

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. TRẦN ĐAN VY - MSSV: 20001135
2. TRẦN NGỌC BẢO CHÂU - MSSV: 20001263
3. LÊ TRẦN THỦY TIÊN - MSSV: 20000894

BẢO QUẢN BÁNH FLAN

Ngành học: Kỹ thuật làm bánh

Lớp học: 20T4-KLB1

Nhóm : 5

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 LÝ LUẬN CHÍNH TRỊ, sai



SVTH: 1. TRẦN ĐAN VY	- MSSV: 20001135
2. TRẦN NGỌC BẢO CHÂU	- MSSV: 20001263
3. LÊ TRẦN THỦY TIÊN	- MSSV: 20000894

Đề bài tiểu luận số: **13**

BẢO QUẢN BÁNH FLAN

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)

MỤC LỤC

NỘI DUNG	TRANG
PHẦN I: CƠ SỞ LÝ LUẬN (LÊ TRẦN THỦY TIÊN)	
1. Vi khuẩn E.Coli	4
2. Vi khuẩn Salmonella	6
3. Vi khuẩn Vibrio (Hải sản)	8
4. Vi khuẩn Staphylococcus	9
5. Vi khuẩn Proteus (TRẦN NGỌC BẢO CHÂU)	12
PHẦN II: CƠ SỞ THỰC TIỄN	
1. Thực phẩm sạch nói chung	13
2. Lợi ích của bánh flan	14
3. Nguyên nhân bánh flan bị tanh	15
4. Cách bảo quản bánh flan	16
PHẦN III: KẾT LUẬN (TRẦN ĐAN VY)	
Kết luận về tầm quan trọng của món bánh flan	17
TÀI LIỆU THAM KHẢO	18

PHẦN I: CƠ SỞ LÝ LUẬN

1. Vi khuẩn E.Coli



Hình 1.1: Vi khuẩn E. Coli

E.Coli là vi khuẩn gram âm hay gram dương ?

Vi khuẩn Escherichia coli hay Coli là tên của một loại vi khuẩn gram âm sống trong đường tiêu hóa của con 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.

a. Tác hại của vi khuẩn E.Coli :

Ngoài những vai trò quan trọng kể trên, tác hại của vi khuẩn E.Coli là nguyên nhân gây các bệnh về đường tiêu hóa như.

- Tiêu chảy hay còn gọi là nhiễm độc thức ăn. Người bệnh có biểu hiện sốt, tiêu chảy, nôn. Biến chứng nặng xảy ra thường là do tiêu chảy nhiều

mà không được bù dịch kịp thời dẫn đến truy mạch, rối loạn tuần hoàn, suy thận...

- Nhiễm khuẩn huyết là khi vi khuẩn này xâm nhập vào đường tiêu hóa rồi tiếp tục xâm nhập vào các mạch máu trong cơ thể làm tổn thương các tạng
lân cận như tim, thận, não khiến người nhiễm E.Coli có thể tử vong.
- Viêm màng não và các nhiễm khuẩn khác trong hệ thống tiêu hóa.

-Vi khuẩn E.Coli có ở đâu ?

Gia súc là ổ chứa vi khuẩn E.Coli quan trọng nhất, đặc biệt là những động vật có nhai lại như trâu, bò, dê, cừu...

b. Cách phòng ngừa

Năm cách ngừa nhiễm khuẩn E.Coli :

- Rửa tay.
- Nấu chín thực phẩm.
- Tránh dùng thực phẩm có nguy cơ nhiễm khuẩn E.Coli.
- Không được nuốt nước sông, ao, hồ bơi.
- Rửa sạch rau củ và dụng cụ làm bếp.

2. Vi khuẩn Salmonella



Hình 1.2: Vi khuẩn Salmonella

Vi khuẩn Salmonella là 1 loại vi trùng có thể gây chứng bệnh ở đường tiêu hóa của người và động vật gọi là bệnh nhiễm Salmonella. Tuy nhiên xảy ra những tác hại của vi khuẩn Salmonella có thể truyền từ ruột sang máu và đến những nơi khác trong cơ thể.

Nhiễm vi khuẩn Salmonella là tình trạng nhiễm vi khuẩn Salmonella trong như viêm dạ dày. Phần lớn bệnh nhân bị nhiễm trùng nhẹ, sẽ tự khỏi sau 4-7 ngày mà không cần điều trị.

Vi khuẩn Salmonella hay còn được gọi là vi khuẩn thương hàn gồm s.typhi và S.paratyphi A, B, C tất cả các chủng đều có khả năng gây bệnh.

a. Triệu chứng nhiễm vi khuẩn Salmonella

Hầu hết những người bị nhiễm vi khuẩn Salmonella đều có các dấu hiệu và triệu chứng dưới đây:

- Tiêu chảy: Phân lỏng, sệt, sệt màu vàng, nâu...đi 5-6 lần trong một ngày.
- Sốt cao liên tục (39-40 độ C) Máu trong phân.
- Đau bụng, sôi bụng và chướng bụng vùng hông phải.

- Nhiễm độc thần kinh do độc tố vi khuẩn Salmonella (Nhức đầu, mất ngủ, ác mộng, ù tai, nói ngọng)
- Trường hợp nặng người nhiễm vi khuẩn Salmonella có biểu hiện tay run bất thường hoặc nằm bất động, vẻ mặt thờ ơ, đờ đẫn, li bì, mê sảng, hôn mê (Thường ít gặp)
- Trong một số ít trường hợp nhiễm vi khuẩn Salmonella có thể gây tử vong nếu người không được điều trị kịp thời và đúng phác đồ. Tuy nhiên có mooth số người dù nhiễm vi khuẩn Salmonella nhưng do cơ thể đã có kháng thể, số lượng vi khuẩn và độc tố của vi khuẩn yếu cho nên có thể bị rối loạn tiêu hóa vài ba ngày rồi tự khỏi, một số rất ít trong số đó trở thành người mang vi khuẩn, có thể kéo dài nhiều tháng.

b. Tác hại của vi khuẩn Salmonella

- Bệnh thương hàn do vi khuẩn Salmonella enterica typ huyết thanh typhoe gây nên với bệnh cảm sốt kéo dài, gây ra nhiều biến chứng nặng như: Xuất huyết tiêu hóa từng một.
- Viêm não dễ dẫn đến tử vong.
- Để phòng ngừa bệnh thương hàn do vi khuẩn Salmonella gây ra mọi người cần:
 - + Rửa tay bằng xà phòng bằng nước ấm sau khi đi vệ sinh, sau khi thay tã cho trẻ, hoặc sau khi chạm vào động vật và trước khi ăn hoặc chế biến thức ăn.
 - + Nấu chín kỹ tất cả các loại thực phẩm (Thịt bò, lợn, gà, vịt...)
 - + Không ăn trứng sống hoặc nấu chưa chín.
 - + Chỉ uống sữa tiệt trùng.

+ Rửa thớt và kệ bếp dùng để chế biến thịt hoặc gia cầm ngay sau khi sử dụng để tránh lây nhiễm sang loại thực phẩm khác.

3. Vi khuẩn Vibrio (Hải sản)



Hình 1.3: Vi khuẩn Vibrio

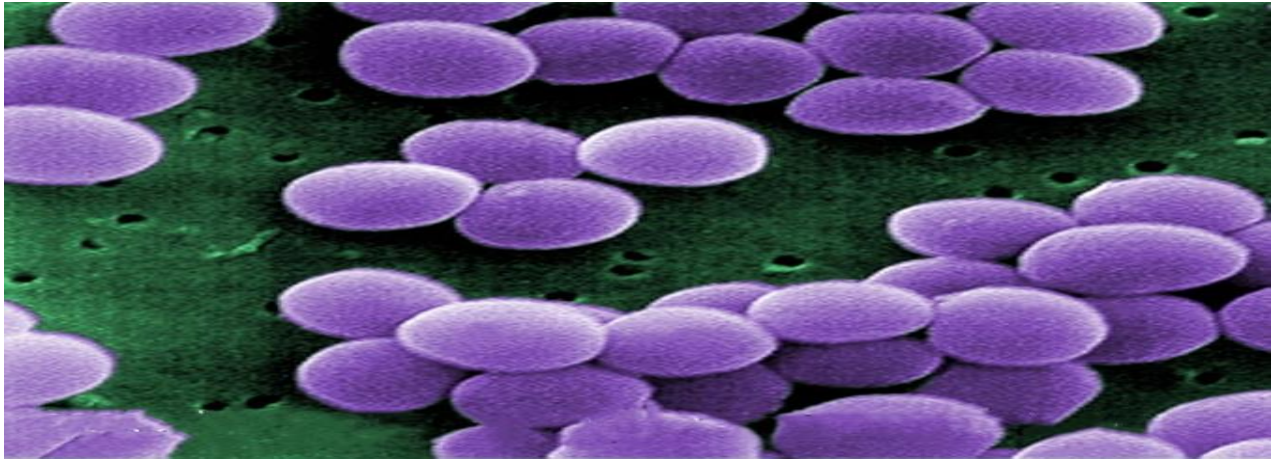
a. Nguồn gốc:

- Có trong hải sản, sinh vật nhiễm 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 một số Hải sản lạ.

4. Vi khuẩn Staphylococcus



Hình 1.4: Vi khuẩn *Staphylococcus*

a. Đặc điểm:

- Tụ cầu (*Staphylococcus*) là các cầu khuẩn gram dương, có đường

Kính khoảng 1micronmet, chúng thường nằm tụ vs nhau tạo thành từng cụm, có hình thái giống chum 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 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 nhiễm trùng nghiêm trọng, gây nguy hiểm cho tính mạng người bệnh.

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

+ *Staphylococcus aureus* (tụ cầu vàng)

+ *Staphylococcus epidermis* (tụ cầu da)

+ *Staphylococcus saprophytias* (tụ cầu hoại sinh)

Trong 3 trên, phổ biến 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.

b. Hội chứng sốc nhiễm độc:

- Đây là hội chứng hiếm gặp, có tính chất đột ngột, dễ gây nguy hiểm cho tính mạng người bệnh. Nguyên nhân chủ yếu gây ra tình trạng này, đó chính là sự giải phóng độc tố từ các vi khuẩn tụ cầu (Thường gặp nhất là tụ cầu vàng *Staphylococcus aureus* và các tụ cầu nhóm A)

Khi chúng phát triển quá mức:

- Hội chứng sốc nhiễm độc thường gặp ở phụ nữ trong thời kỳ kinh nguyệt khi họ sử dụng các loại băng vệ sinh hoặc các loại bông băng thấm hút bị nhiễm khuẩn. Các triệu chứng bao gồm: Sốt cao, đau đầu, mệt mỏi, khát nước, tim đập nhanh, hạ huyết áp, nổi mụn khắp cơ thể...

c. Cách phòng tránh nhiễm Vi khuẩn tụ cầu

- Hiện nay trên thế giới chưa có vắc-xin, đặc biệt về phòng các bệnh do vi khuẩn tụ cầu gây ra. Tuy nhiên, chúng ta vẫn có thể phòng bệnh này bằng những cách sau:

+Giữ vệ sinh thân thể sạch sẽ, nhất là vào mùa nắng nóng như mùa hè.

Thường xuyên tắm rửa hàng ngày, rửa tay và giữ vệ sinh tay đúng cách, đánh răng, súc miệng và giữ vệ sinh họng bằng cách súc nước muối sinh lý. Chú ý khi tắm cho trẻ nhỏ cần tắm kỹ ở nếp gấp da, kẽ da vì ở đây thường tích tụ nhiều chất bẩn.

+Không dùng chung các dụng cụ cá nhân như dao cạo râu, khăn tắm, áo quần... Vì vi khuẩn có thể lây từ người này qua người khác khi dùng chung các vật dụng cá nhân.

+Cần đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, ăn chín uống sôi, sử dụng các thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, uy tín. Hạn chế ăn những thực phẩm chưa được nấu chín như thịt tái, gỏi, nem chua, tiết canh...Chú ý bảo quản thực phẩm đúng cách.

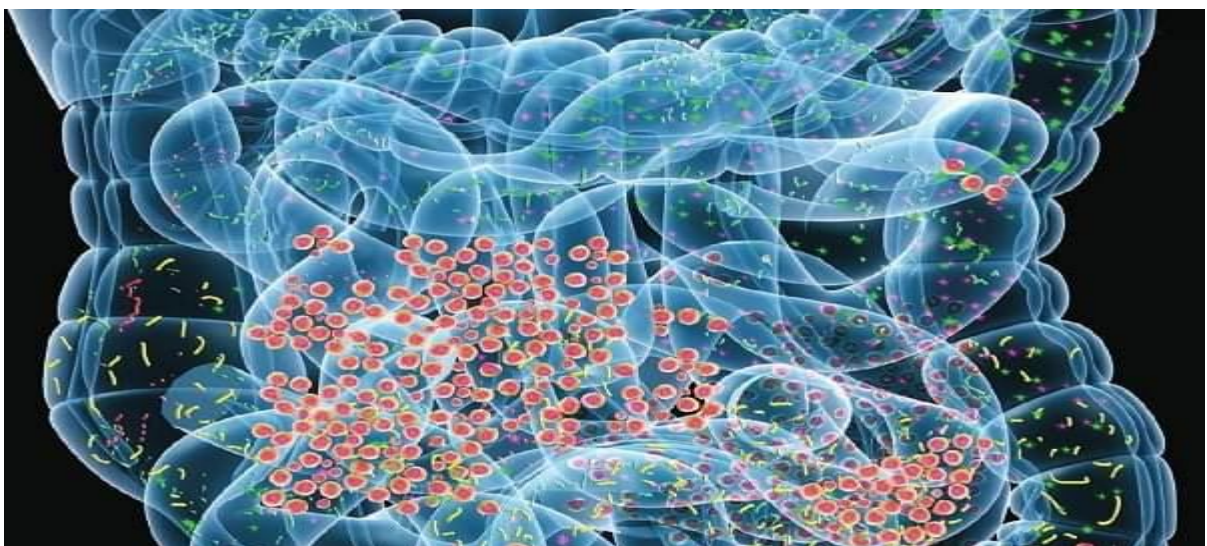
+Tại cơ sở y tế, cần tuân thủ những biện pháp nhằm đảm bảo môi trường vô khuẩn ở trong các phòng mổ, tiệt trùng dụng cụ y tế đúng cách, giữ gìn môi trường trong và xung quanh bệnh viện, hạn chế tối đa sự lây lan vi khuẩn.

+Trong trường hợp bệnh nhân bị nhiễm khuẩn da, cần dùng băng gạc sạch bao phủ khắp vết loét, tránh để vi khuẩn tụ cầu ở trong dịch mủ lân sang các vi khuẩn khác.

+Đối với phụ nữ khi đến kinh nguyệt cần chú ý giữ vệ sinh vùng khô âm đạo, từ đó làm pH âm đạo thay đổi, tạo điều kiện thuận lợi cho tiểu cầu phát triển. Thay băng vệ sinh thường xuyên, khoảng 4 tiếng 1 lần.

+Duy trì chế độ ăn uống và sinh hoạt khoa học nhằm nâng cao sức đề kháng của cơ thể.

5. Vi khuẩn Proteus



Hình 1.5: Vi khuẩn *Proteus*

a. Vi khuẩn *Proteus*

- Vi khuẩn *Proteus* là vi sinh vật bình 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 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)

+Penneri (Penneri)

- Hay gây bệnh hàng đầu trong số đó là Mirabilis (P.mirabilis)

b. Bệnh đường ruột do vi khuẩn *Proteus*

- 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...

+Có thể gặp sau ăn thức ăn không sạch: Thịt sống, thịt cá quá hạn sử dụng...

+Nôn: Từ nhẹ vài lần đến nặng nôn nhiều lần, nếu do lây từ người mắc bệnh thường số lượng vi khuẩn sẽ gây ra các triệu chứng không nặng.

+Đau bụng: Cảm giác đau quặn bụng, vị trí đau thay đổi từng thể bệnh như viêm đại tràng...

+Tiêu chảy: Phân mùi rất hôi có bọt trong phân, từ ngày thứ 2 của bệnh thấy có chất nhầy màu xanh trong phân.

+Xuất hiện hội chứng nhiễm khuẩn: Sốt thường sốt từ 38 độ, môi khô, lưỡi bẩn, hơi thở có mùi hôi.

c. Cách phòng tránh nhiễm vi khuẩn Proteus

Nâng cao thể trạng người bệnh, khi áp dụng các thủ thuật thăm khám phải tuyệt đối vô trùng dự phòng tốt các nhiễm trùng bệnh viện.

d. Cách chữa bệnh khỏi vi khuẩn Proteus

- Sử dụng kháng sinh dựa vào kết quả của kháng sinh đồ.
- Vì vi khuẩn này thường có sức đề kháng cao với kháng sinh.

PHẦN II: CƠ SỞ THỰC TIỄN

1. Thực phẩm sạch nói chung

- Theo nhiều nghiên cứu và khảo sát của chuyên gia trong lĩnh vực y tế cho thấy thực phẩm sạch đóng vai trò rất quan trọng trong cuộc sống của con người.
- Sự an toàn của thực phẩm giúp cơ thể luôn khỏe mạnh và có một sức khỏe được đảm bảo.
- Bạn sẽ luôn cảm thấy yên tâm khi được sử dụng nguồn thực phẩm sạch cho mỗi bữa ăn của mình.
- Trái lại, với thực phẩm sạch là thực phẩm bản, là một trong những nguyên nhân của bệnh tật và ốm đau, khiến nhiều người tiêu dùng cảm thấy hoang mang và lo ngại khi sử dụng loại thực phẩm này.

a. Ưu điểm:

- Thực phẩm sạch có chức năng cung cấp đầy đủ các dưỡng chất cần thiết mà cơ thể con người có nhu cầu được đáp ứng.
- Bên cạnh đó, còn là sự an toàn cho hệ tiêu hóa của con người, hệ sinh thái của môi trường.
- Với những ưu điểm nổi bật đó cũng như sự an toàn khi sử dụng loại thực phẩm này.
- Nên mọi thực phẩm được bày bán sẽ luôn mang đến cho khách hàng của mình có nguồn thực phẩm uy tín, chất lượng của thực phẩm sạch.

b. Nhược điểm:

- Cũng vì mức giá cao mà nhiều người không có khả năng chi trả cho việc sử dụng thực phẩm sạch hay thường xuyên.

- Bên cạnh đó, thực phẩm cũng khó bảo quản hơn vì nó nhanh hỏng vì không được bảo quản bằng các chất kích thích độc hại, phù hợp với các bữa ăn trong ngày.

2. Lợi ích của bánh flan



Hình 2.1 Bánh flan

- Bánh flan được làm từ trứng gà, có tác dụng cung cấp vitamin B2, B1, B12, D, B6, v.v.
- Dưỡng chất này giúp giảm cholesterol trong máu, tăng cường trí não và khả năng ghi nhớ ở trẻ sau này.
- Đây chính là món ăn lý tưởng cho phụ nữ mang thai và trẻ nhỏ.

3. Nguyên nhân bánh flan bị tanh

- Có rất nhiều lí do khiến bánh flan bị tanh, có thể kể đến như đánh trứng chưa kĩ, lượng sữa không đủ,...
- Bạn có thể thử cách khử mùi tanh của trứng khi làm bánh như thêm chút vani vào khi đánh trứng.

Lưu ý: Hấp hoặc nướng đủ độ và tránh làm rơi nước xuống mặt bánh.

4. Cách bảo quản bánh flan

Có 2 cách bảo quản bánh flan:

- Có điều kiện bảo quản tốt và luôn duy trì nhiệt độ thích hợp.
- Bảo quản đúng cách trong tủ mát sẽ sử dụng được bánh từ 7-10 ngày.

Lưu ý:

- Không nên để gần các thực phẩm sống, có mùi tanh khác như thịt, cá thì bánh flan sẽ dễ có mùi và mau hỏng.
- Nếu để bánh flan vào hộp có nắp đậy kín và để trong tủ mát tránh nhiệt quá thấp sẽ dễ khiến bánh bị khô và rời rạc.
- Nếu làm bánh vào mùa hè bạn nên để bánh ở nhiệt độ từ 2-6 độ C là hợp lý còn vào mùa đông thì tầm khoảng 5-8 độ C, đảm bảo bánh sẽ mềm và ngon.
- Bánh flan là loại bánh rất được nhiều người yêu thích và tự làm ngay tại nhà cho gia đình mình. Nhưng bánh flan lại là loại bánh rất dễ hỏng, chỉ cần để ở **nhiệt độ thường 2** đến 3 ngày là đã hỏng rồi. Thế nên các chị em sau khi làm bánh xong cần lưu ý bỏ ngay vào tủ lạnh và tuân thủ các nguyên tắc bảo quản trên nha.

PHẦN III: KẾT LUẬN

- Bánh flan là món ăn vặt cực yêu thích, cung cấp nhiều chất dinh dưỡng cho cơ thể.
- Bánh flan cung cấp dinh dưỡng khiến cho các bạn chắc khỏe cơ bắp.
- Bánh flan cho thêm các loại nguyên liệu là sữa tươi không có đường và cà phê bột, vì sữa tươi không có đường và trứng gà không phải là nguyên liệu giúp tăng cân nặng, với hương vị đắng từ cà phê khiến cho bánh flan trung hòa chất béo từ sữa đặc.
- Thường thức bánh flan giúp bạn có cảm giác đầy đồng thời no bụng, ta sẽ không còn muốn thưởng thức những món ăn nào nữa. Nếu cần giảm cân nặng một tuần các bạn luôn phải ăn 2 đến ba cái bánh flan sẽ giúp chúng ta có được 1 body ngon thon hơn đây.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Internet

1. <https://www.vinmec.com> › tin-tuc › suc-khoe-tong-quat
[https:// vietnamnet.vn](https://vietnamnet.vn) › Đời sống
2. <https://www.vinmec.com> › tin-tuc › suc-khoe-tong-quat
3. <https://www.vinmec.com> › tin-tuc › suc-khoe-tong-quat
4. <https://www.vinmec.com> › tin-tuc › suc-khoe-tong-quat
5. <https://www.vinmec.com> › tin-tuc › suc-khoe-tong-quat
6. <https://monan.foodhub.vn> › thuc-pham-sach-la-gi-uu-v...
7. <https://hellochuyengia.webflow.io> › blog › banh-flan-bao...
8. <https://myquang.vn> › tai-sao-lam-banh-flan-bi-tanh
9. <https://www.bachhoaxanh.com> › kinh-nghiem-hay › ba...

LỜI NHẬN XÉT GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN

1. Bìa 2 sai tên khoa
2. Chú thích hình sai
3. Lỗi hình thức: sai chính tả, dòng
4. Tài liệu tham khảo trùng nhau
5. Đánh số trang không đúng

Gv 1 : 7,5

Gv 2 : 7,5