**BÀI 40: MỤC ĐÍCH, Ý NGHĨA CỦA CÔNG TÁC**

**BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

**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 nông, lâm, thủy sản**

- Duy trì đặc tính ban đầu của nông, lâm, thủy sản.

- Hạn chế tổn thất về số lượng và chất lượng

- Tạo điều kiện cho việc bảo quản

- Tạo ra nhiều sản phẩm có giá trị đáp ứng nhu cầu người tiêu dùng

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

- Duy trì, nâng cao chất lượng

- Thuận lợi cho công tác bảo quản

- Tạo ra nhiều sản phẩm có giá trị cao, đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng.

**II. Đặc điểm của nông, lâm, thủy sản**

|  | **Nông, thủy sản** | **Lâm sản** |
| --- | --- | --- |
| Ví dụ | - Lúa, ngô, khoai, sắn, bắp cải, su hào, tôm, thịt, trứng, … | - Gỗ, mây, tre, tinh dầu, … |
| Đặc điểm chung | - Nước chiếm tỉ lệ cao, - Chứa nhiều chất dinh dưỡng, như đạm, chất béo, tinh bột và đường. - Dễ bị dập nát, VSV xâm nhiễm gây thối hỏng. - Là nguồn thực phẩm, nguyên liệu chế biến thực phẩm hoặc làm giống. | - Nước chiếm tỉ lệ ít hơn - Chứa chủ yếu là chất xơ. - Dễ bị mối mọt xâm nhập gây hư hỏng. - Là nguồn nguyên liệu cho một số ngành công nghiệp như giấy, đồ gỗ gia dụng, mĩ nghệ,… |

**III. Ảnh hưởng của điều kiện môi trường đến nông lâm thuỷ 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 quá trình sinh hóa (hô hấp, …) tăng mạnh => nông, lâm, 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. |