

# Chương I: MỘT SỐ KHÁI NIỆM CƠ BẢN

## 1.1. Thực phẩm:

Là vật phẩm tự nhiên ở dạng thô, đơn lẻ hoặc qua chế biến, phức hợp, ăn được, thỏa mãn nhu cầu của người sử dụng như:

- Cung cấp các chất dinh dưỡng: protein, glucit, lipit, vitamin, khoáng...

- An toàn cho sức khỏe.

- Tạo cảm giác ngon, thú vị (văn hóa ẩm thực).

- Phù hợp với thói quen, truyền thống: của cá nhân, gia đình, vùng, miền, quốc gia, châu lục.

## 1.2. Phụ gia:

Là các chế phẩm tự nhiên hoặc tổng hợp hóa học, không phải thực phẩm, được đưa vào thực phẩm một cách cố ý để thực hiện những mục đích kỹ thuật nhất định.

Hiện nay người ta chia phụ gia làm 2 loại chính :

- Phụ gia thực phẩm: còn lưu lại trong thực phẩm ở dạng nguyên thể hoặc dẫn xuất nhưng đảm bảo an toàn cho người sử dụng. Loại này bao gồm 6 nhóm chính là: chất bảo quản, phụ gia dinh dưỡng, phụ gia tạo mùi thực phẩm, phụ gia tạo màu thực phẩm, chất tạo cấu trúc và các phụ gia khác.

- Chất hỗ trợ kỹ thuật: không được lưu lại trong thực phẩm sau khi thực hiện xong chức năng kỹ thuật.

Loại này bao gồm 19 nhóm chính là: chất chống bọt, chất xúc tác, tác nhân làm trong và trợ lọc, chất làm bền màu, tác nhân lạnh, tác nhân chống vón cục, chất bôi trơn, chất cố định enzym, các enzym, dung môi, tác nhân

làm biến đổi sự kết tinh, tác nhân kết tụ, nhựa trao đổi ion, tác nhân chống dính khuôn, tác nhân chống vi sinh vật, khí trơ dùng trong bao gói thực phẩm, chất tẩy rửa và làm rụng lông thú, các chất dinh dưỡng cho vi sinh vật và các chất hỗ trợ kỹ thuật khác.

### **1.3. Nguyên liệu thực phẩm:**

Là nông sản thực phẩm tự nhiên ở dạng thô, đơn lẻ hoặc qua chế biến, phức hợp, trong một số trường hợp có thể ăn được, thỏa mãn nhu cầu của người sử dụng như:

- Ăn được với tư cách là một thực phẩm.
- Yếu tố đầu vào của công nghệ sau thu hoạch (cất giữ, dự trữ, chế biến).
- Hàng hóa lưu thông trên thị trường.

Có một số cách phân loại nguyên liệu thực phẩm, chẳng hạn:

Nếu dựa vào thành phần hóa học, thành phần dinh dưỡng chủ yếu, ta có các nhóm :

- Nhóm nguyên liệu giàu protein: thịt, cá, trứng, đậu tương ,...
- Nhóm nguyên liệu giàu lipít: đậu phụng, dừa, cọ dầu, đào lợn hột.
- Nhóm nguyên liệu giàu tinh bột: các loại hạt cốc (lúa mì, lúa, ngô, cao lương, kê...) và củ có bột (khoai tây, sắn, khoai lang, sắn dây ...).
- Nhóm nguyên liệu giàu các chất đường: mía, củ cải đường, thốt nốt, các loại quả chín.

- Nhóm nguyên liệu tinh dầu: bạc hà, sả, quế, hương nhu...

- Nhóm nguyên liệu hóa sinh: chè, ca phê, thuốc lá, ca cao.

Nếu dựa vào nguồn gốc sinh vật và tự nhiên, ta có các nhóm:

- Nhóm nguyên liệu động vật.

- Nhóm nguyên liệu thực vật.

- Nhóm nguyên liệu sinh vật bậc thấp: rong tảo, nấm ăn.

- Nhóm khoáng vật: nước ngọt, muối ăn...

- Nếu dựa vào đặc tính của dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm (gọi là đặc tính công nghệ) ta có các nhóm:

Nhóm nguyên liệu cho công nghệ bảo quản lạnh và lạnh đông.

- Nhóm nguyên liệu cho công nghệ đồ hộp.

- Nhóm nguyên liệu cho công nghệ chế biến lương thực.

- Nhóm nguyên liệu cho công nghệ chế biến đường – bánh kẹo.

- Nhóm nguyên liệu cho công nghệ chế biến các sản phẩm lên men .

- Nhóm nguyên liệu cho công nghệ khai thác - chế biến dầu mỡ và tinh dầu.

- Nhóm nguyên liệu cho công nghệ chế biến các sản phẩm hóa sinh.

Trong bài giảng này, chúng tôi kết hợp các cách phân loại trên để chia nguyên liệu thực phẩm thành năm nhóm chính sau đây:

- Nhóm nguyên liệu rau quả.

- Nhóm nguyên liệu súc sản - thủy sản.

- Nhóm nguyên liệu lương thực.

- Nhóm nguyên liệu dầu mỡ và tinh dầu.

- Nhóm nguyên liệu chè, cà phê, thuốc lá, ca cao.

Riêng nhóm nguyên liệu để sản xuất đường saccharoza là mía và củ cải đường mang tính chất đặc thù, gắn liền với công nghệ sản xuất nên chúng tôi không xem xét đến trong bài giảng này.