

## ĐỀ CƯƠNG LUẬN VĂN, LUẬN ÁN

### 1. TÊN ĐỀ TÀI

KHẢO SÁT SỰ THAY ĐỔI CHẤT LƯỢNG TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN LẠNH VÀ BẢO QUẢN ĐÔNG CỦA TÔM CÀNG XANH

### 2. NGƯỜI THỰC HIỆN

Tên sinh viên Huỳnh Tấn Nam

Khoá (MSSV) b2103541

Ngành Công nghệ chế biến thủy sản

Đơn vị (Khoa/Bộ môn) Chế biến thủy sản

Khoa/Trường Trường Thủy sản

Năm 2025

### 3. CÁN BỘ HƯỚNG DẪN

1. Nguyễn Văn Nam

1. Huỳnh Thị Ái Hoà

### 4. GIỚI THIỆU

Tôm càng xanh (*Macrobrachium rosenbergii*) là loài thủy sản có giá trị kinh tế cao, được nuôi phổ biến ở Việt Nam, đặc biệt tại các tỉnh Đồng bằng sông Cửu Long.

### 5. MỤC TIÊU CỦA ĐỀ TÀI

#### 5.1 Mục tiêu tổng quát (nếu có)

Đánh giá sự thay đổi chất lượng của tôm càng xanh trong quá trình bảo quản lạnh và bảo quản đông, từ đó đề xuất phương pháp bảo quản phù hợp nhằm duy trì chất lượng tối ưu.

#### 5.2 Mục tiêu cụ thể

1.Xác định sự thay đổi về các chỉ tiêu cảm quan, hóa học và vi sinh của tôm càng xanh trong bảo quản lạnh và bảo quản đông. So sánh hiệu quả bảo quản giữa hai phương pháp về khả năng duy trì chất lượng và thời gian bảo quản.

### 6. LƯỢC KHẢO TÀI LIỆU

Tổng quan về tôm càng xanh: đặc điểm sinh học, giá trị kinh tế và thị trường tiêu thụ.

### 7. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Nguyên liệu: Tôm càng xanh kích cỡ đồng đều, tươi sống sau thu hoạch.

### 8. KẾ HOẠCH THỰC HIỆN

Tháng 1: Thu thập tài liệu, chuẩn bị nguyên liệu và thiết bị. Tháng 2–3: Tiến hành thí nghiệm bảo quản lạnh và bảo quản đông, thu mẫu định kỳ. Tháng 4: Phân tích số liệu, viết báo cáo và đề xuất quy trình bảo quản.ghfg

### 9. DỰ TOÁN KINH PHÍ

Công ty Cổ phần Thủy sản Cà Mau tài trợ (chi tiết dự toán sẽ lập theo nhu cầu nguyên liệu, hóa chất, phân tích và nhân công). 123

### 10. TÀI LIỆU THAM KHẢO