

Đề cương môn học

Kỹ thuật ổn định thực phẩm đóng hộp



Giáo viên phụ trách môn học
ThS. Kha Chấn Tuyên

- Số đơn vị học trình: 2 ĐVHT lý thuyết + 1 ĐVHT thực hành
- Các môn học có liên quan:
 - ✓ Sinh hóa thực phẩm
 - ✓ Nguyên liệu
 - ✓ Bao bì thực phẩm
 - ✓ Nước và chất lượng nước
 - ✓ Kiểm tra chất lượng sản phẩm thực phẩm
 - ✓ Các quá trình nhiệt
- Mục tiêu môn học: giúp sinh viên nắm được kỹ thuật chế biến và làm chủ sản xuất thực phẩm đóng hộp



Nội dung chi tiết môn học

Phần I: Giới thiệu tổng quát (3 tiết)

- 1.1 Lịch sử phát triển của ngành thực phẩm đóng hộp
- 1.2 Giới thiệu sơ lược về ngành hàng tại Việt nam và thế giới
- 1.3 Sản phẩm đóng hộp
- 1.4 Khái quát về quy trình đóng gói
- 1.5 Những vấn đề gặp phải trên thế giới
- 1.6 Viễn cảnh phát triển ngành thực phẩm đóng hộp



Nội dung chi tiết môn học

Phần II: Kỹ thuật chế biến

2.1 Thành phần chế biến

2.1.1 Nước

2.1.2 Nguyên liệu

2.1.3 Phụ gia gia vị

2.2 Bao bì trong chế biến thực phẩm đóng hộp

2.3 Các công đoạn trong chế biến thực phẩm đóng hộp

2.4 Quá trình xử lý nhiệt



Nội dung chi tiết môn học

Phần III: Chất lượng và kiểm tra chất lượng

3.1 Bảo ôn

3.1.1 Các quy định về chế độ bảo ôn

3.1.2 Lấy mẫu sản phẩm để bảo ôn

3.2 Kiểm tra chất lượng thành phẩm

3.2.1 Quy định về chất lượng sản phẩm đóng hộp

3.2.2 Chất lượng và phương pháp kiểm tra đồ hộp

3.2.3 Làm chủ chất lượng sản phẩm đóng hộp

- Tiêu chuẩn đánh giá sinh viên:

- Dự lớp: theo qui định
- Thuyết trình nhóm theo chuyên đề
- Quá trình thực hành
- Thi cuối môn: hình thức thi trắc nghiệm

- Thang điểm:

- Dự lớp (%): quyết định sinh viên có được phép thi hay không.
- Thuyết trình môn học: 30% điểm cuối môn
- Thi giữa kỳ: 30%
- Thi cuối môn: 40%

Tài liệu tham khảo

❖ Tiếng Việt

Nguyễn Văn Tiếp, Quách Đình và Ngô Mỹ Văn, 1998. Kỹ thuật sản xuất đồ hộp rau quả. 423 trang.

Nguyễn Xuân Thâm, 1977. Kỹ thuật đồ hộp thịt cá.

Daniel E. Brooks và Huỳnh Hạp, 2004. Sổ tay đảm bảo chất lượng và HACCP đối với đồ hộp thủy sản. Dự án SEAQIP. Bộ thủy sản.

Tiếng Anh

Austin Gavin and Lisa M. Wedding, 1995. Principle of Thermal Process Control, Acidification and Container Closure Evaluation, sixth edition, the Food Processors Institute.

Fellows P., 2000. Food Processing Technology: Principle and Practice. Cambridge: Woodhead publishing limited.

Jean Larousse and Bruce E. Brown, 1997. *Food canning technology*. New York: Wiley–VCH.

John M. Jackson and Byron M. Shinn, 1979. Fundamentals of Food Canning Technology, AVI Publishing Company, INC, Westport, Connecticut.

Chuyên đề

1. Lịch sử hình thành và phát triển của công nghiệp đồ hộp
2. Công nghệ chế biến các sản phẩm đồ hộp (thịt, cá, rau, quả)
3. Mí ghép và chất lượng
4. Xử lý nhiệt đồ hộp và chất lượng
5. Hiện trạng đồ hộp tại Việt Nam
6. Hiện trạng đồ hộp trên thế giới
7. Các vấn đề trong công nghiệp đồ hộp
8. Chất lượng của nguyên liệu dùng trong công nghiệp đồ hộp