

**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 XUÂN LAN - MSSV: 20001579
2. NGUYỄN PHƯƠNG ANH - MSSV: 20001968
3. HÀ KIM YẾN - MSSV: 20001995**

BẢO QUẢN MÚT

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 XUÂN LAN - MSSV: 20001579
2. NGUYỄN PHƯƠNG ANH - MSSV: 20001968
3. HÀ KIM YẾN - MSSV: 20001995**

BẢO QUẢN MÚT

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

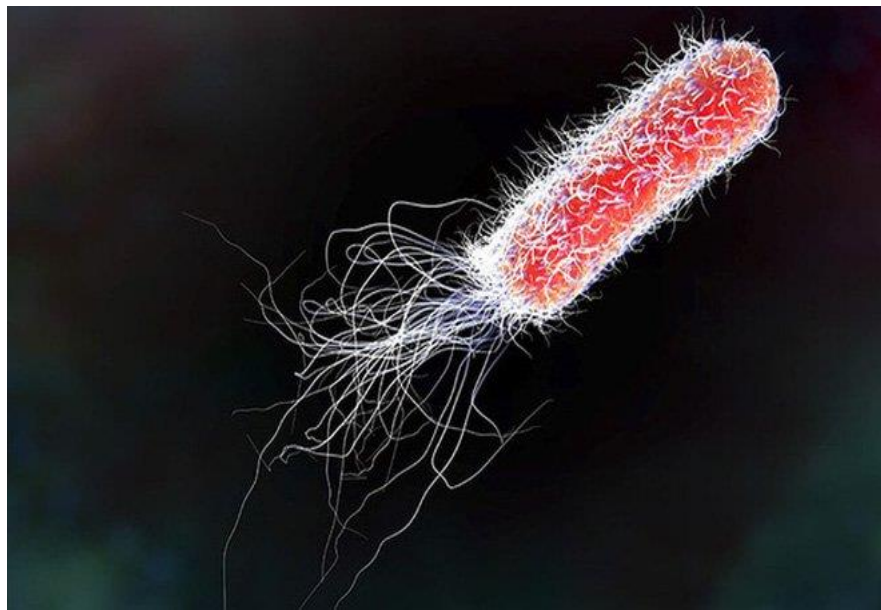
MỤC LỤC

NỘI DUNG	TRANG
PHẦN I: CƠ SỞ LÝ LUẬN	
1. Vi khuẩn E.coli	4
2. Vi khuẩn Salmonella	5
3. Vi khuẩn Vibrio	6
4. Vi khuẩn tụ cầu staphylococcus	7
5. Vi khuẩn Proteus	9
PHẦN II: CƠ SỞ THỰC TIỄN	
1. Thực phẩm sạch nói chung	11
2. Lợi ích của mứt	13
3. Nguyên nhân mứt bị mốc	14
4. Cách bảo quản mứt	16
PHẦN III: KẾT LUẬN	
Thực phẩm mứt giúp chúng ta điều gì?	19
Tài liệu tham khảo	20

PHẦN I: CƠ SỞ LÝ LUẬN

1. Vi khuẩn E.coli

Escherichia coli (viết tắt: *E. coli*) hay trực khuẩn lỵ là một loài vi khuẩn Gram âm, phân bố rất rộng trong môi trường sống trên Trái Đất, hay có mặt ở thực phẩm, nguồn nước, thường kí sinh trong ruột già của người và hầu hết các loài Thú đẳng nhiệt. Đa số các chủng *E. coli* là vô hại mặc dù kí sinh, chỉ một số dòng có thể gây ngộ độc thức ăn, gây bệnh đường ruột. Trong những trường hợp nhất định, chúng còn giúp vật chủ nhờ sản xuất vitamin K2, và chống sự xâm lấn của một vài mầm bệnh khác, tạo nên một mối quan hệ cộng sinh.



Hình 1.1: Vi khuẩn *E.coli*

E. coli thường được nhắc đến chủ yếu vì nó là loài sinh vật mô hình rất quan trọng trong Sinh học hiện đại, đặc biệt trong Di truyền phân tử. Ngoài ra, sự có mặt của chúng trong nguồn nước là một chỉ tiêu quan trọng để đo độ sạch của nước, do *E. coli* bị thải ra môi trường qua phân, có khả năng tiếp tục tạo nên các quần thể sống tự do, sinh trưởng mạnh trong phân tươi ở điều kiện hiếu khí vài ba ngày rồi mới giảm tăng trưởng.

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. Hầu hết các loài Salmonella có thể sinh hydro sulfua[1]. Salmonella không lên men lactose (trừ Salmonella arizona) và sucrose nhưng lên men được dulcitol, mannitol và glucose. Chúng kém chịu nhiệt nhưng chịu được một số hóa chất: brilliant green, sodium lauryl sulfate, selenite,...



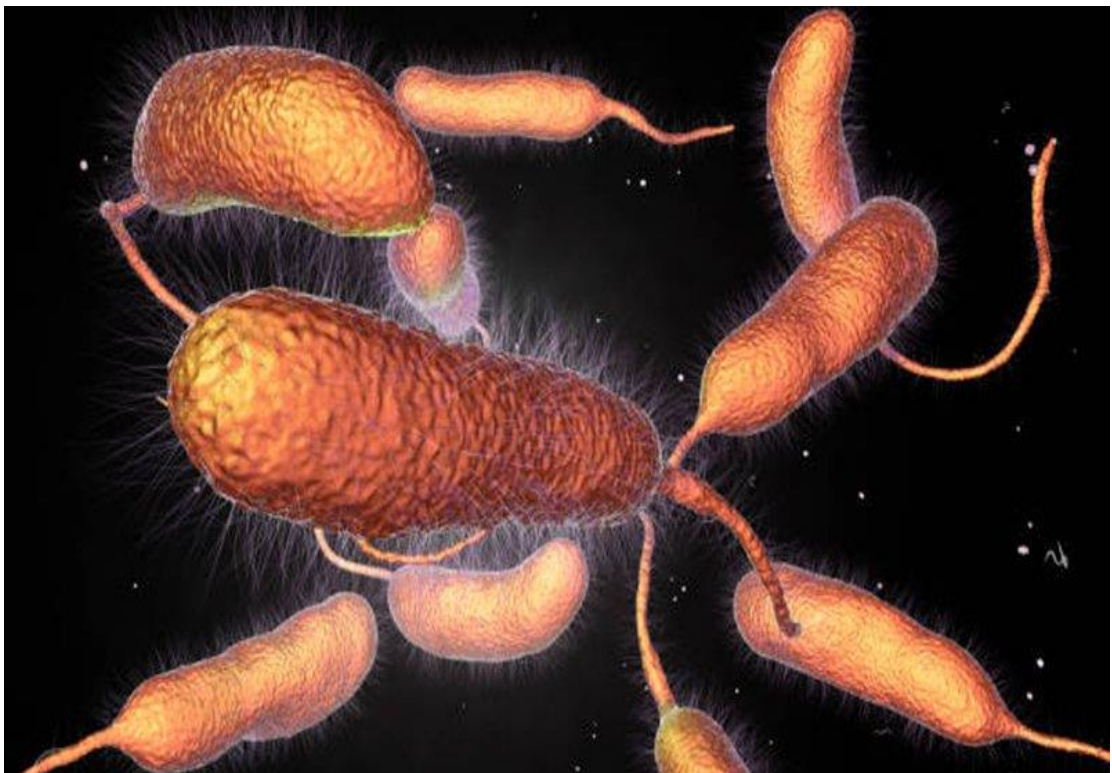
Hình 1.2: Cấu tạo vi khuẩn Samonella

Salmonella được tìm thấy trên toàn thế giới trong cả động vật máu lạnh và động vật máu nóng, và trong môi trường. Các chủng vi khuẩn Salmonella gây ra các bệnh như thương hàn (do Salmonella typhi), phó thương hàn, nhiễm trùng máu (do Salmonella choleraesuis) và ngộ độc thực phẩm (Salmonellosis). Các triệu chứng do Salmonella gây ra chủ yếu là tiêu chảy,

ói mửa, buồn nôn xuất hiện sau 12 - 36 giờ sau khi tiêu thụ thực phẩm nhiễm *Salmonella*. Các triệu chứng thường kéo dài từ 2 - 7 ngày.

3. Vi khuẩn *Vibrio*

Vibrio là một chi của vi khuẩn Gram âm, sở hữu một hình dạng cong-que, một vài loài trong số đó có thể gây ra ngộ độc thực phẩm, thường kết hợp với ăn hải sản chưa nấu chín. Thường được tìm thấy trong nước muối, các loài *Vibrio* là loài vi khuẩn kỵ khí thử nghiệm dương tính với chất oxy hóa và không hình thành bào tử



Hình 1.3: Nhiễm khuẩn do *Vibrio*

Chúng sinh sống, phát triển tốt trong môi trường kiềm và mặn, tồn tại trong nước biển và các động vật biển như tôm, cá, ốc, sò...và bị chết ở 65 độ C sau 10 phút, chúng không phát triển được ở nhiệt độ dưới 15 độ C. Nhiệt độ thích hợp cho sự nhân lên là 37 độ C

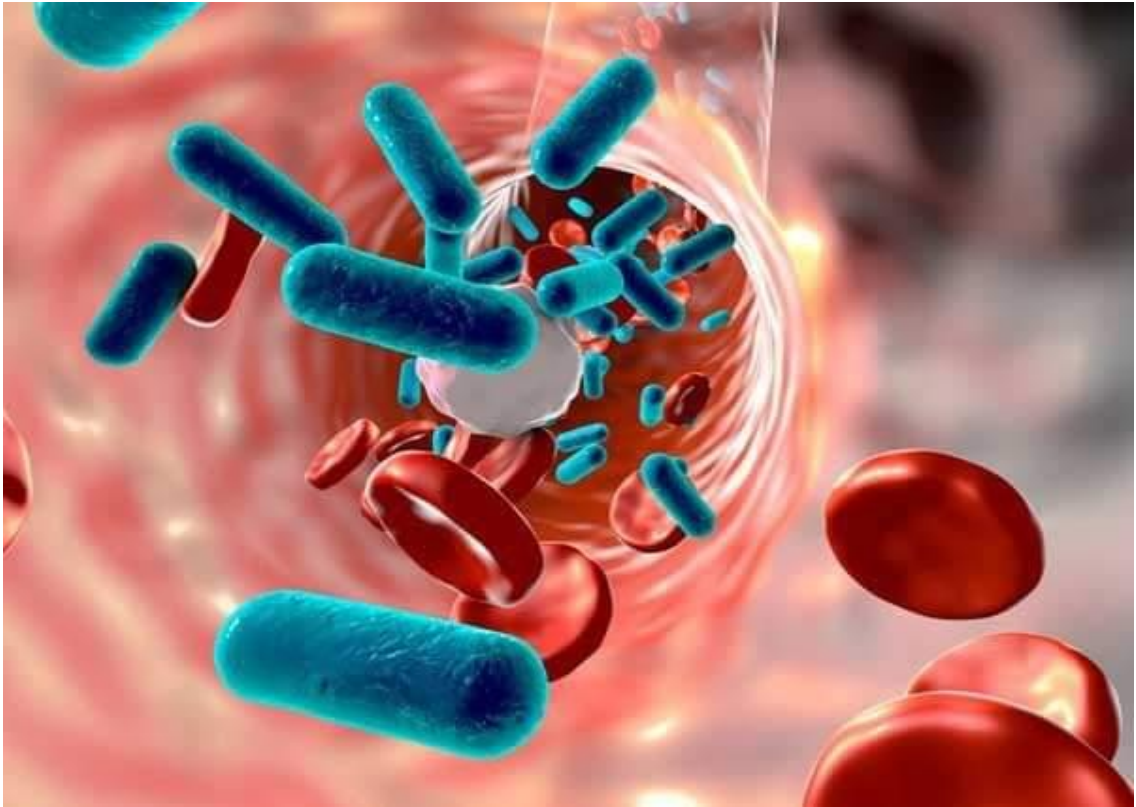
Chính vì phát triển ở một số động vật biển nên *Vibrio parahaemolyticus* là một trong những nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn. Người mắc bệnh chủ yếu là do ăn phải thức ăn hải sản chưa được nấu chín hoặc bị nhiễm khuẩn trong quá trình chế biến, bảo quản.

Bệnh do vi khuẩn này gây ra gặp nhiều nhất ở Nhật Bản, ngoài ra còn gặp ở nhiều nước khác. Ở Việt Nam đã gặp nhiều lần tại vùng bờ biển Bắc Bộ.

Bệnh viêm ruột do vi khuẩn là bệnh nhiễm khuẩn đường tiêu hóa cấp tính gây ra bởi vi khuẩn *Vibrio parahaemolyticus*. Bệnh có các mức độ khác nhau từ nhẹ tới nặng, thông thường bệnh biểu hiện nhẹ và ít nguy hiểm đến tính mạng. Tuy nhiên có nhiều trường hợp phát hiện muộn và không được điều trị đúng có thể là nguyên nhân gây ra tử vong do tiêu chảy mất nước.

4. Vi khuẩn *Staphylococcus*

Staphylococcus cholerae là một loại vi khuẩn gram dương và là một trong hơn 40 loài thuộc chi *Staphylococcus*. Nó là một phần của hệ thực vật bình thường của con người, điển hình là hệ thực vật da và ít phổ biến hơn là hệ thực vật niêm mạc. Nó là một vi khuẩn kỵ khí tùy tiện.



Hình 1.4: Vi khuẩn tụ cầu *Staphylococcus*

Hiện nay có khoảng 32 loài *Staphylococcus*, nhưng đặc trưng nhất có thể kể đến là 3 loài:

Staphylococcus aureus (tụ cầu vàng)

Staphylococcus epidermis (tụ cầu da)

Staphylococcus saprophyticus (tụ cầu hoại sinh)

Trong 3 loài trên, phổ biến nhất nhất chính là tụ cầu vàng. Vi khuẩn *Staphylococcus aureus* thường ký sinh ở da và mũi họng, chúng gây bệnh cho những người bị suy giảm sức đề kháng. Một điều khiến các bác sĩ đau đầu với những bệnh nhiễm trùng do vi khuẩn tụ cầu vàng gây ra đó chính là khả năng kháng kháng sinh của chúng. Hầu hết các tụ cầu vàng đều đề kháng với nhiều loại kháng sinh khác nhau, đặc biệt là Penicillin G. Một số khác đề kháng với Methicillin.

Vi khuẩn chính là một trong những tác nhân chủ yếu gây ra các bệnh nhiễm trùng ở người. Trong số đó, phổ biến nhất phải kể đến vi khuẩn tụ cầu (Staphylococcus).

5. Vi khuẩn Proteus

Proteus là một chi của Proteobacteria gram âm. Trục khuẩn Proteus phân bố rộng rãi trong tự nhiên dưới dạng hoại sinh, được tìm thấy trong việc phân hủy vật chất, nước thải, đất phân, ruột động vật có vú và phân người và động vật.

Vi khuẩn proteus sinh sống trong đường ruột, hốc tự nhiên của cơ thể và trong môi trường. Proteus cũng là nguyên nhân hay gặp gây các vụ ngộ độc thực phẩm. Ngoài gây bệnh đường ruột, vi khuẩn này còn có thể gây ra nhiễm khuẩn trên nhiều cơ quan khác trên cơ thể.



Hình 1.5: Vi khuẩn Proteus gây bệnh đường ruột

Nhiễm khuẩn ruột do vi khuẩn proteus có thể gây ra một số bệnh đường ruột như: Viêm dạ dày, viêm dạ dày ruột và viêm đại tràng.

Proteus là một loại vi khuẩn "gây bệnh cơ hội". Chúng có thể gây ra:

Viêm tai giữa có mủ

Viêm màng não thứ phát sau viêm tai giữa ở trẻ còn bú.

Nhiễm khuẩn đường tiết niệu.

Nhiễm khuẩn huyết ...

Phòng bệnh nhiễm khuẩn do vi khuẩn proteus

Vệ sinh cá nhân sạch sẽ, rửa tay với xà phòng trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh, sau khi làm việc tiếp xúc với môi trường không sạch.

Đảm bảo ăn chín uống sôi, không ăn đồ ăn sống và tái.

Chú ý hạn sử dụng khi mua các thực phẩm đóng gói sẵn.

Nâng cao sức đề kháng bằng cách ăn uống đủ dinh dưỡng, tập luyện thể dục thể thao thường xuyên.

Vi khuẩn proteus có khả năng đề kháng với kháng sinh cao, nên không tự ý sử dụng kháng sinh khi chưa có chỉ định của bác sĩ.

Điều trị sớm ổ nhiễm khuẩn tiên phát do vi khuẩn proteus gây ra, đề phòng nguy cơ nhiễm khuẩn huyết.

PHẦN II: CƠ SỞ THỰC TIỄN

1. Thực phẩm sạch nói chung

Thực phẩm sạch là thực phẩm đảm bảo an toàn sức khỏe, sạch từ quá trình sản xuất, nuôi trồng cho đến khâu bảo quản cũng như vận chuyển và phân phối. 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 BVTV, hóa chất, kháng sinh cấm hoặc vượt quá giới hạn cho phép.
- Không chứa tạp chất (kim loại, thủy 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 ATTP.
- Như vậy, thực phẩm sạch chính là những loại thực phẩm được chứng nhận ATVSTP, không chứa dư lượng thuốc trừ sâu, phân bón, không chứa kim loại nặng, các loại virus, vi khuẩn gây bệnh, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.



Hình 2.1: Thực phẩm sạch, an toàn

Ví dụ thực phẩm không thể gọi là "SẠCH" mặc dù được vận chuyển trong xe lạnh, nhân công sơ chế mặc đồ bảo hộ đảm bảo vệ sinh nhưng lại sản xuất tại vùng đất bị nhiễm khuẩn hoặc quá trình sản xuất đảm bảo đạt chuẩn nhưng lại vận chuyển trong xe bị nhiễm bẩn và người đóng gói bị mắc bệnh truyền nhiễm! Vì vậy THỰC PHẨM SẠCH ĐÚNG NGHĨA phải đảm bảo sạch toàn bộ chuỗi từ khâu sản xuất đến khâu phân phối!

Thực phẩm sạch bao gồm các loại:

- _Thực phẩm không ô nhiễm
- _Thực phẩm sinh thái
- _Thực phẩm hữu cơ

2. Lợi ích của “Mứt”

- Mứt không chỉ là món ăn ngon bổ, biết sử dụng còn là vị thuốc chữa bệnh hiệu quả. Mứt là món ăn truyền thống của nhân dân ta, nhất là trong dịp Tết.

- Có bao nhiêu loại hoa củ quả thì có bấy nhiêu loại mứt. Mứt không chỉ là món ăn ngon bổ, biết sử dụng còn là vị thuốc chữa bệnh hiệu quả.



Hình 2.2: Một số loại mứt trái cây

Lợi ích của 1 số loại mứt:

Mứt gừng: tác dụng làm ấm tử vị, chống nôn, giải độc, chữa ho;

Mứt tắc: giải nhiệt, kích thích tiêu hóa, long đờm, chống nôn, giải độc rượu;

Mứt sen: an thần, giảm stress, chống suy nhược;

Mứt hồng: chống suy nhược, chữa ho, tiểu đêm;

Mứt khoai lang: nhuận trường, chống táo bón;

Mứt dừa: nhuận tràng;

Mứt me: giải khát, kích thích tiêu hóa, nhuận tràng;

Mứt cà chua, cà rốt: giúp sáng mắt, đẹp da, ngừa ung thư tuyến tiền liệt.

- Đây là các thực phẩm dinh dưỡng vì có chứa nhiều thành phần hoạt chất tốt cho cơ thể như đường, bột, đạm, axit hữu cơ, vitamin và khoáng tố. Đặc biệt hơn là các nhóm chất hữu cơ có tác dụng chống oxy hóa tế bào tăng cường thải độc cho cơ thể.

3. Nguyên nhân Mứt bị mốc

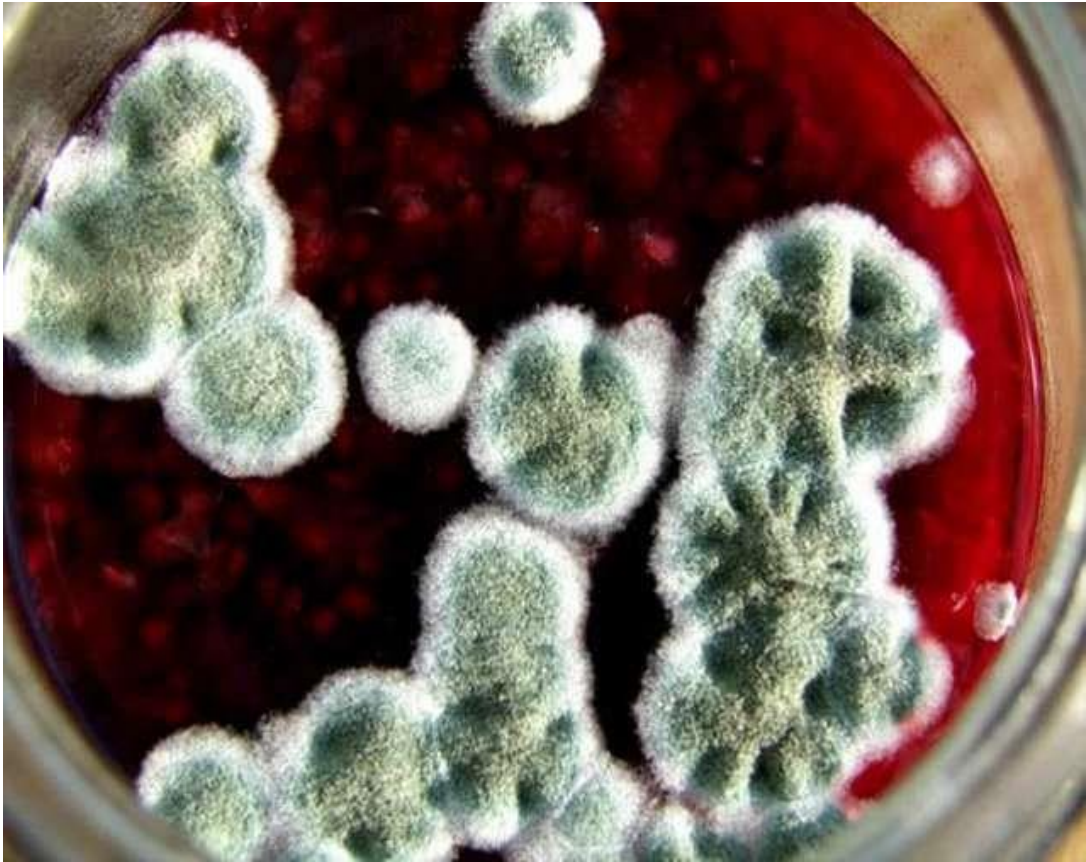
Công đoạn làm mứt tuy đơn giản nhưng đòi hỏi sự sạch sẽ và đúng công thức. Sự sai lệch về số lượng nguyên liệu, thời gian nấu hoặc điều kiện bảo quản sẽ dẫn đến hình thành nấm mốc.

Những lý do:

- Không đủ lượng đường
- Giảm thời gian nấu nướng
- Sử dụng các vật chứa bị ô nhiễm, từ chối khử trùng;

lông niêm phong lon

- Bảo quản sản phẩm trong phòng có độ ẩm cao.



Hình 2.3: Mút trong lọ bị mốc

Không nên ăn thực phẩm có nấm mốc. Mặc dù một số trong số chúng là nguồn cung cấp kháng sinh và không đe dọa đến sức khỏe con người, nhưng nấm gây bệnh cũng có thể phát triển trong mút, có thể gây ảnh hưởng tiêu cực đến hệ thống của cơ thể.

Các biến chứng:

1. Các bệnh về đường tiêu hóa.
2. Viêm thận.
3. Vi phạm hệ vi sinh của màng nhầy.
4. Phản ứng dị ứng.

4.Cách bảo quản Mứt

Cách bảo quản tốt nhất chính là cho mứt vào hũ thủy tinh có nắp, bên trong có cho ít đường, có gói hút ẩm thì càng tốt. Đây là cách bảo quản tuyệt đối an toàn, hơn nữa lại mang đến sự sang trọng khi chị em có thể để nó trên bàn khách hoặc tủ, khi dùng chỉ cần lấy ra rồi đậy kín nắp lại là được.



Hình 2.4: Các loại mứt được bảo quản trong lọ thủy tinh

Để mứt được sử dụng lâu, nếu mứt đã được bóc bỏ bao thì sau khi sử dụng xong bạn nên lấy phần mứt còn lại cho vào túi ni lông bịt kín, không để cho mứt tiếp xúc với không khí bên ngoài.

Mỗi lần dùng đến, bạn chỉ nên lấy một lượng đủ dùng ra đĩa sau đó buộc kín túi lại và tiếp tục bảo quản để tránh việc không khí lọt vào làm mứt nhanh hỏng.

Mứt được bịt kín và bảo quản ở môi trường khô ráo sẽ có thể sử dụng được từ 2 đến 3 tháng.

Với những loại mứt khác, bạn nên cho chúng vào trong một hũ thủy tinh và phủ một lớp đường trắng lên trên rồi đậy nắp thật kín lại. Sau đó, bạn bảo quản hũ thủy tinh ở những nơi có nhiệt độ thích hợp, không quá nóng hoặc quá lạnh. Với cách trên, đảm bảo mứt của bạn không những giữ được vị thơm mà không còn bị chảy nước hay bị mốc vì đã được lớp đường bên trên hút ẩm.



Hình 2.5: Mứt được phủ 1 lớp đường để hút ẩm



Hình 2.6: Mút được bảo quản trong các túi nilon

PHẦN III: KẾT LUẬN

Thực phẩm “Mứt” giúp chúng ta:

Mứt là món ăn truyền thống dùng đãi khách mỗi độ Xuân về

Mứt không chỉ ngon ngọt, hấp dẫn mà còn có rất nhiều lợi ích cho sức khỏe nữa

Mứt giúp chống suy nhược, bổ tỳ thận và tiêu đờm. Không những thế, đây còn là nguồn cung cấp vitamin và chất khoáng dồi dào, có tác dụng chống viêm, chống nhiễm trùng, tăng cường hệ miễn dịch và cải thiện hệ tiêu hóa,..v.v..

Có thể nói các loại mứt đều có công dụng chữa bệnh rất tuyệt vời!



Hình 2.7: Các loại mứt tết

TÀI LIỆU THAM KHẢO :

Internet

1. <https://www.shophucphamsach.com/2019/04/thuc-pham-sach-la-gi.html?m=1>
2. <http://camnangcaytrong.com/tac-dung-tot-cua-mut-tet-mut-hoa-qua-doi-voi-suc-khoe-nd11822.html>
3. <https://www.vinmec.com/vi/tin-tuc/thong-tin-suc-khoe/suc-khoe-tong-quat/vi-khuan-tu-cau-staphylococcus-gay-benh-gi/>
4. <https://tuoitre.vn/loi-hai-cua-mut-tet-201802091501491.htm>
5. <https://www.dienmayxanh.com/vao-bep/amp/bao-quan-mut-tet-nhu-the-nao-de-su-dung-duoc-lau-dai--03419>
6. <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/>
7. https://www.vinmec.com/vi/tin-tuc/thong-tin-suc-khoe/suc-khoe-tong-quat/dac-diem-vi-khuan-ta-vibrio-cholerae/?link_type=related_posts
8. <https://garden-vi.desigusxpro.com/retsepty/varene/pochemu-plesneveet-v-bankah.html>

PHÂN LÀM BÀI CỦA CÁC THÀNH VIÊN TRONG NHÓM

Nguyễn Phương Anh : Phần 1 (1,2) ; Phần 2 (1)

Hà Kim Yến : Phần 1 (3,4) ; Phần 2 (2)

Nguyễn Xuân Lan : Phần 1 (5) ; Phần 2 (3,4) ; Phần 3

LỜI NHẬN XÉT GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN

1. Lỗi hình thức: đánh số trang
2. Đề mục 1,2,3 của phần I, II : chữ thường in đậm

Gv1 : 9,0

Gv2 : 9,0