

Nội dung bài viết

1. [Giải bài tập SGK Bài 43 Công Nghệ lớp 10](#)
2. [Lý thuyết Công Nghệ Bài 43 lớp 10](#)

Mời các em học sinh tham khảo ngay nội dung hướng dẫn soạn **Công nghệ 10 Bài 43: Bảo quản thịt, trứng, sữa và cá** được bày chi tiết, dễ hiểu nhất dưới đây sẽ giúp bạn đọc hiểu rõ hơn về bài học này, từ đó chuẩn bị tốt cho tiết học sắp tới nhé.

Giải bài tập SGK Bài 43 Công Nghệ lớp 10

Câu 1 trang 134 Công nghệ 10

Hãy cho biết một số phương pháp bảo quản thịt.

Lời giải:

Một số phương pháp bảo quản thịt:

- Đưa thịt vào môi trường đông lạnh (từ 0 – 4 độ) để bảo quản.
- Sử dụng khói để bảo quản và thêm hương vị cho thịt.
- Xử lí công nghiệp và đóng hộp thịt (thời gian bảo quản rất lâu).
- Bảo quản sử dụng muối, sấy khô, ủ chua.

Câu 2 trang 134 Công nghệ 10

Nêu một số phương pháp bảo quản trứng.

Lời giải:

Một số phương pháp bảo quản trứng:

- Nếu ta muốn bảo quản trứng từ 180 – 220 ngày, ta đưa trứng vào môi trường có nhiệt độ lạnh.

- Nếu muốn bảo quản ngắn hạn từ 20 – 30 ngày, trứng được bảo quản bằng nước vôi.
- Bảo quản bằng cách sử dụng màng silicat, parafin để phủ lên mặt trứng.
- Sử dụng khí CO₂, N₂, hoặc hỗn hợp 2 khí này để bảo quản.
- Sử dụng muối khô, muối ướt,... để bảo quản.

Câu 3 trang 134 Công nghệ 10

Nêu một số phương pháp bảo quản cá và quy trình tóm tắt bảo quản cá bằng phương pháp lạnh.

Lời giải:

- Một số phương pháp bảo quản cá:

+ Sử dụng nước đá (khí lạnh, ướp đông,...) để giảm sự hoạt động của vi sinh vật giữ cá lâu bị hỏng.

+ Sử dụng muối để bảo quản cá. Phương pháp này thường giữ cá trong thời gian ngắn.

+ Sử dụng các loại axit hữu cơ để bảo quản cá.

+ Bảo quản bằng các chất chống oxi hóa.

+ Sử dụng khói để bảo quản cá.

+ Chế biến công nghiệp và đóng hộp cá. Cá được bảo quản trong thời gian rất dài.

- Quy trình tóm tắt bảo quản cá bằng phương pháp lạnh: Loại bỏ tạp chất, moi ruột, bỏ vây đuôi và đầu cá. Sau đó để cá lên một lớp nước đá dày tối thiểu 20cm, cứ mỗi một lớp cá là một lớp nước đá (lớp nước đá phải dày hơn lớp cá, nước đá phải phủ hợp).

Lý thuyết Công Nghệ Bài 43 lớp 10

I - BẢO QUẢN THỊT

1. Một số phương pháp bảo quản thịt

Bảo quản thịt bằng phương pháp làm lạnh và lạnh đông

Bảo quản thịt bằng phương pháp hun khói.

Bảo quản thịt bằng phương pháp đóng hộp.

Bảo quản thịt theo phương pháp truyền thống (ướp muối, ủ chua, sấy khô...)

2. Phương pháp bảo quản lạnh

Bảo quản lạnh là phương pháp bảo quản tốt nhất, duy trì được nhiều tính chất ban đầu của thịt. Kho lạnh để bảo quản thịt theo phương pháp công nghiệp có dung tích vài mét khối đến hàng trăm mét khối, nhiệt độ bảo quản từ 00C đến 40C

Quy trình bảo quản lạnh:

Bước 1: Thịt gia súc, gia cầm sau khi giết mổ, làm sạch đưa vào phòng lạnh. Tùy theo kích thước con vật mà xé nhỏ hoặc để nguyên. Gia cầm để cả con và bao gói trước khi bảo quản.

Bước 2: Các súc thịt được treo trên các móc sắt hay đóng hòm và xếp thành từng khối.

Bước 3: Làm lạnh sản phẩm, thời gian làm lạnh phụ thuộc vào tính chất và khối lượng thịt.

Bước 4: Sau khi làm lạnh, sản phẩm đưa sang phòng bảo quản. Nhiệt độ trong phòng bảo quản từ 00C đến 20C, độ ẩm thấp hơn 85%.

Bảo quản thịt lợn 17 ngày, thịt bò 28 ngày, thịt bê 14 ngày, thịt gà 15 ngày.

3. Phương pháp ướp muối

Ướp muối thịt để bảo quản là phương pháp cổ truyền được sử dụng rộng rãi trong nhân dân

Quy trình ướp muối:

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu hỗn hợp 94% NaCl, 5% đường

Bước 2: Chuẩn bị thịt. Cắt thịt thành miếng 1-2kg, sau khi bỏ hết xương

Bước 3: Xát hỗn hợp lên bề mặt miếng thịt

Bước 4: Xếp thịt đã ướp vào thùng gỗ, cứ mỗi lớp thịt rắc một lớp hỗn hợp

Bước 5: Bảo quản 7- 10 ngày. Trước khi dùng, lấy thịt để trên giá cho ráo nước

- Muối NaCl có tác dụng sát khuẩn, tạo áp suất thẩm thấu cao, từ đó giảm độ ẩm sản phẩm, ức chế hoạt động enzym và vi sinh vật phân huỷ chất đạm.

- Đường có tác dụng làm dịu vị mặn muối ăn, tạo điều kiện cho vi khuẩn lactic hoạt động, kìm hãm sự phát triển vi khuẩn gây thối thịt.

- Ưu điểm: dễ thực hiện, hao hụt dinh dưỡng ít.

- Hạn chế: thịt mặn, kém mềm mại, hương vị kém tươi.

II - MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN TRỨNG

Bảo quản lạnh (có thể bảo quản được từ 180 ngày đến 220 ngày)

Bảo quản bằng nước vôi (từ 20 đến 30 ngày)

Bảo quản bằng tạo màng mỏng silicat hoặc parafin trên mặt trứng để bảo quản

Bảo quản bằng hỗn hợp khí CO₂ và N₂ hoặc hỗn hợp 2 khí.

Bảo quản bằng muối (muối khô, muối ớt,...)



Hình 43.2. Trứng và khay đựng trứng để bảo quản

III - BẢO QUẢN SƠ BỘ SỮA TƯƠI

Trong điều kiện bình thường, sữa mới vắt ra, vi sinh vật không thể phát triển vì trong sữa có kháng thể. Ở nhiệt độ 300C đến 370C, diệt khuẩn kháng thể tác dụng từ 2 đến 3 giờ.

Do đó sữa được làm lạnh ở 100C khi vừa vắt như thế sẽ giữ được chất lượng sữa từ 7 – 10 giờ.

Quá trình bảo quản sơ bộ sữa tươi gồm các bước cơ bản sau:

Thu nhận sữa → lọc sữa → làm lạnh nhanh (10°C).

IV - BẢO QUẢN CÁ

1. Một số phương pháp bảo quản cá

Bảo quản lạnh (bằng nước đá; bằng khí lạnh; ướp đông; tráng băng).

Ướp muối.

Bảo quản bằng axit hữu cơ (axit lactic, axit xitric, axit axetic).

Bảo quản bằng chất chống oxi hóa.

Hun khói.

Đóng hộp...

2. Bảo quản lạnh

Là phương pháp đơn giản được áp dụng phổ biến cho nghề cá ở nước ta

Cá được bảo quản từ 7-10 ngày.

►► **CLICK NGAY** vào đường dẫn dưới đây để **TẢI VỀ** lời giải **Công nghệ lớp 10 Bài 43: Bảo quản thịt, trứng, sữa và cá** chi tiết, đầy đủ nhất file word, file pdf hoàn toàn miễn phí từ chúng tôi, hỗ trợ các em ôn luyện giải đề đạt hiệu quả nhất.