

**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 PHẠM HỒNG AN HUỆ - MSSV:20000029
2. NGUYỄN THỊ NGỌC BÍCH - MSSV: 20002262
3. TRẦN PHƯƠNG NGÀ -MSSV: 20000726**

BẢO QUẢN CHÈ KHÚC BẠCH

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 PHẠM HỒNG AN HUỆ - MSSV: 20000029
2. NGUYỄN THỊ NGỌC BÍCH - MSSV: 20002262
3. TRẦN PHƯƠNG NGÀ - MSSV: 20000726

BẢO QUẢN CHÈ KHÚC BẠCH

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 NGUYỄN THỊ NGỌC BÍCH	
1. Vi khuẩn E.Coli	3
2. Vi khuẩn Salmonella	4
3. Vi khuẩn Vibrio	5
4. Vi khuẩn Staphylococcus	6
5. Vi khuẩn Proteus	7
Phần II: CƠ SỞ THỰC TIỄN TRẦN PHƯƠNG NGÀ	
1. Thực phẩm sạch nói chung	9
2. Lợi ích chè khúc bạch	10
3. Nguyên nhân chè khúc bạch bị hư	11
4. Cách bảo quản chè khúc bạch	12
PHẦN III: KẾT LUẬN VŨ PHẠM HỒNG ÂN HUỆ	
Chè khúc bạch giúp chúng ta điều gì?	13

PHẦN I: CƠ SỞ LÝ LUẬN

1. Vi khuẩn E.coli



Escherichia coli hay coli là một loài vi khuẩn Gram âm, phân bố 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

Gia súc là ổ chứa vi khuẩn e.coli quan trọng nhất, đặc biệt là những loài động vật ăn cỏ nhai lại như trâu, bò, dê, cừu, thời gian ủ bệnh từ 2-10 ngày, trung bình 3-4 ngày

E.Coli gây bệnh cho người qua đường tiêu hóa

Vi khuẩn này cũng lây truyền trực tiếp từ người sang người qua đường phân - miệng chủ yếu qua bàn tay, đồ vật nhiễm bẩn với phân của người bệnh. E.Coli còn lây truyền qua đường nước: do tiếp xúc hoặc sử dụng nguồn nước ăn uống, sinh hoạt, nước ở các bể bơi, khu vui chơi giải trí, sông, hồ bị nhiễm tác nhân gây bệnh.

- **Vai trò nhất định của E.coli trong cơ thể con 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, brotin...

+Chuyển hóa *chất đường trong cơ thể*

- **Tác hại của vi khuẩn E.coli**

+Tiêu chảy hay còn được gọi là nhiễm độc thức ăn:người bệnh có biểu hiện tiêu chảy, sốt, nôn

+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

+Nhiễm khuẩn đường tiểu

+Viêm màng não

+ Triệu chứng lâm sàng của bệnh bao gồm đau quặn bụng và tiêu chảy cấp, phân có thể có máu từ mức độ ít đến nhiều, kèm theo có thể có sốt hoặc nôn. Bệnh kéo dài trong khoảng 10 ngày. Một số trường hợp tiến triển nặng gây hội chứng tan máu suy thận cấp tăng urê huyết, đây là nguyên nhân chính gây tử vong (hay gặp ở trẻ nhỏ và người già).

Các biện pháp phòng ngừa bệnh

Vệ sinh cá nhân

Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm: ăn chín, uống chín, rửa thật sạch rau, hoa quả

Sử dụng nước sạch trong ăn uống, sinh hoạt

Vệ sinh môi trường sống

2. Vi khuẩn Salmonella



- Salmonella thuộc họ Enterobacteriaceae là 1 giống vi khuẩn hình que, trực khuẩn gram âm, không tạo bào tử, di chuyển bằng tiên mao.

- **Triệu chứng nhiễm vi khuẩn Salmonella**

+ Tiêu chảy

+ Sốt cao liên tục

+ Máu trong phân

+ Đau bụng, sôi bụng

+ Phát ban nhỏ...

+ Viêm não dẫn đến tử vong

- **Cách phòng ngừa bệnh do vi khuẩn Salmonella gây ra:**

+ Rửa tay bằng xà phòng sau khi đi vệ sinh

+ Nấu chín kỹ tất cả các loại thực phẩm

Tác hại của vi khuẩn Salmonella

+ Xuất huyết tiêu hóa

+ Thủng ruột

+ Không ăn trứng sống hoặc nấu chưa chín

+ Chỉ uống sữa tiệt trùng

+ Viêm cơ tim

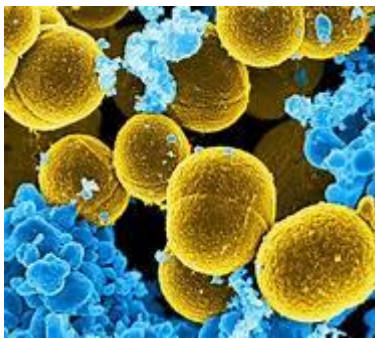
3. Vi khuẩn Vibrio



- ❖ 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. Bệnh do vi khuẩn này gây ra gặp nhiều nhất ở Nhật Bản. Ở Việt Nam đã gặp nhiều lần tại vùng bờ biển Bắc Bộ.
- ❖ **Các yếu tố gây ra nhiễm vi khuẩn vi khuẩn Vibrio như:**
 - + Thói quen ăn hải sản sống hoặc chưa nấu chín
 - + Lây nhiễm chéo do vi khuẩn phát triển ở các thực phẩm khác
 - + Nhiễm khuẩn trong quá trình chế biến thức ăn và bảo quản các loại hải sản
 - + Có tiền sử các bệnh mãn tính
- **Triệu chứng viêm ruột do vi khuẩn Vibrio gây ra:**
 - + Tiêu chảy và nôn
 - + Các dấu hiệu mất nước, tiểu ít, mắt trũng, nặng thì phản ứng chậm, lì bì, thậm chí hôn mê
 - + Các dấu hiệu thường kéo dài khoảng 3 ngày
- **Cách phòng ngừa**

- + Ăn các thực phẩm còn tươi, cá và các loại hải sản cần chế biến ngay
- + Thực hiện ăn chín uống sôi, không nên ăn thức ăn sống đặc biệt là hải sản
- + Đảm bảo an toàn khi chế biến thức ăn: không để thức ăn sống chạm vào đồ đã chín

4. Vi khuẩn Staphylococcus



- Vi khuẩn Staphylococcus có mặt ở khắp mọi nơi trong môi trường tự nhiên, nó có thể gây ra tình trạng nhiễm trùng cho con người bất cứ lúc nào, đặc biệt là vào mùa hè khi có điều kiện nóng ẩm thuận lợi. Cư trú chủ yếu ở da và màng nhầy.

- **Các bệnh vi khuẩn Staphylococcus gây ra:**

- + Nhiễm khuẩn da
- + Nhiễm khuẩn huyết
- + Ngộ độc thức ăn và viêm ruột cấp
- + Nhiễm khuẩn bệnh viện: trong môi trường bệnh viện, vi khuẩn có thể gây ra các tình trạng nhiễm trùng như: nhiễm trùng vết mổ, nhiễm trùng vết bỏng...

+ Hội chứng sốc nhiễm độc

- **Cách phòng tránh vi khuẩn Staphylococcus**

+ Giữ vệ sinh thân thể sạch sẽ, nhất là vào mùa hè

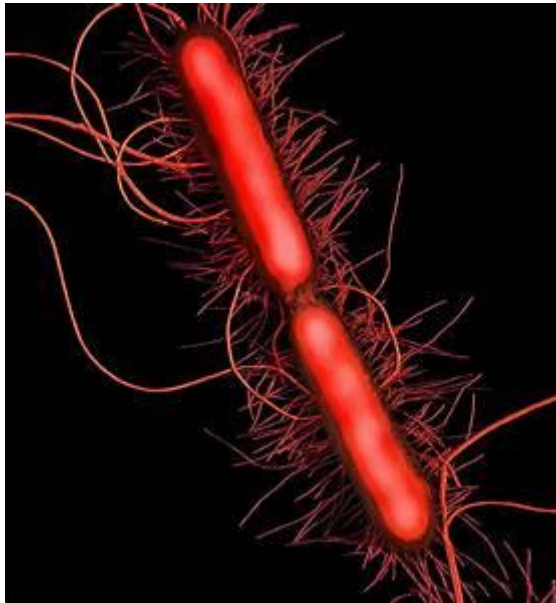
+ Không dùng chung các dụng cụ cá nhân như dao cạo, khăn tắm, áo quần...

+ Cần đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ăn chín uống sôi, hạn chế ăn những thực phẩm như thịt tái, nem chua, tiết canh... chú ý bảo quản thực phẩm đúng cách

+ Đối với phụ nữ khi đến kỳ kinh nguyệt cần chú ý giữ vệ sinh vùng kín

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

4. Vi khuẩn Proteus



- **Hình thể:**

Trực khuẩn gram âm, rất di động. Vi khuẩn có nhiều hình thể thay đổi trên các môi trường khác nhau, từ dạng trực khuẩn đến dạng hình sợi dài.

- **Tính chất nuôi cấy:**

Vi khuẩn mọc dễ dàng trên các môi trường nuôi cấy thông thường. Trên môi trường thạch dinh dưỡng, khuẩn lạc có một trung tâm lan dần ra, từng đợt, từng đợt, mỗi đợt là một gợn sóng và có mùi thối đặc biệt.

Trên môi trường có natri deoxycholate: Proteus mọc thành khuẩn lạc tròn, riêng biệt không gợn sóng, có một điểm đen ở trung tâm, xung quanh màu trắng nhạt.

- **Tính chất sinh vật hóa học:**

Không lên men lactose. Đa số Proteus: H₂S dương tính và urease dương tính. Dựa vào tính chất sinh vật hóa học người ta phân loại giống Proteus thành các loài: Proteus mirabilis, Proteus vulgaris, Proteus myxofaciens, Proteus penneri.

- **Cấu trúc kháng nguyên:**

Cấu trúc kháng nguyên của Proteus rất phức tạp và không được vận dụng vào công tác thực tế hàng ngày. Người ta thấy có một mối tương quan đặc biệt giữa kháng nguyên O của một số chủng Proteus (được gọi là OX₂ ; OX₁₉; OXK) và Rickettsia. Vì vậy, người ta dùng các chủng này để làm kháng nguyên trong chẩn đoán huyết thanh bệnh do Rickettsia (phản ứng Weil - Felix).

- **Khả năng gây bệnh:**

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 ...

- **Chẩn đoán vi sinh vật:**

Phân lập vi khuẩn từ các bệnh phẩm như: mủ tai, nước tiểu, máu ... tùy theo thể bệnh lâm sàng. Đặc điểm của các tổn thương và mủ do *Proteus* gây ra có mùi thối như trong hoại thư do vi khuẩn kỵ khí gây nên. Nuôi cấy trên các môi trường thông thường. Xác định vi khuẩn dựa vào hình thái khuẩn lạc gọn sóng, mùi thối đặc biệt trên đĩa môi trường và trực khuẩn Gram âm urease dương tính và một số tính chất sinh vật hóa học khác.

Muốn phân lập thành khuẩn lạc riêng rẽ thì nuôi cấy trên môi trường có Natri desoxycholat, *Proteus* sẽ mọc thành khuẩn lạc riêng biệt có chấm đen ở giữa sau 48 giờ.

- ❖ **Phòng bệnh và chữa bệnh:**

- Phòng bệnh:

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.

- Chữa bệnh:

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

PHẦN II : CƠ SỞ THỰC TIỄN

1. Thực phẩm sạch



Hình 2.1: Thực phẩm sạch

Hiểu một cách đơn giản **thực phẩm sạch** là **thực phẩm không “bẩn”**. Bẩn ở đây có nghĩa là những chất có nguy hại cho sức khỏe: phân bón hóa học, thuốc trừ sâu, ion kim loại từ đất và nước. Hoặc chính từ môi trường xung quanh bị ô nhiễm: sản xuất gần chuồng gia súc, nhà máy hóa chất...

Là thực phẩm được gieo trồng theo tiêu chuẩn canh tác an toàn. Cao hơn nữa là thực phẩm được canh tác theo tiêu chuẩn hữu cơ. Đây là tiêu chuẩn sản xuất nói không với chất bảo quản, chất tăng trưởng. Đối với thực phẩm tươi sống thì phải hoàn toàn không có hócmon tăng trưởng.

-Vai trò của thực phẩm sạch trong đời sống hàng ngày

Mỗi loại thực phẩm sạch đều có một mức độ an toàn khác nhau, tuy nhiên đảm bảo nhất vẫn là thực phẩm hữu cơ. Bởi khi sử dụng những thực phẩm này bạn có thể hoàn toàn yên tâm về chất lượng cũng như về độ an toàn so với các thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ được bày bán tràn lan ngoài chợ.

Hơn nữa, thực phẩm sạch còn tạo cảm giác ngon miệng hơn rất nhiều so với thực phẩm thông thường vì được trồng bằng quy trình kỹ thuật nghiêm ngặt giúp giữ được độ tươi ngon và hương vị tự nhiên nhất.

Chính vì những lợi ích mang lại mà thực phẩm sạch có vai trò ngày càng quan trọng đối với cuộc sống của con người.

-Vai trò thực phẩm sạch đối với sức khỏe con người



Nói về sự an toàn của thực phẩm sạch thì ba loại (thực phẩm không ô nhiễm, thực phẩm sinh thái và thực phẩm hữu cơ), mỗi loại lại có một mức độ an toàn khác nhau. Trong số đó, thực phẩm đảm bảo nhất vẫn là thực phẩm hữu cơ. Khi sử dụng những thực phẩm này, chúng ta có thể yên tâm về chất lượng cũng như

độ an toàn của nó so với hai loại còn lại cũng như các thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ được bày bán ngoài chợ. Bởi mô hình sản xuất ra thực phẩm hữu cơ thường là mô hình trang trại khép kín tự cung tự cấp và có khả năng tạo ra chuỗi thực phẩm sạch tuyệt đối an toàn.

Về thành phần dinh dưỡng thì theo các nghiên cứu khoa học, thực phẩm sạch không hề có hàm lượng dinh dưỡng cao hơn so với thực phẩm thường hay có bất cứ tác dụng đặc biệt nào với sức khỏe. Nhưng như đã nói, chúng ta cần sử dụng thực phẩm để ăn và cần thực phẩm sạch để có thể sống khỏe khoắn, lành mạnh. Tức cũng có nghĩa là sử dụng thực phẩm sạch, chúng ta có thể hạn chế được tỷ lệ mắc phải các bệnh nguy hiểm như khi dùng loại thực phẩm không rõ nguồn gốc được bán ngoài chợ. Và đó cũng chính là vai trò cốt cán, quan trọng nhất mà thực phẩm sạch mang lại trong tình trạng môi nguy hại tràn lan từ thực phẩm bẩn gây ra cho con người như hiện nay.

2. Lợi ích của chè khúc bạch



Trước khi vào lợi ích của món này chúng ta cần biết thành phần có những gì trong chè này gồm:

- + Sữa tươi
- + Whipping cream
- + Gelatin dạng bột
- + Nước
- + Hạnh nhân hoặc nhãn hay vải tùy thích

Chè khúc bạch là món chè rất được yêu thích bởi tính thanh nhiệt và có tác dụng giải khát vào mùa hè, giải nhiệt cơ thể

3. Nguyên nhân chè khúc bạch bị hư



Do không bảo quản trong tủ lạnh mà để ở ngoài quá lâu khiến chè chảy nước bởi vì nguyên liệu làm ra chè là nước, sữa tươi và gelatin để đông lại những viên khúc bạch. Chúng ta đã biết trong thành phần sữa tươi nếu để ngoài lâu chúng sẽ phát sinh những con vi sinh vật , vi khuẩn có hại lên men và dẫn tới mốc.

Nguồn gốc của chè khúc bạch

Chè khúc bạch có nguồn gốc từ Trung Quốc, nó là một món tráng miệng giàu dinh dưỡng gần giống như tàu hủ Hongkong nhưng được làm từ nguyên liệu khác tạo nên mùi vị béo ngậy, đầm đà của phomai. Món chè này có màu sắc hoàn toàn từ nguyên liệu mà có chứ không hề dùng phẩm màu để tạo nên. Tuy nhiên đó là với chè khúc bạch truyền thống, ngày này các miếng khúc bạch đã được biến tấu hấp dẫn hơn với matcha hoặc cacao tạo nên mùi vị và màu sắc khác nhau.

4.Cách bảo quản chè khúc bạch

Chè khúc bạch ngon hơn khi để lạnh. **Khúc bạch** khi nào ăn mới cắt miếng cho vào và ăn luôn tránh để lâu dễ bị tan trong nước. Nếu bạn làm nhiều thì để ngăn mát tủ lạnh, bọc kín được vài ngày

Cách làm chè khúc bạch

Bước 1: Bạn cho 15 gam bột gelatin hòa tan với 150ml sữa tươi, khuấy đều và để khoảng 15 phút cho bột nở.

- **Bước 2:** Cho 100ml sữa tươi, 60 gam đường và whipping cream vào bát và khuấy tan, sau đó bạn chia hỗn hợp này thành 2 bát đều nhau để làm thạch màu trắng và thạch màu xanh.

- **Làm thạch màu trắng:** Bạn cho 1 bát hỗn hợp sữa tươi và whipping cream vào nồi, hấp cách thủy với lửa nhỏ, vừa đun vừa khuấy đều tay. Khi hỗn hợp nóng, bạn cho 1/2 hỗn hợp sữa tươi gelatin (ở bước 1) vào, khuấy đều khoảng 10 phút để các nguyên liệu hòa quyện vào nhau rồi tắt bếp. Tiếp theo, bạn

đổ hỗn hợp vừa được hấp này vào khuôn, đợi cho nguội bớt rồi bạn cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 4 tiếng.

- **Làm thạch màu xanh:** Bạn hấp cách thủy bát hỗn hợp sữa và whipping cream còn lại, khi hỗn hợp nóng thì cho nốt 1/2 hỗn hợp gelatin và sữa tươi vào và khuấy đều tay. Tiếp theo, bạn hòa tan bột trà xanh với một ít nước rồi đổ vào hỗn hợp đang hấp, khuấy tan và đun khoảng 10 phút thì tắt bếp. Sau đó, bạn đổ hỗn hợp vừa được hấp vào khuôn, đợi cho nguội bớt rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh.

- **Bước 3:** Đun 1 lít nước với 90 gam đường, khuấy nhẹ tay cho đường tan hết. Khi nước đường sôi nhẹ thì bạn cho lá dứa đã rửa sạch vào, đun khoảng 5 phút rồi tắt bếp.

- **Bước 4:** Đợi nồi nước đường nguội bớt, bạn cho cùi nhãn (hoặc vải) vào ngâm cho ngấm vị.

- **Bước 5:** Bạn lấy thạch từ ngăn mát tủ lạnh ra, cắt thành các miếng vừa ăn. Sau đó, bạn cho thạch, nhãn (hoặc vải) vào bát, chan nước đường vào rồi thêm chút đá và rắc lên trên 1 ít hạnh nhân. Vậy là bạn đã hoàn thành xong bát chè khúc bạch thơm ngon rồi nhé!

PHẦN III : KẾT LUẬN

Chè khúc bạch là một món ăn bổ dưỡng cung cấp cho chúng ta rất nhiều dinh dưỡng bổ ích, chè là món ăn mát lành cần thiết của chúng ta vào những ngày hè nóng nực tuy nhiên những người bị tiểu đường, cao huyết áp cần hạn chế để bệnh không diễn biến nặng thêm, những người đang mang bầu cũng không nên ăn quá nhiều. Chúng ta cũng lưu ý rằng khi không ăn hết thì nhớ bỏ vào tủ lạnh bảo quản để chè không bị hư hỏng.

LỜI NHẬN XÉT GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN

1. Thiếu đánh số trang
2. Thiếu chú thích hình
3. Lỗi hình thức: đánh máy, không xem kỹ lại bài.
4. Thiếu tài liệu tham khảo

Gv1 : 7,5

Gv2 : 7,5