

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. VŨ NGỌC HÂN – MSSV: 20000071
2. TẠ NGỌC BẢO TRÂN – MSSV: 20000120
3. NGUYỄN THỊ BẢO TRÂN – MSSV: 20002274

BẢO QUẢN SỮA TƯƠI

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. VŨ NGỌC HÂN – MSSV: 20000071
2. TẠ NGỌC BẢO TRÂN – MSSV: 20000120
3. NGUYỄN THỊ BẢO TRÂN – MSSV: 20002274

BẢO QUẢN SỮA TƯƠI

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 tên)

GV Chấm 2

(ký và ghi rõ họ tên)

Thành phố Hồ Chí Minh – 2021

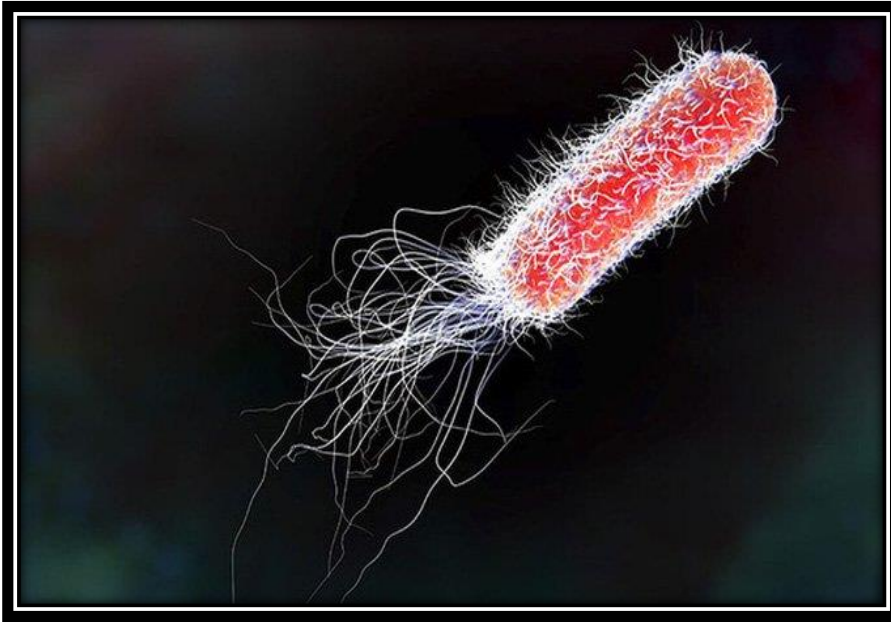
MỤC LỤC

Nội Dung	Trang
Phần 1: Cơ Sở Lý Luận (Tạ Trân, Nguyễn Trân)	
1. Vi khuẩn E.coli	4
2. Vi khuẩn Salmonella	4
3. Vi khuẩn Vibrio	5
4. Vi khuẩn Staphylococcus	5
5. Vi khuẩn Proteus	6
Phần 2: Cơ Sở Thực Hiện (Ngọc Hân)	
1. Thực phẩm sạch nói chung	6,7
2. Lợi ích của sữa	7,8
3. Nguyên nhân sữa bị hư	9
4. Cách bảo quản sữa bị hư	9,10
Phần 3: Kết luận (Nguyễn Trân)	10

PHẦN 1: CƠ SỞ LÝ LUẬN

Câu 1/ Vi khuẩn E.Coli, sai mẫu

- Vi khuẩn Escherichia coli là một vi khuẩn thường sống trong ruột của người và động vật . Hầu hết các loại vi khuẩn E.Coli được biết đến với tác hại là nguyên nhân gây ra tiêu chảy tạm thời và thoáng qua , hay một số những nhiễm trùng nặng đường ruột dẫn đến bệnh cảnh nặng hơn với tiêu chảy, đau bụng sốt.



Thiếu chú thích hình

Câu 2 : Vi khuẩn Salmonella

- Vi khuẩn Salmonella là một loại vi trùng có thể gây chứng bệnh ở đường tiêu hóa của người và động vật gọi là bệnh nhiễm Salmonella . Tuy hiếm xảy ra nhưng tác hại của vi khuẩn Salmonella có thể truyền từ ruột sang máu và đến những nơi khác trong cơ thể .

sơ sài



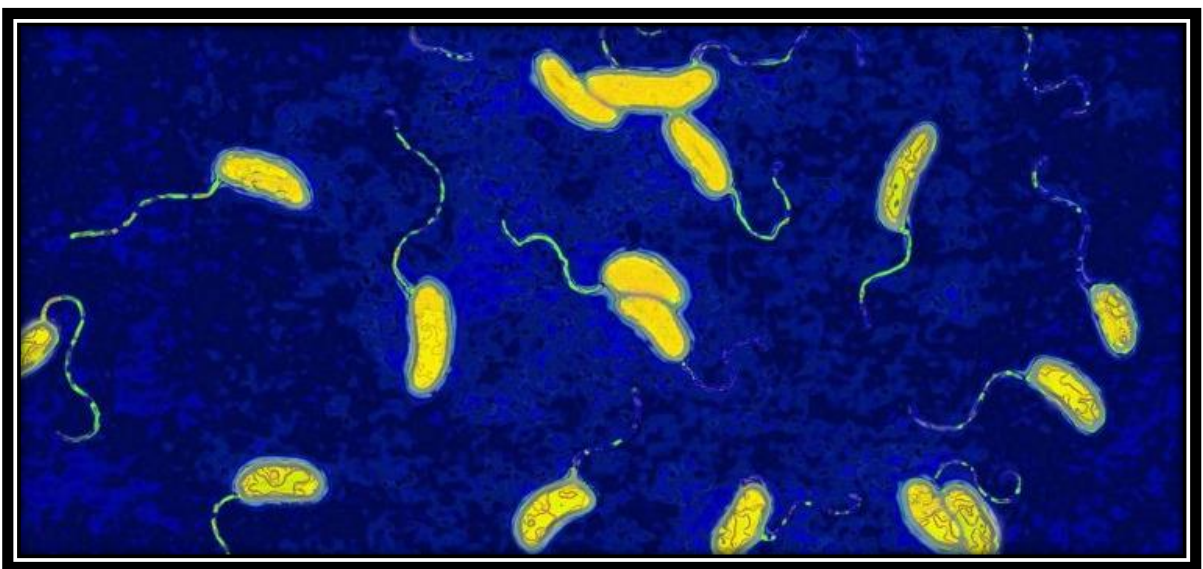
Câu 3 : Vi khuẩn Vibrio (Hải sản)

a) Nguồn gốc:

- Có trong hải sản , sinh vật nhuyễn thể (thân mềm)

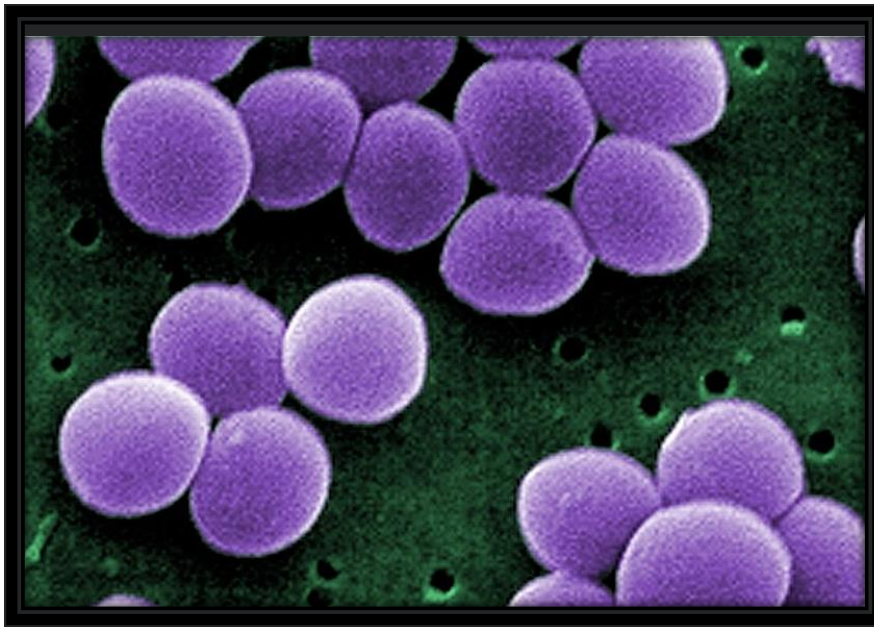
b) Cách phòng ngừa:

- Không ăn những hải sản lạ, không rõ nguồn gốc
- Chuẩn bị một cơ thể khỏe mạnh nếu muốn thử các loại hải sản lạ.



Câu 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 ra 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.



Câu 5 : Vi Khuẩn Proteus

- **Nguồn gốc** : Có trong cơ thể người và khắp mọi nơi nhưng không gây hại, chỉ gây hại khi cơ thể yếu.
- **Cách phòng ngừa**: Rửa tay bằng xà phòng và nước ấm sau khi đi vệ sinh. Vệ sinh cơ thể hàng ngày.
- Proteus là 1 chi của vi khuẩn gram âm proteobacteria. Trực khuẩn Proteus phân bố rộng rãi trong tự nhiên dưới dạng hoại sinh, được tìm thấy trong chất phân huỷ động vật, nước thải, đất phân, ruột động vật có vú, phân người và động vật. Chúng ta là tác nhân gây bệnh cơ hội, thường gây ra nhiễm trùng tiết niệu và nhiễm trùng.



PHẦN 2 : CƠ SỞ THỰC HIỆN

1/ Thực phẩm sạch nói chung:

Hiểu theo nghĩa đơn giản thực phẩm sạch là thực phẩm không chứa chất bẩn, an toàn, tốt cho sức khỏe chúng ta, cụ thể như là:

- Không chứa tồn dư thuốc Bảo vệ thực vật, hoá chất, kháng sinh cấm hoặc vượt quá giới hạn cho phép.
- Không chứa tạp chất (kim loại, thuỷ tinh, vật cứng ...)
- Không chứa tác nhân sinh học gây bệnh (vi rút, vi sinh vật, ký sinh trùng).
- Có nguồn gốc, xuất xứ đầy đủ, rõ ràng.
- Được kiểm tra, đánh giá chứng nhận về An Toàn Thực Phẩm.
- Như vậy chúng ta có thể thấy rằng để có được thực phẩm sạch không quá khó khăn cũng không phải là điều dễ dàng, muốn sản xuất ra thực phẩm sạch người trồng trọt chăn nuôi phải có quy trình sản xuất đạt tiêu chuẩn chất lượng sạch như VietGAP, GlobalGAP, Organic... còn người sản xuất các sản phẩm thực phẩm công nghiệp tại nhà máy thì chọn những nguyên liệu sạch, sản xuất theo quy trình sạch như thế mới tạo ra sản phẩm sạch. Sau khi sản xuất ra thực phẩm sạch rồi lại phải có một công ty đứng ra làm thương hiệu giới thiệu sản phẩm đến người tiêu dùng, bởi vậy thực phẩm sạch có sự kết hợp ăn ý giữa người nông dân, nhà khoa học, nhà nước và nhà phân phối. Nhà khoa học nghiên cứu ra những tiêu chuẩn nuôi trồng tạo ra nguyên liệu sạch, người nông dân áp dụng đúng quy trình của nhà khoa học, nhà nước kiểm tra quản lý cấp những chứng nhận thực phẩm sạch cho nhà phân phối. Quy trình đó nói thì dễ chứ làm thì không hề đơn giản chút nào, hiện nay ở Việt Nam mà nói thực phẩm sạch cung không đủ cầu, giá thực phẩm khá cao so với thu nhập của người tiêu dùng chúng

ta, các sản phẩm tràn lan trên thị trường đa số là những sản phẩm chưa thực sự an toàn, trong khi đó chúng ta cần phải ăn uống hàng ngày để sống và làm việc, việc lựa chọn thực phẩm đa số dựa theo kinh nghiệm là chính, lựa chọn cá thì chúng ta bóp xem thử cá tươi xanh cứng không, mang cá có đỏ không, bên ngoài nhìn có ươn không nếu những điều đó ươn là mua ngay, đa số bắt buộc phải mua thực phẩm ở chợ gần nhà vì sự tiện lợi nhanh chóng là được, một số người có thu nhập khá đã thì thường xuyên lui tới các siêu thị để lựa chọn thực phẩm ăn cho nhiều ngày, ở các siêu thị những thực phẩm được tuyển chọn kỹ càng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

2/ Lợi Ích Của Sữa Tươi

Sữa tươi là một thực phẩm quen thuộc xuất hiện trong thực đơn dinh dưỡng hàng ngày của nhiều người, thế nhưng liệu bạn đã hiểu rõ hết những lợi ích từ Sữa tươi, món quà sức khỏe từ thiên nhiên

-Giúp xương chắc khỏe

Sữa tươi là một trong những loại thực phẩm chứa hàm lượng Canxi cao nhất: Mỗi 100ml Sữa tươi Vinamilk 100% chứa đến 120mg Canxi. Vì vậy, chỉ cần duy trì thói quen uống 3 ly sữa tươi mỗi ngày là cơ thể chúng ta đã được cung cấp đầy đủ lượng Canxi cần thiết. Bên cạnh đó, thành phần vitamin D3 được bổ sung trong Sữa tươi Vinamilk 100% theo khuyến nghị của EFSA Châu Âu giúp cơ thể dễ dàng hấp thu và chuyển hóa Canxi một cách tối đa.

-Cung cấp năng lượng dễ dàng và tiện lợi

Sữa tươi là nguồn dinh dưỡng dễ sử dụng hàng ngày giúp cung cấp hiệu quả nguồn năng lượng, chất béo và chất đạm. Sữa tươi chính là nguồn thực phẩm hữu hiệu khi bạn cần bổ sung năng lượng cho cơ thể vào những buổi xế trưa/ chiều hoặc những lúc làm việc căng thẳng. Một ly sữa tươi thơm ngon, thuần

khiệt vừa cho bạn cảm giác ngon miệng khi thưởng thức lại vừa bổ sung năng lượng tức thì để cơ thể sẵn sàng làm tốt các công việc hằng ngày.

Hỗ trợ miễn dịch, tăng sức đề kháng

Sữa tươi cũng là nguồn thực phẩm rất giàu các Vitamin tự nhiên. Khi uống sữa tươi, cơ thể được bổ sung các vitamin thiết yếu có trong sữa như vitamin A, vitamin D, vitamin B cùng các nguyên tố vi lượng như Magie, Phot pho, selen. Nhờ vậy, cơ thể sẽ tăng sức đề kháng, hệ miễn dịch khỏe mạnh, phát triển hệ thần kinh và duy trì quá trình trao đổi chất. Hỗ trợ giảm cân hiệu quả.

Vẻ đẹp cho làn da

Sữa tươi từ lâu đã được dùng để làm đẹp trong các nền văn hóa khác nhau vì chúng có chứa rất nhiều vitamin và dinh dưỡng tốt cho một làn da khỏe mạnh. Ngoài việc uống sữa mỗi ngày để giữ gìn nhan sắc và vóc dáng ,phái đẹp còn có thể dùng sữa để rửa mặt và đắp mặt nạ mỗi tuần khoảng 2 lần.



3/ Nguyên Nhân Sữa Tươi Bị Hư

- Hết hạn sử dụng
- Do để ngoài ánh nắng mặt trời nhiệt độ không thích hợp
- Bảo quản không đúng cách

4/ Cách Bảo Quản Sữa Tươi

-Cách bảo quản sữa tươi còn nguyên hộp

Khi chọn mua và trong quá trình bảo quản sữa, bạn hãy chú ý hạn sử dụng in trên bao bì nhé. Trường hợp bạn cất giữ một lúc nhiều sữa tươi, việc xem hạn dùng càng quan trọng để phân chia sử dụng chúng trong khoảng thời gian hợp lý.

Với sữa thanh trùng, bạn nên bảo quản sữa trong ngăn mát tủ lạnh và ở nơi tối nhất có thể. Sữa tiệt trùng (khi chưa mở hộp) thì có thể để ở nơi thoáng mát.

Một lưu ý quan trọng nữa là không nên để sữa gần với các loại ánh sáng như ánh nắng hay bóng đèn, kể cả bóng đèn trong tủ lạnh.

-Bảo quản sữa tươi khi đã dùng dở

+ Sau khi uống dở, chúng ta không được để sữa ở nhiệt độ thường vì vi khuẩn rất dễ thâm nhập và phá vỡ cấu trúc của sữa. Thay vào đó, hãy cất ngay vào tủ lạnh và để ở nhiệt độ từ 4 – 6 độ C.

+ Khi để trong tủ lạnh, bạn cũng cần đậy chặt nắp sữa mỗi khi dùng xong, bởi sữa rất dễ bị nhiễm khuẩn. Môi trường tủ lạnh vốn có nhiệt độ thấp nhưng vẫn tồn tại vi khuẩn vì chúng ta cất trữ nhiều thực phẩm trong đó.

PHẦN 3: KẾT LUẬN

- Sữa có canxi, vitamin các chất giúp ích cho cơ thể
- Cái lợi ích diễn giải ra cách khác ví dụ như: Sữa tươi không thể thiếu trong một ngày đối với mỗi người, gắn liền với ta từ nhỏ đến lớn, giúp xương chắc khỏe, góp phần có thể làm no khi đói...
- Kết luận: Sữa và thức ăn có sữa bổ sung nhiều dưỡng chất thiết yếu bao gồm protein, canxi, vitamin D, vitamin A, vitamin B12, vitamin B2, niacin, photpho, kali và magie. Sữa, phô mai và sữa chua là các phần chính của dạng thức ăn lành mạnh và khuyến nghị hướng dẫn chế độ ăn ở nhiều quốc gia.

LỜI NHẬN XÉT GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN

1. Đề mục sai mẫu
2. Thiếu chú thích hình
3. Nội dung còn sơ sài
4. Thiếu tài liệu tham khảo

GV1 : 7,5

GV2 : 7,5