

## **Hướng dẫn bảo quản nguyên liệu tôm sau thu hoạch bằng nước đá**

### **1. Công tác chuẩn bị**

- Nước đá dùng để bảo quản nguyên liệu thủy sản phải là đá vảy hoặc đá xay, không nên dùng đá cây nguyên khối hay đá cục.

- Khay nhựa đựng thủy sản: nên sử dụng khay nhựa vừa gọn nhẹ, tiết kiệm diện tích sắp xếp, dễ vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm, thuận tiện cho việc bốc dỡ.

- Thùng bảo quản: là loại thùng làm bằng xốp cách nhiệt, có nhiều kích cỡ. Thùng phải có lỗ thoát nước ở đáy để khi nước đá tan sẽ chảy ra ngoài.

- Găng tay, đồ bảo hộ lao động

- Xà phòng, nước clorin

- Xô, chậu, xẻng và các vật dụng cần thiết khác

### **2. Hướng dẫn bảo quản tôm**

#### *2.1. Tiếp nhận tôm nguyên liệu*

Tôm tươi vừa đánh bắt ngoài biển hoặc thu hoạch trên các đầm nuôi, hoặc thu gom trên biển, phải được tiếp nhận ngay để đảm bảo tôm tươi, không bị giảm chất lượng thương phẩm.

#### *2.2. Loại bỏ tạp chất, rửa*

Sau khi tiếp nhận, phải loại bỏ hết tạp chất (rong, sạn, cua, ốc, đất...) và để riêng cá, mực...rồi rửa sạch.

#### *2.3. Phân loại*

- Trên tàu đánh cá: đối với tôm lớn có giá trị kinh tế cao như tôm he, tôm sú..., các loại vừa và nhỏ mỗi loại bảo quản riêng. Bỏ ra những con bị dập nát và bắt đầu ươn, không đưa vào bảo quản.

- Trên đầm nuôi: tôm thu hoạch trên đầm nuôi thường đồng nhất về kích cỡ và giống loài, chỉ cần loại bỏ những con dập nát và ươn.

#### *2.4. Ngâm nước đá lạnh*

- Phân loại xong ngâm ngay vào thùng nước đá lạnh nhằm hạ nhanh nhiệt độ tôm xuống 0-2<sup>0</sup>C làm tôm chết ngay và giữ được độ tươi lâu. Thường dùng tỷ lệ nước/đá/tôm là 0,5/1/1. Cho đá vào nước khuấy đều đến khi đá không còn tan, nhiệt độ hạ xuống 0-2<sup>0</sup>C thì cho tôm vào.

- Tùy vào điều kiện cụ thể mà bố trí thời gian ngâm hạ nhiệt cho phù hợp: đảm bảo tôm sản phẩm đạt 0-2<sup>0</sup>C (tối thiểu 15-30p), phải có lượng đá đủ dư nổi trên mặt nước để giữ cho nhiệt độ không tăng.

#### *2.5. Xử lý sơ bộ*

Trong trường hợp được nhiều tôm, tùy theo yêu cầu của nhà máy và nếu đã thỏa thuận với nhau về định mức thì có thể vật đầu một số loại tôm như tôm chì, tôm sắt, tôm rảo...

Xử lý xong nên rửa tôm qua nước sát trùng bằng Clorin nồng độ 20ppm rồi rửa lại bằng nước sạch, nếu không tôm dễ bị nhiễm trùng.

Tôm vật đầu có lợi cho bảo quản và vận chuyển nhưng khó đảm bảo về chất lượng, không thể chế biến các mặt hàng chế biến như tôm chín.

## 2.6. Ướp đá bảo quản

Tốt nhất là bảo quản tôm với đá cho thêm 1 ít nước gọi là bảo quản ướt và giữ ở nhiệt độ 0-2°C. Riêng tôm sắt, tôm mũ ni và tôm càng xanh nên bảo quản khô.

### 2.6.1. Tỷ lệ nước/đá/tôm

Bảo quản ướt: nước/đá/tôm		Bảo quản khô: đá/tôm	
Thời gian bảo quản dưới 24h	Thời gian bảo quản trên 24h	Thời gian bảo quản dưới 24h	Thời gian bảo quản trên 24h
0,3/1/1	0,3/2/1	1/1	2/1

### 2.6.2. Trình tự bảo quản

- Bảo quản ướt:

+ Nút chặt lỗ thoát nước của thùng bảo quản.

+ Đổ 1/3 lượng nước vào thùng, kiểm tra lỗ thoát nước, nếu bị hở phải nút lại.

+ Cho 1/3 lượng đá vào thùng, khuấy đều, sau đó cứ cho 1 lớp tôm mỏng đến 1 lớp đá, cứ như vậy cho đến hết tôm. Nước và đá còn lại khuấy đều (đến khi đá không còn tan được), đổ vào thùng, chỉ đổ đến mức nước vừa ngập tôm là được. Trên cùng phủ một lớp đá dày. Đậy nắp và kiểm tra độ kín của nắp.

- Bảo quản khô:

Ở vùng nuôi tập trung, thời gian bảo quản ngắn (chỉ từ 1-2 ngày) thì bảo quản khô lại tốt hơn bảo quản ướt. Quá trình tiến hành như sau:

+ Mở nút thùng bảo quản khô hoặc bể chứa.

+ Rãi 1 lớp đá dày 5-10cm

+ Rãi từng lớp nguyên liệu mỏng cùng với đá và cứ làm như vậy cho đến khi gần đầy.

+ Trên cùng phủ 1 lớp đá dày 5-10cm.

+ Đậy nắp và kiểm tra độ kín của nắp.

Có thể dùng khay để bảo quản khô nhưng chung quanh phải lót lớp vải nhựa polyetylen và cho nhiều đá. Trên mặt và dưới đáy cũng phải cho 1 lớp đá dày.

2.7. Chăm sóc và xử lý sự cố: Cứ 12h kiểm tra nguyên liệu 1 lần

2.7.1. Đối với nguyên liệu bảo quản dưới 24h

- Những thùng bảo quản ướt nếu phát hiện bị vôi do rò rỉ thì nút lại, thêm nước đá làm lạnh cho vừa đủ ngập tôm và phủ một lớp đá dày ở trên, nếu thùng bị rách, thùng thì phải thay thùng.

- Những thùng bảo quản khô nếu đá tan nhanh, cần kiểm tra các vị trí khác nhau của thùng, nhất là chỗ đá tan nhiều. Khi nhiệt độ lên quá cao ( $5-6^{\circ}\text{C}$ ) thì phải cho thêm đá và xem nguyên nhân để khắc phục.

2.7.2. Đối với nguyên liệu bảo quản trên 24h

24h đầu bảo quản như trên, sau đó tùy theo cách bảo quản mà có biện pháp xử lý thích hợp

a. Với cách bảo quản ướt: thông thường cứ 24h phải thay nước 1 lần và cho thêm đá. Nếu bảo quản trong thùng chứa lớn có lượng tôm nguyên liệu trên 300kg/ thùng thì cứ sau 12h (kể từ khi bắt đầu bảo quản) phải thay nước 1 lần và cho thêm đá. Cách làm như sau:

- Cho đá vào nước sạch chứa trong một thùng khác, khuấy đều đến lúc đá không còn tan, nhiệt độ hạ xuống  $0-2^{\circ}\text{C}$

- Tháo bỏ hết nước trong thùng bảo quản

- Đổ nước vừa làm lạnh vào ngập tôm

- Trên cùng phủ 1 lớp đá dày.

b. Với cách bảo quản khô: Dùng cào gỗ bới những chỗ nghi ngờ lên để quan sát

- Nếu đá không tan nhiều thì rải đá bổ sung

- Nếu đá tan rất nhiều, nhiệt độ vượt quá  $5^{\circ}\text{C}$ , phải đổ hỗn hợp ra 1 thùng chuyên dụng, cho đá vào trộn đều, rồi ướp lại như cũ, dưới đáy và trên mặt phủ một lớp đá dày.

- Tại những thùng chứa lớn phải bố trí đèn đủ sáng, người vào kiểm tra cần mang theo đèn pin để có thể kiểm tra những vị trí khuất bóng, thời gian kiểm tra phải nhanh để tránh tổn thất nhiệt.

2.8. Bóc dỡ và vận chuyển

- Thao tác bóc dỡ càng nhanh càng tốt, nếu làm tốt khâu phân loại như đã nói trên hoặc chứa cá trong khay thì công đoạn này càng tiến hành nhanh chóng và dễ dàng.

- Quá trình bóc dỡ và vận chuyển phải sử dụng thiết bị phù hợp, vận chuyển nhẹ nhàng, nhanh chóng, tránh ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm

- Thủy sản phải được vận chuyển trong các phương tiện chuyên dùng, được thiết kế và trang bị thiết bị để duy trì độ lạnh cần thiết trong thời gian vận chuyển.

### *2.9. Khử trùng dụng cụ sau bảo quản*

Bóc dỡ xong, tất cả các tạp chất và nguyên liệu vụn nát phải được thu dọn. Dụng cụ, hàm cách nhiệt phải được cọ rửa sạch sẽ.

Sau khi để ráo nước, phun hoặc quét đều dung dịch Clorin nồng độ 200ppm lên bề mặt để khử trùng 30 phút rồi cọ rửa bằng nước sạch, phơi khô, sắp xếp vào vị trí đã định./.

<https://khuyennonghaiphong.gov.vn/huong-dan-bao-quan-nguyen-lieu-tom-sau-thu-hoach-bang-nuoc-da.html>