**BÀI 21: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

**Phần I: Câu trắc nghiệm nhiều phương án lựa chọn**

**Câu 1**: Nhiệt độ và thời gian bảo quản lạnh sản phẩm thủy sản phù hợp ?

A. 0- 4 oC; 1-2 ngày. B. -18- 0 oC; 1-2 ngày

C. -18- 0 oC; 1năm D. -30- -18 oC; 1-3 năm

**Câu 2.** Nhiệt độ và thời gian bảo quản lạnh sản phẩm thủy sản phù hợp ?

A. 0- 4 oC; 1 tháng B. -18 - 0 oC; 7 ngày -1 tháng

C. -18 - 0 oC; 1năm D. -30 đến -18 oC; 1-3 năm.

**Câu 3.** Cách làm nào bảo quản thủy sản không đúng phương pháp làm khô ?

A. Phơi nắng B. Sấy khô

C. Công nghệ đông khô. D. Công nghệ đông

**Câu 4**. Tỉ lệ muối sử dụng trong phương pháp bảo quản thủy sản bằng phướng pháp ướp muối ?

A. 10-15% B. 15% -20%

C. 20- 25% D. 25% -30%

**Câu 5**. Quy trình sản xuất nước mắn truyền thống nào sau đây đúng

A. Chọn cá, chọn muối 🡪 Trộn cá, với 20 -25% muối 🡪 Ủ chượp 🡪 Rút mắm, lọc 🡪 Đóng chai.

B. Chọn cá, chọn muối 🡪 Ủ chượp🡪 Trộn cá, với 20 -25% muối 🡪 Rút mắm, lọc 🡪 Đóng chai.

C. Chọn cá, chọn muối 🡪 Trộn cá, với 20 -25% muối 🡪 Rút mắm, lọc 🡪 Ủ chượp 🡪 Đóng chai.

D. Chọn cá, chọn muối 🡪 Rút mắm, lọc 🡪 Trộn cá, với 20 -25% muối 🡪 Ủ chượp 🡪 Rút mắm, lọc 🡪 Đóng chai.

**Câu 6**. Tỉ lệ muối sử dụng trong phương pháp chế biến nước mắm truyền thống là bao nhiêu ?

A. 10-15% B. 15% -20%

 C. 20- 25% D. 25% -30%

**Câu 7**. Thời gian phơi nắng của sản phẩm đã đóng hộp chế biến tôm chua là bao nhiêu ngày ?

A. 1- 3 ngày B. 3- 5 ngày

C. 5- 7 ngày D. 15- 17 ngày .

**Câu 8**. Quy trình chế biến tôm chua nào đúng ?

A. Phối trộn 🡪 chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu 🡪 đóng hộp 🡪 Phơi nắng, thành phẩm.

B. Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu 🡪 đóng hộp 🡪 phối trộn 🡪 Phơi nắng, thành phẩm

C. Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu 🡪 phối trộn 🡪 đóng hộp 🡪 Phơi nắng, thành phẩm

D. Chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu 🡪 phối trộn 🡪 Phơi nắng🡪 đóng hộp, thành phẩm.

**Câu 9.** “Dùng Công nghệ tạo xốp cách nhiệt trong các kho lạnh bảo quản thủy sản trên tàu cá”, là công nghệ bảo quản nào ?

A. Công nghệ Nano nitrogen. B. Công nghệ PU.

C. Công nghệ nước phân cực. D. Công nghệ sản xuất surimi

**Câu 10**. “Ion được tạo ra do điện phân nước có chứa muối ăn, có khả năng oxy hóa cao, diệt khuẩn tốt” , là công nghệ bảo quản nào ?

A. Công nghệ Nano nitrogen. B. Công nghệ PU.

C. Công nghệ nước phân cực. D. Công nghệ sản xuất surimi

**Câu 11.** “kết hợp máy tạo khí và tạo bọt khí nitrogen siêu nhỏ, loại bỏ oxygen, ức chế vi khuẩn hiếu khí” , là công nghệ bảo quản nào ?

A. Công nghệ Nano nitrogen. B. Công nghệ PU.

C. Công nghệ nước phân cực. D. Công nghệ sản xuất surimi

**Câu 12.** Sản xuất surimi từ cá rô phi không thực hiện công đoạn nào sau đây?

A. Tách thịt

B. Tách nước

C. Định hình

D. Rả đông.

**Phần II: Câu trắc nghiệm đúng sai:**

**Câu 1.** Cho bảng số liệu sau:



 Nguồn: Trần Văn Quỳnh (2009)

Từ bảng 21.1, có một số nhận định về phương pháp bảo quản lạnh sản phẩm thủy sản như sau:

A. Phương pháp bảo quản lạnh sản phẩm thủy sản thường được sử dụng để bảo quản thủy sản tươi bằng không khí lạnh hoặc đá lạnh.

B. Thời gian phụ thuộc vào nhiệt độ và cách bảo quản.

C. Nhiệt độ càng cao thời gian bảo quản càng dài.

D. Bảo quản bằng phương pháp lạnh sẽ đảm bảo sản phẩm thủy sản không bị hư hại.

**Câu 2.** Một nhóm học sinh được giao nhiệm vụ tìm hiểu ưu và nhược điểm của các phương pháp bảo quản thủy sản. Sau đây là tổng hợp một số nhận định của nhóm:

A. Phương pháp ướp muối là phương pháp truyền thống và đem lại hiệu quả kinh tế cao.

B. Thủy sản được làm khô bằng công nghệ đông khô vừa đảm bảo giữ nguyên mọi thành phần và mùi vị vừa tiết kiệm chi phí bảo quản.

C. Bảo quản bằng phương pháp lạnh đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và ngăn chặn thực phẩm bị hư hại do vi sinh vật phân hủy.

D. Bảo quản bằng phương pháp lạnh giúp khử trùng và giữ nguyên độ tươi ngon của sản phẩm.

**Câu 3.** Một nhóm học sinh được giao nhiệm vụ tìm hiểu “ phương pháp chế biến nước mắm truyền thống”. Sau khi đi trãi nghiệm thực tế tại một cơ sở sản xuất nước mắm và đưa ra ý kiến thảo luận:

A. Chế biến nước mắm là một phương pháp chế biến thuỷ sản truyền thống có từ lâu đời.

B. Các cơ sở chế biến đều tuân theo nguyên tắc chung đó là cả sau khi khai thác về được ủ chượp, nhờ hệ enzyme protease có trong cả để thuỷ phân protein tạo ra nước mắm chứa các amino acid tự do.

C. Kĩ thuật ủ chượp truyền thống cần từ 2 đến 14 tháng mới ra thành phẩm.

D. Trong quy trình chế biến cần thực hiện bước trộn cá và muối với tỉ lệ 50% cá với 50% muối.

**Câu 4.** Giáo viên phân công nhiệm vụ cho học sinh thực hành “ chế biến ruốc cá quả” theo nhóm. Trong quá trình lên kế hoạch của nhóm, có 1 số ý kiến thảo luận sau:

A. Sau khi ướp cá cần để 15 phút để các mặt của cá thấm đều gia vị.

B. Cho cá vào nồi và đổ ngập nước để luộc chín cá.

C. Rang cá với lửa lớn cho nhanh khô.

D. Ruốc cá sau khi chế biến có màu vàng nhạt, không bị quá khô và có mùi đặc trưng.

## Tài liệu được chia sẻ bởi Website VnTeach.Com

## https://www.vnteach.com