PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

HỌC PHẦN LÝ THUYẾT

CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN NÔNG SẢN THỰC PHẨM

STORAGE AND FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

(Hệ cao đẳng chính quy)

MỤC TIÊU CỦA HỌC PHẦN

- Trình bày được các quá trình cơ bản trong CN BQ & CB NSTP.
- Hiểu được các tính chất lý, hóa, hoạt động sống của lương thực, rau củ quả...
- Mô tả được các phương pháp BQNSTP.
- Phân tích được qui trình chế biến các sản phẩm từ nguyên liệu ngủ cốc, rau, củ, quả.
- Giải quyết các vấn đề kỹ thuật trong các nhà máy chế biến nông sản.

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- BM CNSTH, *Bài giảng Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản thực phẩm*, Trường ĐH CNTP Tp. HCM, 2011.
- Trần Văn Chương, *Công nghệ bảo quản nông sản sau thu hoạch,* NXB VHDT, 2001
- Mai Văn Lề, Bùi Đức Hợi, *Bảo quản lương thực,* NXB KHKT Hà nội, 1987
- Handbook of Vegetable Preservation and Processing, CRC Press, 2004

YÊU CẦU VÀ ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Dự lớp trên 75% số tiết của học phần
- Điểm tiểu luận: 30%
- Điểm thi kết thúc học phần: 70%

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

TIỂU LUẬN

- Nhóm 03 sinh viên/ tiểu luận
- Bốc thăm ngẫu nhiên đề tài
- Chuẩn bị nội dung chính bằng file word, nộp 01 bản in và 01 đĩa CD vào ngày 27/05/2011
- Báo cáo tại lớp bằng file powerpoint

NỘI DUNG CHÍNH CỦA HỌC PHẦN

PHẦN 1: CNBQ & CB LƯƠNG THỰC

CHƯƠNG 1: MỞ ĐẦU	CHƯƠNG 2: NGUYÊN LIỆU CƠ BẢN	CHƯƠNG 3: BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC	CHƯƠNG 4: CHẾ BIẾN LƯƠNG THỰC

PHẦN 2: CNBQ & CB RAU QUẢ

CHƯƠNG 1: MỞ ĐẦU	CHƯƠNG 2: NGUYÊN LIỆU RAU QUẢ	CHƯƠNG 3: CHẾ BIẾN RAU QUẢ

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

PHẦN 1

CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN LƯƠNG THỰC

CHƯƠNG 1: MỞ ĐẦU

Chương 1: MỞ ĐẦU

1. Vai trò, giá trị của lương thực

2. Tình hình sản xuất, tiêu thụ lương thực trên thế giới và trong nước

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Lương thực là gì?

- Theo FAO, lương thực gồm *ngũ cốc*: lúa gạo (Rice), lúa mì (Wheat), ngô (Maize), kê (Millet), lúa mạch (Barly).

Lúa gạo (Rice)	Cây lương thực chính của khu vực nhiệt đới, cận nhiệt đới ở châu Á, châu Phi, Bắc Mỹ, Nam Mỹ

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Lúa gạo (rice)

Lúa gạo (Rice)	Cây lương thực chính của khu vực nhiệt đới, cận nhiệt đới ở châu Á, châu Phi, Bắc Mỹ, Nam Mỹ
Lúa mì (Wheat)	Cây lương thực chính của khu vực ôn đới

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Lúa mì (wheat)

Lúa gạo (Rice)	Cây lương thực chính của khu vực nhiệt đới, cận nhiệt đới ở châu Á, châu Phi, Bắc Mỹ, Nam Mỹ
Lúa mì (Wheat)	Cây lương thực chính của khu vực ôn đới
Lúa mạch (Barley)	Được trồng để sản xuất mạch nha và nuôi gia cầm, gia súc tại các khu vực quá lạnh hay đất quá nghèo dinh dưỡng đối với lúa mì

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Lúa mạch (barley)

Lúa gạo (Rice)	Cây lương thực chính của khu vực nhiệt đới, cận nhiệt đới ở châu Á, châu Phi, Bắc Mỹ, Nam Mỹ
Lúa mì (Wheat)	Cây lương thực chính của khu vực ôn đới
Lúa mạch (Barley)	Được trồng để sản xuất mạch nha và nuôi gia cầm, gia súc tại các khu vực quá lạnh hay đất quá nghèo dinh dưỡng đối với lúa mì
Ngô (Maize)	Cây lương thực chính của người dân Bắc Mỹ, Nam Mỹ, châu Phi và thức ăn cho gia cầm, gia súc trên khắp thế giới.

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Ngô (maize)

Lúa gạo (Rice)	Cây lương thực chính của khu vực nhiệt đới, cận nhiệt đới ở châu Á, châu Phi, Bắc Mỹ, Nam Mỹ
Lúa mì (Wheat)	Cây lương thực chính của khu vực ôn đới
Lúa mạch (Barley)	Được trồng để sản xuất mạch nha và nuôi gia cầm, gia súc tại các khu vực quá lạnh hay đất quá nghèo dinh dưỡng đối với lúa mì
Ngô (Maize)	Cây lương thực chính của người dân Bắc Mỹ, Nam Mỹ, châu Phi và thức ăn cho gia cầm, gia súc trên khắp thế giới.
Kê (Millet)	Cây lương thực quan trọng ở châu Á và châu Phi, sử dụng khắp thế giới để nuôi gia cầm, gia súc

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Kê (millet)

Lương thực là gì?

- Theo FAO, lương thực gồm *ngũ cốc*: lúa gạo (Rice), lúa mì (Wheat), ngô (Maize), kê (Sorghum), lúa mạch (Barly).
- Lương thực còn bao gồm những cây có củ, phổ biến là khoai lang, khoai mì (sắn), khoai tây...

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Vai trò, giá trị của lương thực

- Là nguồn chủ yếu cung cấp tinh bột cho người và gia súc
- Cung cấp nguyên liệu cho ngành công nghiệp chế biến lương thực, thực phẩm (rượu, bia, bánh, kẹo...)
- Là mặt hàng xuất khẩu có giá trị

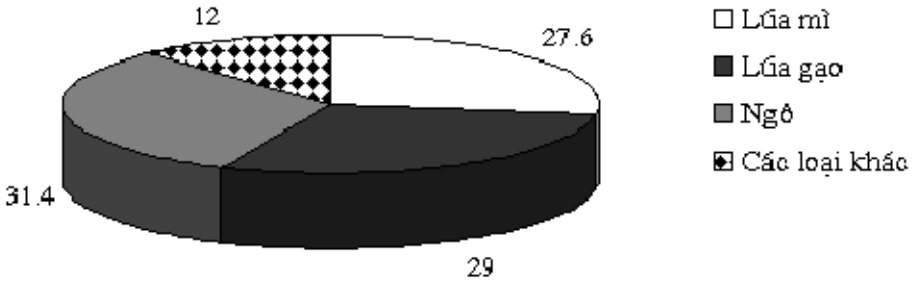
Tình hình sản xuất, tiêu thụ lương thực trên thế giới và trong nước

Theo thống kê của FAO, năm 2003 toàn thế giới sản xuất được 2.021 triệu tấn ngũ cốc với cơ cấu như sau:

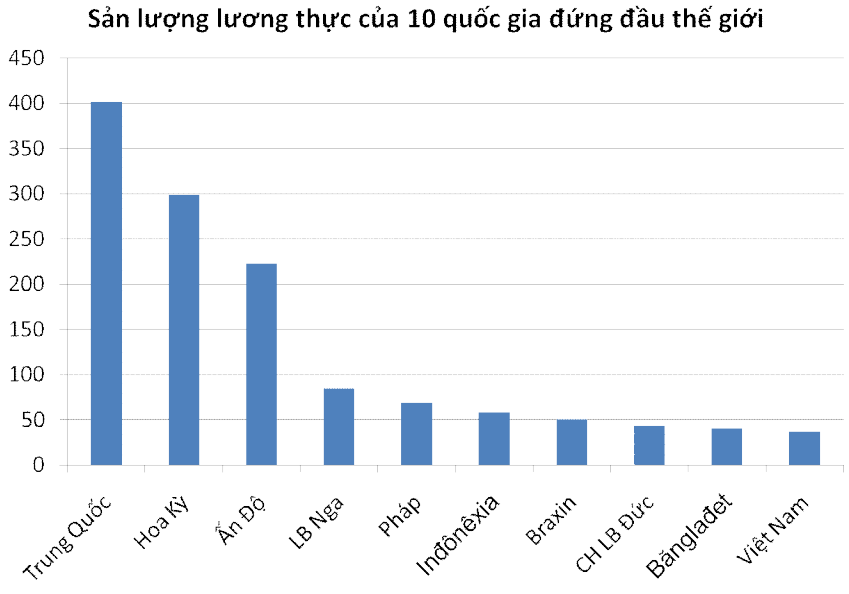
Lúa mì	557,3 triệu tấn,	27,6%
Lúa gạo	585,0 triệu tấn,	29,0%
Ngô	635,7 triệu tấn,	31,4%
Các loại khác	243,0 triệu tấn,	12,0%

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

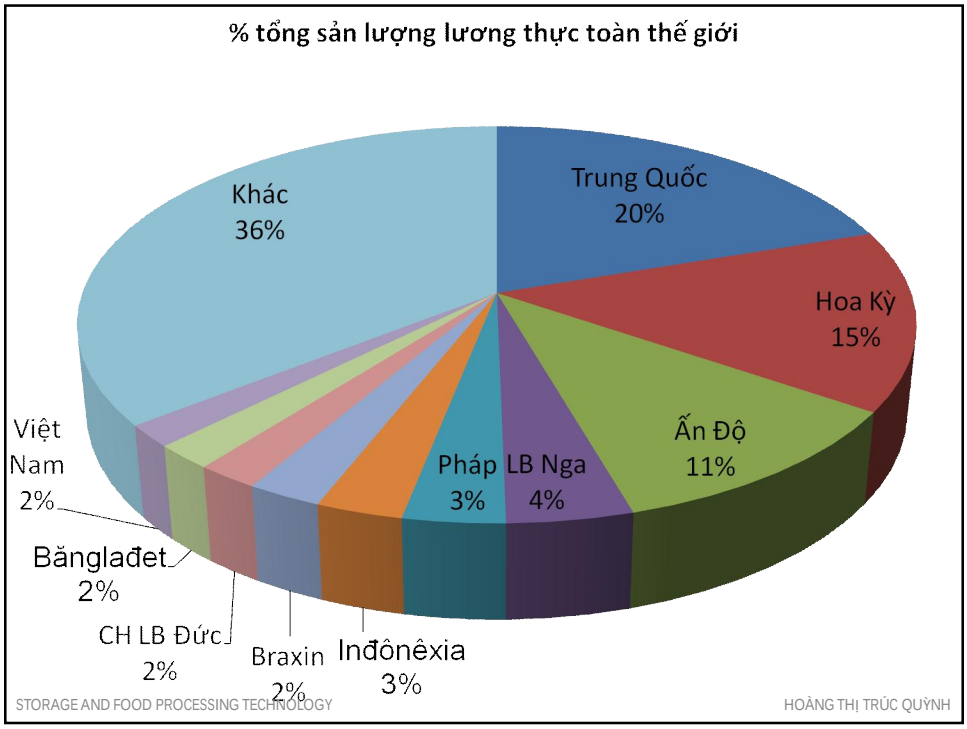
Tình hình sản xuất, tiêu thụ lương thực trên thế giới và trong nước



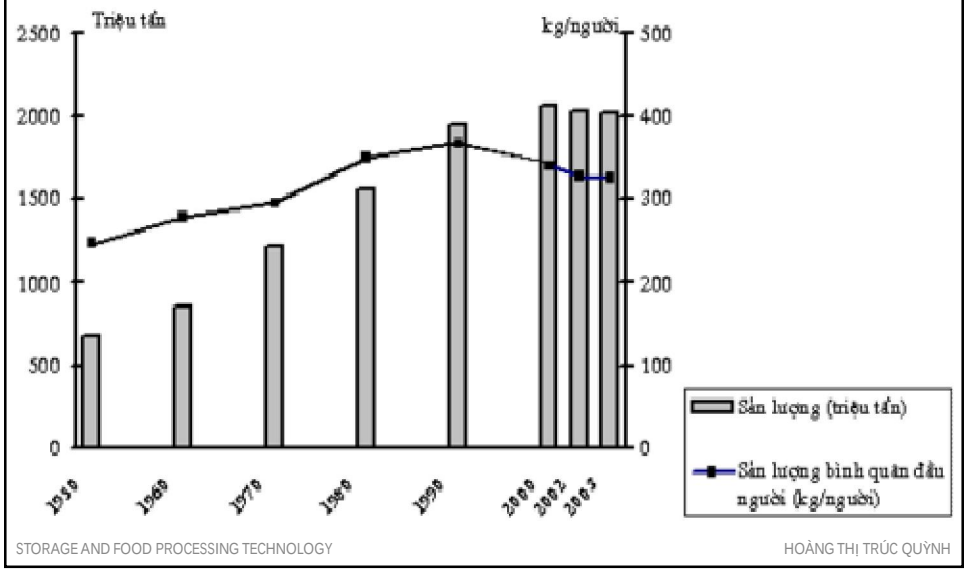
Cơ cấu sản lượng lương thực thế giới năm 2003, (%)



PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com



Sản lượng lương thực và lương thực bình quân đầu người trên thế giới thời kì 1950- 2003



PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Tình hình sản xuất, tiêu thụ lương thực trên thế giới và trong nước

- 1/2 diện tích đất canh tác trên thế giới được dành để trồng các loại cây lương thực.
- Các nước kinh tế phát triển chỉ có 1/4 sản lượng dùng làm lương thực cho người, còn 3/4 dành cho chăn nuôi. Các nước đang phát triển thì ngược lại.

Tình hình sản xuất, tiêu thụ lương thực trên thế giới và trong nước

- Đến nay, nhiều nước đang phát triển, nhất là ở châu Phi và cả châu Á vẫn còn thiếu lương thực. Gần 800 triệu người (chiếm 17% dân số) ở trong tình trạng thiếu ăn.
- Toàn thế giới, bình quân lương thực đầu người là 327 kg/người, trong đó châu Mỹ là 535 kg/người, châu Âu 459 kg/người, còn ở châu Á là 268 kg/người, châu Phi 143 kg/người.

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

PHẦN 1

CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN LƯƠNG THỰC

CHƯƠNG 2: NGUYÊN LIỆU CƠ BẢN

Cấu tạo một số hạt lương thực

- Hạt lương thực (thóc, lúa mì, ngô...): Cấu tạo gồm 4 phần: vỏ hạt, lớp aleurone, nội nhũ, phôi hạt

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Cấu tạo một số hạt lương thực

Vỏ hạt (vỏ trấu)

- Là lớp ngoài cùng bao bọc toàn bộ hạt, cấu tạo từ nhiều lớp tế bào, thành phần chủ yếu là cellulose và hemicellulose
- Có tác dụng bảo vệ phôi hạt và các chất dự trữ bên trong, chống lại ảnh hưởng xấu của điều kiện ngoại cảnh.

Cấu tạo một số hạt lương thực

Lớp aleurone (cám)

- Lớp tế bào phía trong cùng của vỏ hạt, tiếp giáp với nội nhũ, chiếm 4–12% khối lượng hạt
- Tập trung nhiều chất dinh dưỡng quan trọng, chủ yếu là protein, lipid, muối khoáng, vitamin, dễ bị oxi hóa và biến chất trong điều kiện bảo quản không tốt

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Cấu tạo một số hạt lương thực

Nội nhũ

- Tập trung dinh dưỡng dự trữ chủ yếu của hạt, nằm dưới lớp aleurone, chiếm tỷ lệ lớn nhất trong các thành phần cấu tạo nên hạt

Ví dụ: Ngô (bắp): 72–75%, lúa mì: 82%.

- Nội nhũ là nơi dự trữ nguyên liệu hô hấp của hạt

Cấu tạo một số hạt lương thực

Nội nhũ

- Nội nhũ hạt càng lớn thì giá trị hạt càng tăng
- Chất lượng của hạt được đánh giá qua chất lượng nội nhũ

Ví dụ: hạt thóc có nội nhũ trong thì chất lượng tốt. Khi xay xát ít bị vỡ vụn và nát hạt

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

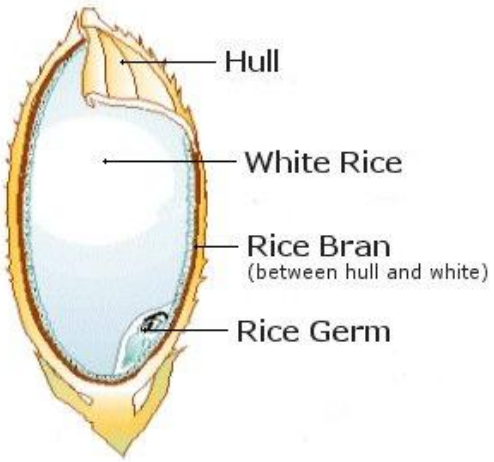
Cấu tạo một số hạt lương thực

Phôi hạt

- Thường nằm ở góc hạt, được bảo vệ bởi lá mầm, có đầy đủ chất dinh dưỡng để phát triển thành cây con khi hạt nảy mầm
- Do tập trung nhiều chất dinh dưỡng, cấu trúc xốp, hoạt động sinh lý mạnh nên phôi hạt rất dễ nhiễm ẩm, VSV và côn trùng tấn công làm hạt bị hư hỏng

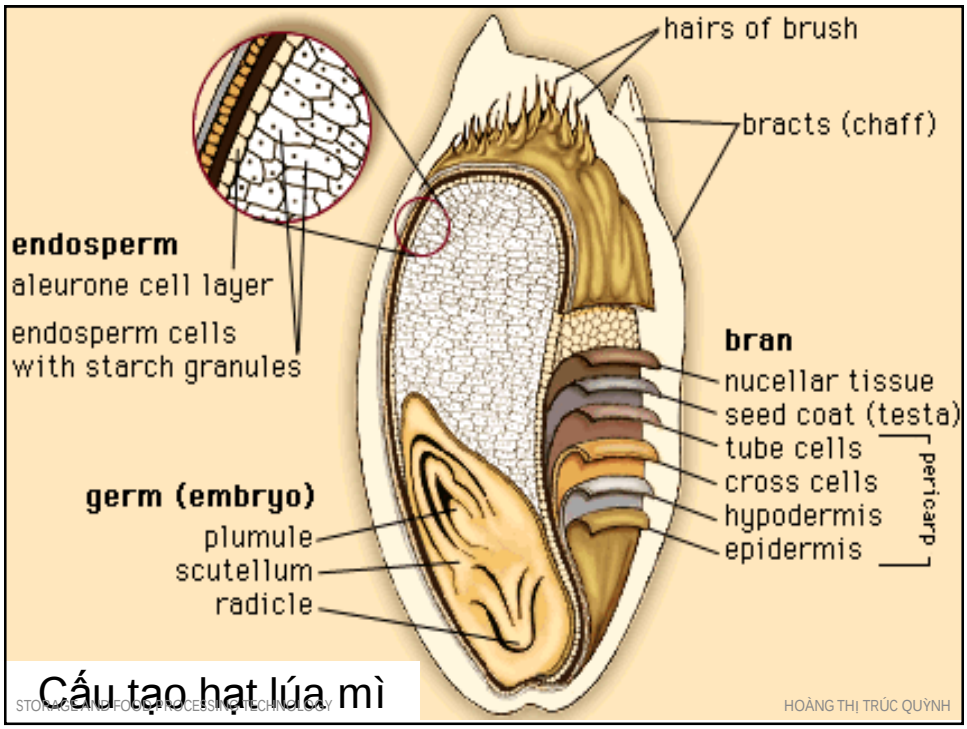
Cấu tạo một số hạt lương thực

Cấu tạo hạt lúa gạo



PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

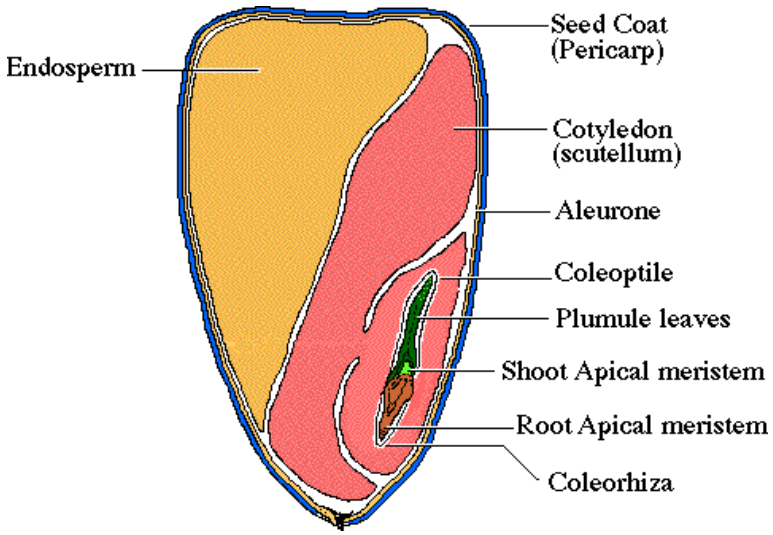
Hạt lúa mì



Cấu tạo hạt lúa mì

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Cấu tạo hạt ngô

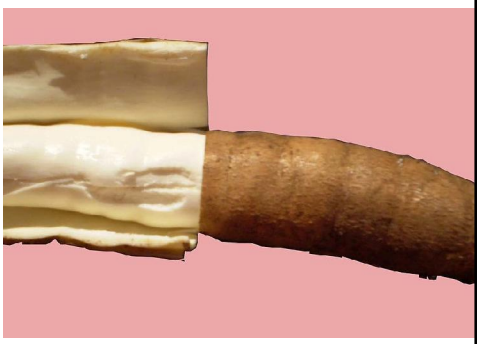


Cấu tạo một số củ lương thực

- Một số loại củ lương thực thường gặp: sắn, khoai lang, khoai tây, sắn dây, dong,...

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Cấu tạo một số củ lương thực



Củ sắn (khoai mì)

Cấu tạo một số củ lương thực

Củ khoai tây

Củ khoai lang

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

CÁC TÍNH CHẤT VẬT LÝ CỦA KHỐI HẠT NGŨ CỐC

CÁC TÍNH CHẤT VẬT LÝ CỦA KHỐI HẠT NGŨ CỐC

1. Thành phần và đặc tính chung của khối hạt
2. Khả năng tan rời và tính tự động phân cấp
3. Mật độ và độ trống rỗng
4. Tính dẫn nhiệt và lượng nhiệt dung
5. Tính hấp phụ, nhả khí, hút ẩm
6. Dung trọng và tỷ trọng

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

CÁC HOẠT ĐỘNG SINH LÝ CỦA KHỐI HẠT NGŨ CỐC TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN

1. Quá trình hô hấp
2. Quá trình chín sau thu hoạch
3. Trạng thái ngủ của hạt
4. Hiện tượng nảy mầm
5. Quá trình tự bốc nóng

QUÁ TRÌNH HÔ HẤP CỦA KHỐI HẠT

QTHH

- Là quá trình sinh lý quan trọng của cơ thể, duy trì hoạt động sống
- Tiêu hao lượng lớn chất hữu cơ dự trữ, làm hạt hao tổn cả khối lượng, chất lượng

Bản chất

- Là quá trình oxi hóa khử các hchc phức tạp thành các hợp chất đơn giản hơn, giải phóng năng lượng, duy trì sự sống cho tế bào

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

QUÁ TRÌNH HÔ HẤP CỦA KHỐI HẠT

HHHK

- Quá trình HH có mặt của O_2
- Cơ chất chủ yếu là Glucose, sản phẩm của QTHH là CO_2, H_20, gp năng lượng(674Kcal)

HHYK

- Qúa trình HH không có mặt của O_2
- Tinh bột ⟶ Glucose⟶ Glucose-6-P⟶ Pyruvic acid ⟶ $C0_2$ + Acetaldehyd ⟶ Ethanol (1Glucose ⟶ 28Kcal)

QUÁ TRÌNH HÔ HẤP CỦA KHỐI HẠT

HHHK

- Quá trình HH sinh nhiều năng lượng, tiêu hao nhiều chất khô

HHYK

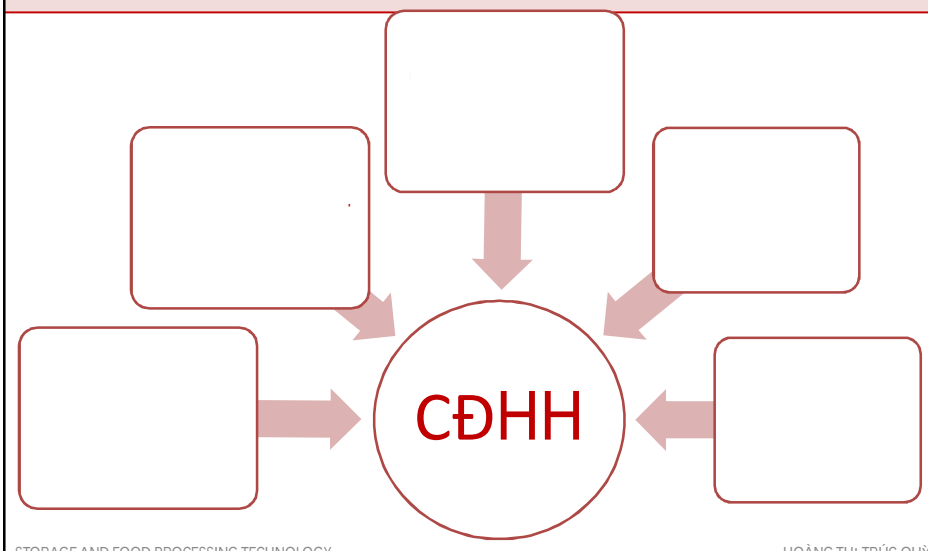
- Sp của qúa trình HH là các hc dễ bay hơi, ảnh hưởng đến mùi, vị hạt
- Ảnh hưởng đến khả năng nảy mầm của hạt

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Cường độ hô hấp

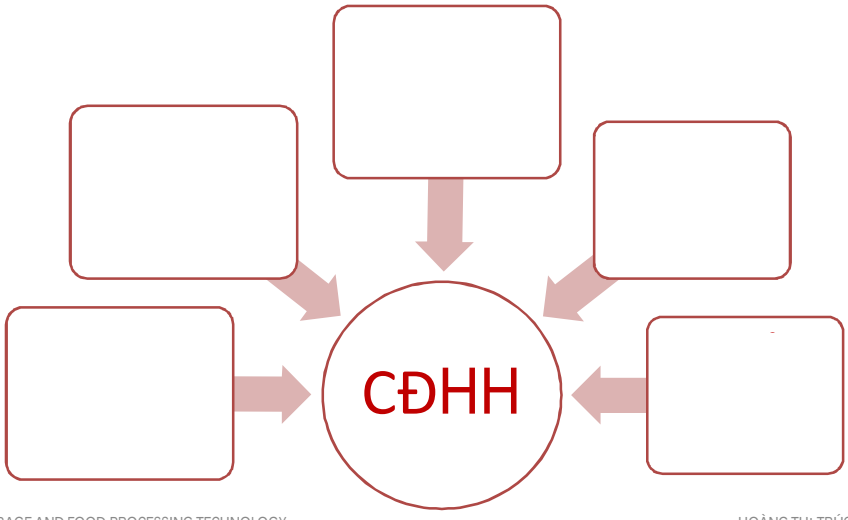
- Lượng O_2 hấp thụ (lượng CO_2 tạo ra) của một khối lượng hạt nông sản trong một đơn vị thời gian.
- $mgO_2/kg.h$ hay $mgCO_2/kg.h$
- Đánh giá mức độ hh của hạt trong BQ
- Đại lượng không ổn định, phụ thuộc yếu tố nội, ngoại cảnh

Các yếu tố ảnh hưởng đến CĐHH



PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Cường độ hô hấp



Kết quả của quá trình hô hấp

- Hao hụt chất khô của hạt

Ví dụ: *thóc có W=18%, BQ trong 1 tháng lượng chất khô hao hụt có thể 0,5%*

- Tăng thủy phần của hạt và độ ẩm của không khí xung quanh hạt
- Tăng nhiệt độ trong khối hạt
- Thay đổi thành phần kk trong khối hạt

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

Công tác BQ muốn hạt hô hấp như thế nào?

Trong quá trình BQ hạt không thể không hô hấp

Cần **hạn chế sự** hô hấp **của hạt**:

- Giữ hạt luôn có thủy phần thấp
- Nhiệt độ và độ ẩm kk thấp
- Tiêu diệt sâu hại, VSV trong hạt trước và trong qúa trình BQ
- Phân loại hạt trước khi nhập kho

CÁC KHÁI NIỆM VỀ ĐỘ CHÍN

ĐCSL	• Giai đoạn chín (già hóa), hạt đã phát triển hoàn toàn về phương diện sinh lý
ĐCTH	• Là độ chín mà nông sản được thu hoạch theo nhu cầu của thị trường
ĐCCB	• Là độ chín mà nông sản thích hợp cho một QTCB cụ thể

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

QUÁ TRÌNH CHÍN SAU THU HOẠCH CỦA HẠT (SỰ CHÍN TIẾP)

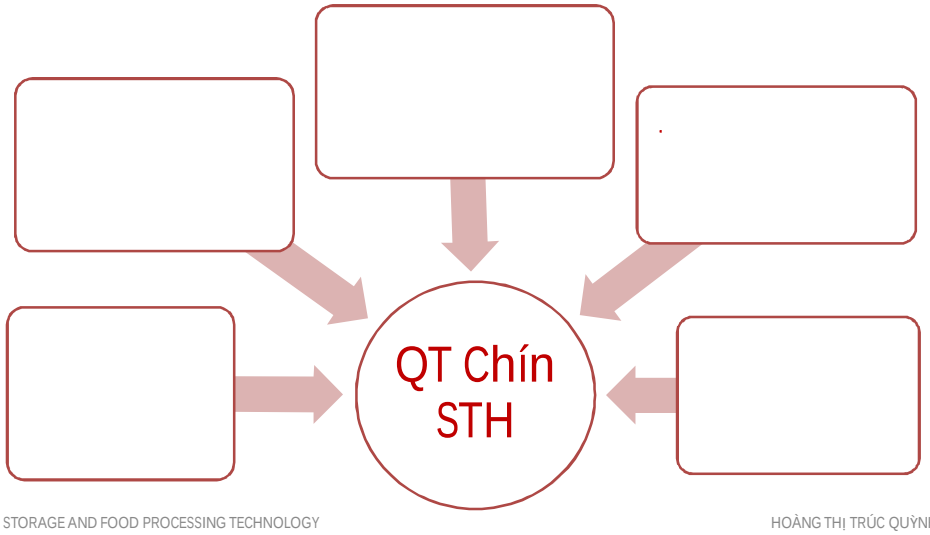
- Khối hạt tươi sau khi TH có độ ẩm cao, chưa ổn định, enzym còn khả năng hoạt động, hàm lượng các chất dinh dưỡng có thể tăng nếu BQ tốt
- Hạt sau TH, trong một thời gian và đk nhất định, dưới tác dụng của các hệ enzym, hạt được hoàn thiện chất lượng => qt chín sau TH

QUÁ TRÌNH CHÍN SAU THU HOẠCH CỦA HẠT (SỰ CHÍN TIẾP)

- Bản chất là quá trình tổng hợp sinh hóa xảy ra trong tế bào và mô hạt.
- Làm giảm lượng các hchc hòa tan trong nước của hạt, tăng thêm lượng dinh dưỡng phức tạp *Ví dụ:* *acid amin giảm, protid tăng đường giảm, tinh bột tăng*
- Tăng tỷ lệ nảy mầm của hạt

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

QUÁ TRÌNH CHÍN SAU THU HOẠCH CỦA HẠT (SỰ CHÍN TIẾP)



QUÁ TRÌNH CHÍN SAU THU HOẠCH CỦA HẠT Có lợi hay có hại?

Giải pháp:

- Thu hoạch hạt có độ chín cao
- Không BQ hạt xanh non
- Thường xuyên cào đảo hạt trong kho BQ nhằm giải phóng nhiệt và ẩm
- Thời gian đầu của quá trình BQ cần cung cấp đầy đủ O_2, thúc đẩy qt CSTH kết hợp biện pháp giải nhiệt, ẩm trong khối hạt

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

TRẠNG THÁI NGỦ CỦA HẠT

- Là trạng thái hạt vẫn còn sức sống nhưng các hoạt động trao đổi chất hầu như không hoặc diễn ra một cách rất hạn chế
- Thực chất là sự thích ứng với đk bất lợi của ngoại cảnh nhằm duy trì nòi giống
- Trong công tác BQ, hạt ở trạng thái ngủ sẽ giảm tổn thất, kéo dài thời gian sử dụng
- Chú ý điều khiển qt ngủ phù hợp với mđ sử dụng (hạt làm giống, hạt làm lương thực...)

HIỆN TƯỢNG NẢY MẦM CỦA HẠT

Điều kiện để hạt nảy mầm:

- Độ ẩm thích hợp
- Đầy đủ oxi
- Lượng nhiệt tối thiểu cần thiết

Ví dụ: thóc nảy mầm ở t_{opt} = 30-40^{0}C

W_{opt} = 30-35%

Tuy nhiên ở 10^{0}C nếu độ ẩm thích hợp thóc cũng có thể nảy mầm

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

HIỆN TƯỢNG NẢY MẦM CỦA HẠT

Hệ enzym tăng cường hoạt động mạnh, thủy phân hchc dự trữ phức tạp thành các hc đơn giản, hòa tan để nuôi phôi phát triển

Ví dụ:

Tinh bột => dextrin, maltose

Protid => acid amin

Lipid => glycerin và acid béo

HIỆN TƯỢNG NẢY MẦM CỦA HẠT

Về phương diện BQ, hiện tượng nảy mầm của hạt ảnh hưởng như thế nào?

- Khi nảy mầm, hạt hô hấp rất mạnh, tiêu hao chất khô nhiều, thải nhiều nhiệt, làm tăng độ ẩm và thúc đẩy các hoạt động sống khác trong khối hạt => qt hoàn toàn bất lợi
- Trong công tác BQ, khống chế độ ẩm của khối hạt để hạt không được nảy mầm (kho cách ẩm tốt, tuyệt đối không bị dột...)

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

QUÁ TRÌNH TỰ BỐC NÓNG CỦA KHỐI HẠT

Là hiện tượng nhiệt tích tụ trong khối hạt, làm nhiệt độ khối hạt tăng cao

Nguyên nhân?

- Các hoạt động sinh lý trong khối hạt sinh nhiệt
- Khả năng dẫn nhiệt kém của khối hạt
- Sự tự phân loại và truyền ẩm do chênh lệch nhiệt độ

Bất kỳ sự tăng nhiệt của khối hạt là do hiện tượng tự bốc nóng?

ĐIỀU KIỆN LÀM XUẤT HIỆN VÀ PHÁT TRIỂN QUÁ TRÌNH TỰ BỐC NÓNG CỦA KHỐI HẠT

TRẠNG THÁI CỦA KHỐI HẠT	TRẠNG THÁI VÀ CẤU TRÚC KHO	ĐK BQ & PP XỬ LÝ KHỐI HẠT

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

CÁC GIAI ĐOẠN CỦA QUÁ TRÌNH TỰ BỐC NÓNG

Ở T < 8-10^{0}C: qt TBN hầu như không xảy ra

Khi T=10-15^{0}C: giai đoạn đầu của qt TBN xảy ra rất chậm

Từ 23-25^{0}C: qt TBN phát triển nhanh nếu hạt bị ẩm. Khối hạt nhanh chóng đạt 55-60^{0}C

Nếu không xử lý kịp thời, nhiệt độ khối hạt tiếp tục tăng nhanh, có thể lên đến 70-75^{0}C, tuy nhiên tốc độ tăng nhiệt ở gđ này chậm hơn so với khoảng 25-50^{0}C

CÁC GIAI ĐOẠN CỦA QUÁ TRÌNH TỰ BỐC NÓNG

Nhận xét các giai đoạn của qt TBN:

Khoảng nhiệt độ cho qt TBN phát triển mạnh mẽ nhất? Giải thích?

Tác nhân chủ yếu làm xuất hiện và phát triển qt TBN?

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

CÁC GIAI ĐOẠN CỦA QUÁ TRÌNH TỰ BỐC NÓNG

- VSV đóng vai trò chủ đạo trong việc làm xuất hiện và phát triển qt TBN
- ở khoảng 23-25^{0}C, chưa phải là nhiệt độ tối thích cho sự hh của hạt nhưng thích hợp cho sự phát triển của hầu hết nấm mốc (25-42^{0}C)
- Khi t>50^{0}C, nấm mốc bắt đầu bị tiêu diệt, số lượng VSV ưa nhiệt trung bình giảm
- ở gđ cuối qt TBN có nhiệt sinh ra là do hđ sống của VSV ưa nhiệt và hoạt động hh của hạt

CÁC GIAI ĐOẠN CỦA QUÁ TRÌNH TỰ BỐC NÓNG

- Số lượng VSV càng nhiều và càng đa dạng thì qt TBN càng phát triển nhanh
- Giai đoạn đầu số lượng VSV tăng
- Giai đoạn qt TBN phát triển mạnh, số lượng VSV tiếp tục tăng, đb là nấm mốc và xạ khuẩn
- Giai đoạn 40-50^{0}C, VSV ưa nhiệt bđ bị tiêu diệt, nấm mốc giảm, bào tử VK chịu nhiệt tích lũy
- Giai đoạn cuối của qt TBN, lượng VSV giảm

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

CÁC DẠNG TỰ BỐC NÓNG CỦA KHỐI HẠT

DẠNG Ổ

KẾT QUẢ CỦA QUÁ TRÌNH TỰ BỐC NÓNG

Thay đổi giá trị cảm quan (màu, mùi, cấu trúc)

Thay đổi chất lượng hạt:

- Globulin giảm, albumin tăng
- Saccarose giảm, đường khử tăng
- Amylose tăng, amylopectin giảm

Thay đổi chất lượng giống

PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.docu-track.com

KẾT LUẬN

Khi hạt bị bốc nóng thì lượng và chất đều thay đổi. Vì vậy trong quá trình bảo quản cần có biện pháp kỹ thuật để chủ động phòng ngừa, làm nguội, làm khô khối hạt nhằm tránh hiện tượng TBN xảy ra