

## MỤC LỤC

	Trang
<b>Chương 1: NGUYÊN LIỆU THỦY SẢN</b>	
I. Nguồn nguyên liệu thủy sản	1
1. Nguồn nguyên liệu cá	1
2. Nguồn nguyên liệu thuộc loài giáp xác	8
3. Nguồn nguyên liệu thuộc loài nhuyễn thể	16
II. Thành phần khối lượng và thành phần hóa học của nguyên liệu thủy sản	20
1. Thành phần khối lượng	20
2. Thành phần hoá học	22
III. Sự biến đổi của cá sau khi chết	30
1. Giai đoạn tiết nhớt	30
2. Giai đoạn tê cứng	30
3. Quá trình tự phân giải	34
4. Quá trình thối rữa	35
IV. Bảo quản nguyên liệu thủy sản	38
1. Bảo quản nguyên liệu thủy sản sau khi chết	38
2. Bảo quản nguyên liệu thủy sản dạng sống	42
<b>Chương 2: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH</b>	
I. Nguyên lý chế biến lạnh thủy sản	44
II. Làm lạnh và làm lạnh đông thủy sản	44
1. Làm lạnh	44
2. Làm lạnh đông	45
3. Kỹ thuật làm lạnh đông thủy sản	46
III. Bảo quản thủy sản đông lạnh	53
1. Nhiệt độ và thời gian bảo quản thủy sản đông lạnh	53
2. Những biến đổi của thủy sản trong quá trình bảo quản lạnh đông	53
3. Các kiểu kho trữ đông	54
4. Bóc xếp và vận chuyển thủy sản đông lạnh	55
IV. Tan giá và làm ấm thủy sản đông lạnh	59
1. Khái niệm	59
2. Yêu cầu kỹ thuật của tan giá và làm ấm	59
3. Các phương pháp	60
V. Kỹ thuật chế biến một số sản phẩm thủy sản đông lạnh	60
1. Một số vấn đề chung trong chế biến thủy sản đông lạnh	60
2. Chế biến tôm đông lạnh	67
3. Chế biến mực đông lạnh	79
4. Chế biến cá đông lạnh	87
5. Chế biến một số mặt hàng thủy sản đông lạnh khác	92

### **Chương 3: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN KHÔ**

I. Nguyên lý quá trình làm khô thủy sản	99
II. Các yếu tố ảnh hưởng đến tốc độ làm khô	100
1. Nhiệt độ không khí	100
2. Áp suất khí quyển	100
3. Tốc độ chuyển động không khí	101
4. Độ ẩm tương đối của không khí	101
5. Quá trình ủ ẩm	101
6. Bản thân nguyên liệu	102
III. Các phương pháp làm khô sản phẩm thủy sản	102
1. Phơi khô	102
2. Sấy khô	104
IV. Biến đổi thịt cá khi làm khô và bảo quản	108
1. Sự biến đổi về trạng thái và cấu trúc của thịt cá	108
2. Sự biến đổi về hoá học	109
3. Sự biến đổi của sản phẩm thủy sản khô khi bảo quản	110
V. Sự hư hỏng sản phẩm thủy sản khô do côn trùng và vi sinh vật	111
1. Sự phá hoại của côn trùng	111
2. Sự hư hỏng do vi sinh vật	111
VI. Kỹ thuật chế biến thủy sản khô	111
1. Chế biến thủy sản khô sống	111
2. Chế biến thủy sản khô mặn	113
3. Chế biến thủy sản khô chín	116
4. Chế biến thủy sản khô tẩm gia vị	118
5. Chế biến một số sản phẩm thủy sản khô	120

### **Chương 4: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN NƯỚC MẮM**

I. Thành phần dinh dưỡng của nước mắm – tiêu chuẩn nước mắm	131
1. Thành phần dinh dưỡng của nước mắm	131
2. Tiêu chuẩn nước mắm (theo TCVN 5107 - 2003)	131
3. Tiêu chuẩn nước mắm Phú Quốc	133
II. Nguyên lý quá trình chế biến nước mắm	134
1. Quá trình thủy phân của cá	134
2. Các hệ enzyme trong chế biến nước mắm	135
III. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình chế biến nước mắm	136
1. Nhiệt độ	136
2. pH	136
3. Lượng muối và chất lượng muối	137
4. Diện tích tiếp xúc	137
5. Bản thân nguyên liệu	138
IV. Các phương pháp chế biến nước mắm	138
1. Một số thuật ngữ thường dùng trong chế biến nước mắm	138
2. Chế biến nước mắm bằng phương pháp cổ truyền	139
3. Chế biến nước mắm bằng phương pháp sinh học	151

4. Chế biến nước mắm bằng phương pháp hoá học	152
5. Chế biến nước mắm bằng phương pháp cải tiến	155
V. Những hiện tượng hư hỏng thường gặp của chượp và nước mắm	156
1. Chượp chua	156
2. Chượp bị đen	156
3. Chượp bị thối	157
4. Nước mắm thối	158
TÀI LIỆU THAM KHẢO	159