

Bài 55.

THU HOẠCH, BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỦY SẢN

I. Thu hoạch

- Đánh tĩa thả bù là cách thu hoạch những con đạt tiêu chuẩn thực phẩm, sau đó thả bổ sung cá giống, tôm giống vào để đảm bảo mật độ nuôi.

- Thu hoạch toàn bộ tôm, cá trong ao là cách thu hoạch toàn bộ tôm cá trong ao để chuẩn bị ao nuôi vụ khác.

II. Bảo quản

- Mục đích: Nhằm hạn chế hao hụt về chất và lượng của sản phẩm, đảm bảo nguyên liệu cho chế biến phục vụ trong nước và xuất khẩu.

- Các phương pháp bảo quản.

+Ướp muối

+Làm khô

+Làm lạnh

III. Chế biến

- Mục đích: nhằm tăng giá trị sử dụng thực phẩm đồng thời nâng cao chất lượng sản phẩm.

- Các phương pháp chế biến

+Phương pháp thủ công tạo ra nước mắm, mắm tôm, tôm chua.

+Phương pháp công nghiệp tạo ra các sản phẩm đồ hộp.