Các loại thực phẩm khô giúp chúng ta tiết kiệm được một lượng thực phẩm vì thực phẩm tươi sống thường có thời gian bảo quản không cao nên khi sử dụng không hết chúng ta có thể mang chúng đi phơi khô giúp tăng thời gian bảo quản cho thực phẩm và các loại thực phẩm khô thường có thời gian chế biến nhanh giúp tiết kiệm thời gian cho việc nấu nướng đi rất nhiều

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

Vi khuẩn e.coli

<https://www.vinmec.com/vi/tin-tuc/thong-tin-suc-khoe/suc-khoe-tong-quat/vi-khuan-e-coli-co-vai-tro-gi-trong-co-va-thuong-gay-benh-gi/>

vi khuẩn salmonella:

<https://khoahoc.tv/tong-quan-ve-vi-khuan-salmonella-89471>

<https://www.vinmec.com/vi/tin-tuc/thong-tin-suc-khoe/suc-khoe-tong-quat/bieu-hien-khi-co-nhiem-vi-khuan-salmonella/>

Vi khuẩn Vibrio:

<https://medlatec.vn/tin-tuc/ban-biet-gi-ve-vi-khuan-vibrio-cholerae-gay-benh-ta-o-nguoi-s159-n17700>

vi khuẩn staphylococcus

<https://www.vinmec.com/vi/tin-tuc/thong-tin-suc-khoe/suc-khoe-tong-quat/vi-khuan-tu-cau-staphylococcus-gay-benh-gi/>

Vi khuẩn Proteus

<https://www.vinmec.com/vi/tin-tuc/thong-tin-suc-khoe/suc-khoe-tong-quat/vi-khuan-proteus-gay-benh-duong-ruot/>

thực phẩm sạch nó chung

<https://organicfood.vn/Thuc-pham-sach-la-gi.html>

LỜI NHẬN XÉT GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN

1. Thiếu đánh số trang
2. Thiếu chú thích hình
3. Bìa 2 không đúng
4. Phần nguyên nhân chưa rõ ràng

Gv1 : 7,5

Gv2 : 7,5

PHẦN1:1,2,3,4 (Duy Tân)

Phần 2:1,2,3 (Tuấn Huy)

4 (Phan Thiệu Khanh)

Phần 3: (Phan Thiệu Khanh)