

LỮ QUÝ HOÀ

**Giáo trình**

# **Thương phẩm HÀNG THỰC PHẨM**

Dùng cho các trường Cao đẳng - Trung cấp Thương mại - Du lịch

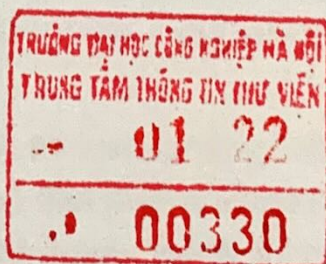


**NHÀ XUẤT BẢN GIÁO DỤC**

LỮ QUÝ HOÀ

# GIÁO TRÌNH THƯƠNG PHẨM HÀNG THỰC PHẨM

DÙNG CHO CÁC TRƯỜNG CAO ĐẲNG – TRUNG CẤP THƯƠNG MẠI VÀ DU LỊCH  
(Tái bản lần thứ nhất)



NHÀ XUẤT BẢN GIÁO DỤC

## LỜI NÓI ĐẦU

Hàng hoá có hai thuộc tính, giá trị và giá trị sử dụng. Thương phẩm hàng thực phẩm là một môn học chuyên nghiên cứu về giá trị sử dụng của các loại hàng hoá thực phẩm (bao gồm cả hàng thực phẩm tươi sống và thực phẩm chế biến).

"*Thương phẩm hàng thực phẩm*" là một môn học được giảng dạy trong các trường đại học, trung cấp chuyên nghiệp và đào tạo công nhân kỹ thuật chuyên ngành kinh doanh thực phẩm và chế biến các sản phẩm ăn uống.

Đồng thời, đây cũng là một môn học cơ sở quan trọng trong các trường đào tạo công nhân kỹ thuật nghề nấu ăn và phục vụ bàn ở các nhà hàng, khách sạn, các bếp ăn công nghiệp, bếp ăn tập thể. Bởi vì, chất lượng của sản phẩm, chất lượng của các dịch vụ và hiệu quả kinh doanh không chỉ phụ thuộc vào tay nghề của người công nhân mà còn phụ thuộc rất lớn vào chất lượng của thực phẩm đưa vào chế biến, chất lượng của sản phẩm hàng hoá cung ứng cho người tiêu dùng.

Sau hơn 20 năm đổi mới, nền kinh tế của nước ta phát triển mạnh, kéo theo số lượng các khách sạn, các nhà hàng, các nhà ăn công nghiệp ngày càng tăng. Theo sự phát triển đó, nhu cầu về đội ngũ công nhân nấu ăn, phục vụ có tay nghề cao ngày càng lớn. Chính vì vậy, từ Trung ương cho đến các địa phương đã mở ra các trường cao đẳng, trung cấp chuyên nghiệp, các trường dạy nghề chuyên ngành Thương mại – Du lịch để đào tạo nhân lực, đáp ứng các nhu cầu trên.

Trong thời kỳ đổi mới, trên thị trường hàng hoá thực phẩm Nhà nước không còn giữ vai trò kinh doanh chủ đạo như thời bao cấp, chủ yếu do tư nhân đảm nhiệm. Bên cạnh các hàng hoá truyền thống, thì các hàng hoá được nhập khẩu từ nước ngoài, hàng hoá được sản xuất từ trong nước theo nhiều cấp độ công nghệ khác nhau được đưa vào lưu thông với khối lượng lớn, mẫu mã luôn luôn thay đổi, thoả mãn nhu cầu đa dạng ngày càng cao của xã hội. Song, thực tế đang đặt ra với các hàng hoá thực phẩm là sử dụng chúng như thế nào cho hợp lý và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng? Vấn đề này thuộc sự quản lý vĩ mô của Nhà nước, nhưng hậu quả của việc sử dụng các loại thực phẩm không đảm bảo vệ sinh đối với cá nhân người tiêu dùng và xã hội rất lớn, cả trong hiện tại và tương lai.

Xuất phát từ thực tiễn đó, đồng thời dựa trên những tài liệu trong nước, ngoài nước về thực phẩm và kinh nghiệm thực tế sau nhiều năm nghiên cứu, sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm, chúng tôi biên soạn cuốn giáo trình *Thương phẩm hàng thực phẩm*, nhằm cung cấp một số kiến thức cơ bản cho học sinh – sinh viên chuyên ngành kỹ thuật nấu ăn và phục vụ bàn, đồng thời giúp những người kinh doanh, những người nội trợ hiểu biết rõ ràng hơn về thực phẩm.

Khoa học là vô cùng, vô tận, sự hiểu biết của mỗi cá nhân đều có giới hạn, nên việc biên soạn lần đầu cho đối tượng chủ yếu là học sinh các trường Trung cấp nghề, không thể tránh khỏi những thiếu sót. Rất mong các đồng nghiệp đang giảng dạy, các kỹ sư chuyên ngành, các nhà khoa học, những người đang trực tiếp sản xuất kinh doanh đóng góp ý kiến, bổ sung để có được một cuốn sách hoàn chỉnh hơn, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo, phổ biến kiến thức tới mọi người tiêu dùng. Mọi góp ý xin gửi về địa chỉ: Công ty Cổ phần Sách Đại học – Dạy nghề, 25 Hàn Thuyên, Hà Nội.

**TÁC GIẢ**

# MỤC LỤC

|                                                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lời nói đầu .....                                                                            | 3  |
| <b>Phần thứ nhất. ĐẠI CƯƠNG VỀ THỰC PHẨM</b> .....                                           | 5  |
| 1. Thành phần hoá học của thực phẩm .....                                                    | 5  |
| 1.1. Chất đạm (Protein – Protit) .....                                                       | 5  |
| 1.2. Chất đường bột (Gluxit) .....                                                           | 6  |
| 1.3. Chất béo (Lipit) .....                                                                  | 7  |
| 1.4. Nước .....                                                                              | 8  |
| 1.5. Vitamin (sinh tố) .....                                                                 | 8  |
| 1.6. Chất khoáng .....                                                                       | 8  |
| 1.7. Axit hữu cơ .....                                                                       | 9  |
| 1.8. Men – Enzim .....                                                                       | 9  |
| 1.9. Chất màu (sắc tố) .....                                                                 | 10 |
| 1.10. Chất có mùi .....                                                                      | 10 |
| 2. Giá trị sử dụng của hàng thực phẩm .....                                                  | 11 |
| 2.1. Thuộc tính tự nhiên của thực phẩm .....                                                 | 11 |
| 2.2. Những giá trị sử dụng của hàng hoá thực phẩm .....                                      | 11 |
| 3. Các quá trình xảy ra khi bảo quản thực phẩm .....                                         | 13 |
| 3.1. Quá trình vật lý .....                                                                  | 14 |
| 3.2. Quá trình hoá học .....                                                                 | 14 |
| 3.3. Quá trình sinh hoá .....                                                                | 14 |
| 3.4. Quá trình vi sinh vật .....                                                             | 14 |
| 4. Chất lượng thực phẩm và các phương pháp xác định chất lượng ..                            | 15 |
| 4.1. Các chỉ tiêu phản ánh chất lượng thực phẩm .....                                        | 15 |
| 4.2. Các phương pháp xác định chất lượng thực phẩm .....                                     | 17 |
| 5. Các yếu tố ảnh hưởng tới chất lượng thực phẩm<br>trong quá trình bảo quản thực phẩm ..... | 18 |
| 5.1. Không khí .....                                                                         | 18 |
| 5.2. Độ ẩm của không khí .....                                                               | 18 |
| 5.3. Nhiệt độ của môi trường .....                                                           | 19 |
| 5.4. Ánh sáng .....                                                                          | 19 |
| 6. Phân loại thực phẩm .....                                                                 | 19 |
| 6.1. Phân loại theo nguồn gốc .....                                                          | 19 |
| 6.2. Phân loại theo thành phần hoá học .....                                                 | 19 |
| 6.3. Phân loại theo mức độ chế biến .....                                                    | 20 |
| 6.4. Phân loại theo công dụng .....                                                          | 20 |
| 6.5. Phân loại theo tính chất .....                                                          | 20 |
| <b>Phần thứ hai. CÁC NHÓM HÀNG THỰC PHẨM</b> .....                                           | 21 |
| Chương 1. Rau, củ, quả tươi sống và các sản phẩm chế biến .....                              | 21 |
| 1.1. Rau, củ, quả tươi sống .....                                                            | 21 |
| 1.2. Các sản phẩm chế biến từ rau, củ, quả .....                                             | 34 |

|                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Chương 2. Lương thực và các sản phẩm chế biến .....                               | 39  |
| 2.1. Lương thực .....                                                             | 39  |
| 2.2. Các sản phẩm chế biến từ lương thực .....                                    | 46  |
| Chương 3. Thịt gia súc – gia cầm và các sản phẩm chế biến .....                   | 51  |
| 3.1. Đặc điểm cấu tạo của thịt gia súc, gia cầm .....                             | 51  |
| 3.2. Thành phần hoá học của thịt và những biến đổi của thịt sau khi giết mổ ..... | 55  |
| 3.3. Yêu cầu chất lượng thịt và lựa chọn thịt .....                               | 59  |
| 3.4. Các phương pháp bảo quản thịt .....                                          | 64  |
| 3.5. Sử dụng thịt .....                                                           | 65  |
| 3.6. Các sản phẩm chế biến từ thịt .....                                          | 66  |
| Chương 4. Trứng gia cầm .....                                                     | 73  |
| 4.1. Cấu tạo và thành phần hoá học .....                                          | 73  |
| 4.2. Lựa chọn và sử dụng trứng .....                                              | 76  |
| 4.3. Bảo quản trứng .....                                                         | 79  |
| 4.4. Các sản phẩm chế biến từ trứng .....                                         | 81  |
| Chương 5. Thủy sản và các sản phẩm chế biến .....                                 | 84  |
| 5.1. Thủy sản tươi sống .....                                                     | 84  |
| 5.2. Các sản phẩm chế biến từ thủy sản .....                                      | 94  |
| Chương 6. Dầu mỡ ăn .....                                                         | 102 |
| 6.1. Sơ lược về dầu mỡ ăn .....                                                   | 102 |
| 6.2. Thành phần hoá học và tính chất của dầu mỡ ăn .....                          | 109 |
| 6.3. Chỉ tiêu chất lượng và các biến đổi của dầu mỡ ăn trong bảo quản .....       | 113 |
| 6.4. Các biến đổi của dầu mỡ ăn trong quá trình chế biến nhiệt .....              | 117 |
| 6.5. Bao gói, vận chuyển và bảo quản .....                                        | 117 |
| 6.6. Giới thiệu một số loại dầu chủ yếu .....                                     | 118 |
| Chương 7. Sữa và các sản phẩm chế biến .....                                      | 121 |
| 7.1. Sữa .....                                                                    | 121 |
| 7.2. Các sản phẩm chế biến từ sữa, yêu cầu chất lượng và bảo quản .....           | 133 |
| Chương 8. Các thực phẩm công nghệ khác .....                                      | 143 |
| 8.1. Đường .....                                                                  | 143 |
| 8.2. Rượu .....                                                                   | 147 |
| 8.3. Bia .....                                                                    | 157 |
| 8.4. Cà phê .....                                                                 | 160 |
| 8.5. Chè .....                                                                    | 171 |
| Tài liệu tham khảo .....                                                          | 181 |

*Chịu trách nhiệm xuất bản:*

Chủ tịch HĐQT kiêm Tổng Giám đốc NGÔ TRẦN ÁI  
Phó Tổng Giám đốc kiêm Tổng biên tập NGUYỄN QUÝ THAO

*Tổ chức bản thảo và chịu trách nhiệm nội dung:*

Chủ tịch HĐQT kiêm Giám đốc Công ty CP Sách DH-DN  
TRẦN NHẬT TÂN

*Biên tập nội dung và sửa bản in:*

TRẦN NGỌC KHÁNH

*Trình bày bìa:*

ĐINH XUÂN DŨNG

*Thiết kế sách và chế bản:*

TRỊNH THỰC KIM DUNG

---

## **GIÁO TRÌNH THƯƠNG PHẨM HÀNG THỰC PHẨM**

**Mã số: 7L209y9 – DAI**

In 1.000 bản (QĐ : 07), khổ 16 x 24 cm. In tại Công ty CP In – Thương mại Hà Tây.

Địa chỉ : Số 15, đường Quang Trung, TP. Hà Đông, Hà Nội.

Số ĐKKH xuất bản : 04 – 2009/CXB/553 – 2117/GD.

In xong và nộp lưu chiểu tháng 2 năm 2009.