# Bài 17: Phương pháp bảo quản và chế biến thức ăn thuỷ sản

**Giải Công nghệ 12 Bài 17: Phương pháp bảo quản và chế biến thức ăn thuỷ sản**  
**Mở đầu trang 85 Công nghệ 12**: Phương pháp bảo quản thức ăn thủy sản trong Hình 17.1 phù hợp để bảo quản nhóm thức ăn nào? Phương pháp bảo quản này có những ưu và nhược đểm gì?  
  
**Lời giải:**  
- Phương pháp bảo quản thức ăn thủy sản trong Hình 17.1 phù hợp để bảo quản nhóm thức ăn hỗn hợp.  
- Phương pháp bảo quản này có ưu điểm, nhược điểm như sau:  
  
  
  
  
**Ưu điểm**  
  
  
**Nhược điểm**  
  
  
  
  
+ Giữ nguyên giá trị dinh dưỡng  
+ Giảm lãng phí  
+ Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  
+ Tăng hiệu quả loài thủy sản.  
  
  
+ Tốn chi phí đầu tư  
+ Yêu cầu kỹ thuật cao  
+ Có thể ảnh hưởng đến chất lượng thức ăn  
  
  
  
  
**I. Một số phương pháp bảo quản thức ăn thủy sản**  
**Kết nối năng lực trang 86 Công nghệ 12**: Trình bày một số biện pháp bảo quản thức ăn thủy sản tươi sống đang được áp dụng ở gia đình, địa phương em.  
**Lời giải:**  
Một số biện pháp bảo quản thức ăn thủy sản tươi sống đang được áp dụng ở gia đình, địa phương em:  
  
  
  
  
**Biện pháp**  
  
  
**Ưu điểm**  
  
  
**Nhược điểm**  
  
  
**Cách thực hiện**  
  
  
  
  
Bảo quản bằng đá lạnh  
  
  
Đơn giản, dễ thực hiện, chi phí thấp.  
  
  
Làm giảm độ tươi ngon, có thể làm mất chất dinh dưỡng, không bảo quản được lâu.  
  
  
+ Rửa sạch thức ăn thủy sản, để ráo nước.  
+ Cho vào hộp hoặc túi đựng thực phẩm.  
+ Cho đá lạnh xung quanh và đậy kín nắp.  
+ Thay đá thường xuyên để giữ thức ăn luôn tươi ngon.  
  
  
  
  
Bảo quản trong tủ lạnh  
  
  
Giữ được độ tươi ngon lâu hơn so với bảo quản bằng đá lạnh, tiện lợi.  
  
  
Có thể làm mất nước, ảnh hưởng đến hương vị.  
   
  
  
+ Rửa sạch thức ăn thủy sản, để ráo nước.  
+ Cho vào hộp hoặc túi đựng thực phẩm.  
+ Bảo quản ở ngăn mát tủ lạnh.  
+ Nên sử dụng thức ăn trong vòng 2-3 ngày.  
  
  
  
  
Bảo quản bằng muối  
  
  
Hiệu quả cao, giữ được thức ăn tươi lâu, không cần sử dụng tủ lạnh.  
  
  
Làm thay đổi hương vị thức ăn, không phù hợp với một số loại thủy sản.  
  
  
+ Rửa sạch thức ăn thủy sản, để ráo nước.  
+ Ướp muối với tỷ lệ 1:3 (1kg thức ăn ướp với 300g muối).  
+ Cho vào hộp hoặc hũ kín, bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.  
  
  
  
  
**II. Chế biến thức ăn thủy sản**  
**Kết nối năng lực trang 86 Công nghệ 12**: Sử dụng internet, sách, báo,... để tìm hiểu các cách chế biến thức ăn thủ công nuôi thủy sản.  
**Lời giải:**  
Các cách chế biến thức ăn thủ công nuôi thủy sản:  
  
  
  
  
**Loại thức ăn**  
  
  
**Cách chế biến**  
  
  
  
  
Thức ăn từ nguồn gốc thực vật  
  
  
+ Rau xanh: Rau muống, bèo, rau diếp cá,... rửa sạch, băm nhỏ.  
+ Cám gạo, bột mì: Trộn với nước, nấu chín.  
+ Trái cây, củ quả: Băm nhuyễn, trộn với các nguyên liệu khác.  
  
  
  
  
Thức ăn từ nguồn gốc động vật  
  
  
+ Tép, cá tạp: Băm nhỏ, trộn với các nguyên liệu khác.  
+ Bột cá, bột thịt: Trộn với các nguyên liệu khác.  
  
  
  
  
   
**Khám phá trang 87 Công nghệ 12**: Quan sát Hình 17.4, mô tả các bước chế biến thức ăn công nghiệp cho động vật thủy sản  
**Lời giải:**  
Mô tả các bước chế biến thức ăn công nghiệp cho động vật thủy sản:  
  
  
  
  
**Quy trình**  
  
  
**Mô tả**  
  
  
  
  
Bước 1  
  
  
Lựa chọn nguyên liệu phù hợp.  
  
  
  
  
Bước 2  
  
  
Sơ chế nguyên liệu bằng cách phơi hoặc sấy khô, băm nhỏ, xay, nghiền  
  
  
  
  
Bước 3  
  
  
Phối trộn nguyên liệu và bổ sung chất khoáng, phụ gia theo tỉ lệ thích hợp.  
  
  
  
  
Bước 4  
  
  
Hỗn hợp thức ăn được trộn đều cùng với chất kết dính rồi chuyển sang bộ phận ép viên.  
  
  
  
  
Bước 5  
  
  
Sấy khô, đóng gói, bảo quản  
  
  
  
  
**Luyện tập**  
**Luyện tập 1 trang 88 Công nghệ 12**: Nêu một số phương pháp bảo quản thức ăn cho động vật thủy sản  
**Lời giải:**  
Một số phương pháp bảo quản thức ăn cho động vật thủy sản:  
- Bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp  
- Bảo quản nơi nhiệt độ thấp: kho lạnh, tủ lạnh, tủ đông  
- Sấy khô, bọc kín bằng túi nilong  
**Luyện tập 2 trang 88 Công nghệ 12**: Tại sao khi bảo quản thức ăn công nghiệp lại không xếp thức ăn trực tiếp xuống nền kho?  
**Lời giải:**  
Khi bảo quản thức ăn công nghiệp, việc không xếp thức ăn trực tiếp xuống nền kho là vì:  
  
  
  
  
**Lí do**  
  
  
**Phân tích**  
  
  
  
  
Tránh ẩm ướt  
  
  
Nền kho thường có độ ẩm cao hơn so với các vị trí khác trong kho, do đó, xếp thức ăn trực tiếp xuống nền sẽ khiến thức ăn dễ bị ẩm mốc, hư hỏng.  
  
  
  
  
Tránh côn trùng và động vật gặm nhấm  
  
  
Nền kho là nơi dễ sinh sôi nảy nở của côn trùng và động vật gặm nhấm. Xếp thức ăn trực tiếp xuống nền sẽ khiến thức ăn dễ bị tấn công bởi các loại côn trùng và động vật này, gây hư hỏng và mất mát.  
  
  
  
  
Giúp lưu thông không khí  
  
  
Việc xếp thức ăn trên kệ hoặc pallet giúp không khí lưu thông tốt hơn xung quanh thức ăn, giúp thức ăn được bảo quản tốt hơn và tránh bị ẩm mốc.  
  
  
  
  
   
**Luyện tập 3 trang 88 Công nghệ 12**: Trình bày phương pháp chế biến thức ăn thủ công cho động vật thủy sản  
**Lời giải:**  
Phương pháp chế biến thức ăn thủ công cho động vật thủy sản:  
  
  
  
  
**Loại thức ăn**  
  
  
**Phương pháp**  
  
  
  
  
Thức ăn từ nguồn gốc thực vật  
  
  
+ Rau xanh: Rau muống, bèo, rau diếp cá,... rửa sạch, băm nhỏ.  
+ Cám gạo, bột mì: Trộn với nước, nấu chín.  
+ Trái cây, củ quả: Băm nhuyễn, trộn với các nguyên liệu khác.  
  
  
  
  
Thức ăn từ nguồn gốc động vật  
  
  
+ Tép, cá tạp: Băm nhỏ, trộn với các nguyên liệu khác.  
+ Bột cá, bột thịt: Trộn với các nguyên liệu khác.  
  
  
  
  
**Vận dụng**  
**Vận dụng trang 88 Công nghệ 12**: Tham gia bảo quản hoặc chế biến thức ăn cho một loài động vật thủy sản phù hợp với thực tiễn của gia đình, địa phương em.  
**Lời giải:**  
Bảo quản thức ăn cho cá rô phi ở địa phương em:  
  
  
  
  
**Cách bảo quản**  
  
  
**Mô tả**  
  
  
  
  
Sử dụng thùng nhựa  
  
  
+ Chọn thùng nhựa có kích thước phù hợp với lượng thức ăn cần bảo quản.  
+ Rửa sạch thùng nhựa và phơi khô.  
+ Cho thức ăn vào thùng nhựa và đậy nắp kín.  
+ Đặt thùng nhựa ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.  
  
  
  
  
Sử dụng bao bì kín  
  
  
+ Chọn bao bì kín, chống ẩm tốt.  
+ Cho thức ăn vào bao bì và hàn kín miệng bao.  
+ Bảo quản bao bì thức ăn ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.