

CHƯƠNG III

BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN NÔNG LÂM THỦY SẢN

BÀI 40

MỤC ĐÍCH Ý NGHĨA CỦA CÔNG TÁC BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN NÔNG LÂM THỦY SẢN

NỘI DUNG:

I/ MỤC ĐÍCH Ý NGHĨA CÔNG TÁC BẢO QUẢN CHẾ BIẾN

- 1- Mục đích ý nghĩa công tác bảo quản
- 2- Mục đích ý nghĩa công tác chế biến

II/ ĐẶC ĐIỂM CỦA NÔNG LÂM THỦY SẢN

III- ĐẶC ĐIỂM CỦA ĐIỀU KIỆN MÔI TRƯỜNG NÔNG LÂM THỦY SẢN TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN

Hãy kể tên một số loại nông sản, lâm sản, thủy sản?



Cà chua



Lúa



Ngô



Bắp cải



Tôm



Cá



Đậu



Gỗ

Ở gia đình các em, các sản phẩm này được bảo quản bằng cách nào ?

Các dạng kho bảo quản nông lâm thủy sản



KHO SILO

Các dạng kho bảo quản nông lâm thủy sản



KHO THƯỜNG

Các dạng kho bảo quản nông lâm thủy sản





Cà chua thối



Bắp bị hư



Bắp cải bị hư



Táo bị thối



Cá bị ươn



Gỗ bị mối mọt phá hại



Cần làm gì để hạn chế các hiện tượng trên?

I. MỤC ĐÍCH Ý NGHĨA CỦA CÔNG TÁC BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN NÔNG LÂM THỦY SẢN

1. Mục đích ý nghĩa của công tác bảo quản

- Duy trì đặc tính ban đầu của nông lâm thủy sản.
- Hạn chế tổn thất về số lượng và chất lượng.
- Thường được bảo quản với nhiều hình thức khác nhau.

Ví dụ: bảo quản nông, lâm, thủy sản trong các kho silô, kho thông thường, kho lạnh....

I. MỤC ĐÍCH Ý NGHĨA CỦA CÔNG TÁC BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN NÔNG LÂM THỦY SẢN

2. Mục đích ý nghĩa của công tác chế biến nông lâm thủy sản

**Hãy kể tên các hoạt động chế biến
nông lâm thủy sản,**

Một số hoạt động chế biến nông, lâm, thủy sản



Chế biến thịt



Chế biến hạt điều

Một số sản phẩm chế biến từ nông, lâm, thủy sản



Ô mai



Mắm cá cơm



Tôm sấu



Gạo



Mực khô



Đậu xanh



Măng
ngâm dấm



Cà muối

2. Mục đích ý nghĩa của công tác chế biến nông lâm thủy sản

- Duy trì, nâng cao chất lượng
- Tạo thuận lợi cho công tác bảo quản và tạo ra nhiều sản phẩm có giá trị cao, đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng và đa dạng của người tiêu dùng .

II. Đặc điểm của nông, lâm, thủy sản



Thủy sản



Lâm sản

Hãy cho biết các đặc điểm của nông lâm thủy sản?

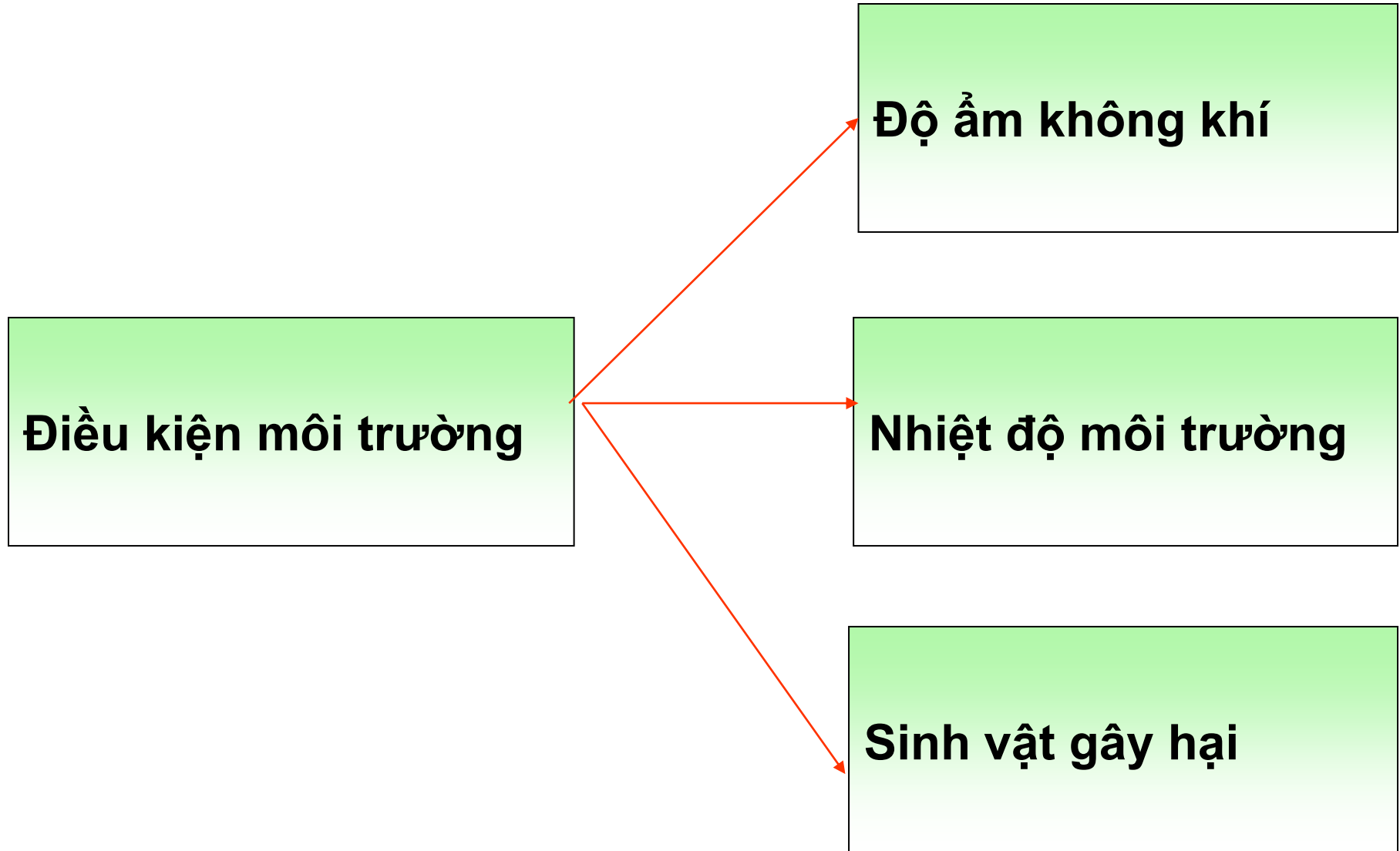
1. Là lương thực thực phẩm cung cấp các chất dinh dưỡng cần thiết như đạm, chất bột, chất béo, chất xơ, các loại đường, các loại vitamin và khoáng chất...

2. Đa số nông, thủy, sản chứa nhiều nước. Trong rau quả tươi nước chiếm 70 đến 95%; thịt cá từ 50 đến 80%; khoai, sắn từ 60 đến 70%; thóc, ngô, đậu, lạc từ 20 đến 30%

3. Dễ bị vi sinh vật xâm nhiễm gây thối hỏng

4. Lâm sản (gỗ, tre, nứa,...) chứa chủ yếu là chất xơ, là nguồn nguyên liệu cho một số ngành công nghiệp; giấy, đồ gỗ gia dụng, mỹ nghệ

III. Ảnh hưởng của điều kiện môi trường đến nông, lâm, thủy sản trong quá trình bảo quản



Yếu tố	Cơ chế tác động
Độ ẩm không khí	-Độ ẩm không khí cao làm cho nông, lâm, thủy sản khô bị ẩm trở lại. - Khi quá giới hạn độ ẩm cho phép sẽ tạo điều kiện cho VSV, côn trùng phát triển, phá hoại.
Nhiệt độ môi trường	- Nhiệt độ tăng lên làm tăng hoạt động của VSV nên nông, lâm, thủy sản dễ bị thối, hỏng. - Nhiệt độ tăng làm các quá trình sinh hóa (hô hấp, ..) tăng mạnh, nông, lâm sản, thủy sản bị nóng lên, chất lượng bị giảm sút.
Sinh vật gây hại	- Khi gặp điều kiện thuận lợi, các sinh vật gây hại sẽ phát triển mạnh, chúng dễ dàng xâm nhập và gây hại nông, lâm, thủy sản.

Muốn bảo quản tốt nông, lâm, thủy sản cần phải làm gì?

Một số hình ảnh về sản phẩm nông, lâm, thủy sản bị VSV và động vật phá hoại.



Rhizopus
mycelium



Rhizopus
nigricans

*Penicillium
digitatum*



Bọ hà hại khoai lang



Bọ hà





Câu 1: Nông lâm thủy sản gồm bao nhiêu đặc điểm cơ bản?



A. 3.



B. 4.



C. 5.



D. 6.



Hết ạ !! Bạn chọn đúng rồi !



Làm lại Đáp án





Câu 2: Mục đích của công tác bảo quản nông, lâm, thủy sản là:



A. Duy trì những đặc tính ban đầu.



B. Để buôn bán.



C. Để làm giống.



D. Để nâng cao giá trị.



Hết ạ !! Bạn chọn đúng rồi !



Làm lại Đáp án





Câu 3: Mục đích của công tác chế biến nông, lâm, thủy sản là:



A. Để làm giống.



B. Duy trì, nâng cao chất lượng.



C. Duy trì những đặc tính ban đầu.



D. Tránh bị hư hỏng.



Hết ạ !! Bạn chọn đúng rồi !



Làm lại



Đáp án





Câu 4: Hoạt động nào sau đây là bảo quản nông, lâm, thủy sản?



A. Muối dưa cà.



B. Làm thịt hộp.



C. Làm bánh chưng.



D. Sấy khô thóc.



Hết ạ !! Bạn chọn đúng rồi !



Làm lại Đáp án





Câu 5: Hoạt động nào sau đây là chế biến nông, lâm, thủy sản?



A. Cắt khoai trong chum.



B. Ngâm tre dưới nước.



C. Muối dưa cà.



D. Sấy khô thóc.



Hết ạ !!! Bạn chọn đúng rồi !



Làm lại Đáp án





Câu 6: Độ ẩm không khí thích hợp cho việc bảo quản thóc, gạo là từ



A. 30% - 50%.



B. 70% - 80%.



C. 50% - 70%.



D. 80% - 90%.



Hết ạ !!! Bạn chọn đúng rồi !



Làm lại



Đáp án





Câu 7: Đa số vi sinh vật phát triển tốt nhất ở nhiệt độ



A. $10^{\circ}\text{C} - 20^{\circ}\text{C}$.



B. $15^{\circ}\text{C} - 20^{\circ}\text{C}$.



C. $20^{\circ}\text{C} - 40^{\circ}\text{C}$.



D. $15^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$.



Hốaaaa : Bạn chọn đúng rồi !



Làm lại Đáp án

