

Bài 19: ẢNH HƯỞNG CỦA THUỐC HÓA HỌC BẢO VỆ THỰC VẬT ĐẾN QUẦN THỂ SINH VẬT VÀ MÔI TRƯỜNG

I - Ảnh hưởng xấu của thuốc hóa học bảo vệ thực vật đến quần thể sinh vật

- Thuốc hóa học BVTV thường có phổ độc rất rộng với nhiều loại sâu bệnh nên được sử dụng rất linh động.
- Sử dụng với nồng độ hoặc tổng lượng cao gây ra hiệu ứng cháy và tấp lá, thân, làm ảnh hưởng xấu đến sinh trưởng, phát triển của cây, làm giảm năng suất, chất lượng nông sản
- Do sử dụng thuốc không hợp lý tác động xấu đến quần thể sinh vật có ích trên đồng ruộng, trong đất, trong nước, phá vỡ thể cân bằng đã ổn định của quần thể sinh vật
- Sử dụng 1 loại thuốc liên tục hoặc nhiều loại thuốc có tính năng gần giống nhau → làm xuất hiện quần thể dịch hại kháng thuốc.

II - Ảnh hưởng xấu của thuốc hóa học bảo vệ thực vật đến môi trường

- Do sử dụng thuốc không hợp lý: nồng độ, liều lượng quá cao, thời gian cách li ngắn,... Gây ô nhiễm môi trường đất, môi trường nước, không khí và nông sản
- Thuốc được tích lũy trong lương thực, thực phẩm. Gây tác hại xấu đến sức khỏe của con người và nhiều loại vật nuôi.
- Từ trong đất, nước, không khí thuốc hóa học BVTV đi vào cơ thể động vật thủy sinh, cuối cùng vào cơ thể con người gây ra một số bệnh hiểm nghèo,...

III - Biện pháp hạn chế những ảnh hưởng xấu của thuốc hóa học bảo vệ thực vật

- Chỉ dùng thuốc hóa học bảo vệ khi dịch hại tới ngưỡng gây hại
- Sử dụng loại thuốc có tính chọn lọc cao; phân hủy nhanh trong môi trường
- Sử dụng đúng thuốc, đúng thời gian, đúng nồng độ và liều lượng, đúng cách
- Trong quá trình bảo quản, sử dụng thuốc hóa học bảo vệ thực vật cần tuân thủ quy định về an toàn lao động và vệ sinh môi trường

Bài 40: MỤC ĐÍCH Ý NGHĨA CỦA CÔNG TÁC BẢO QUẢN VÀ 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

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

II - 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.

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:

Điều kiện môi trường: độ ẩm, nhiệt độ, không khí, sinh vật gây hại... tác động mạnh đến chất lượng nông, lâm, thủy sản trong quá trình bảo quản, chế biến.

Bài 41: BẢO QUẢN HẠT, CỦ LÀM GIỐNG

I - BẢO QUẢN HẠT GIỐNG

Bảo quản hạt giống nhằm giữ được độ nảy mầm của hạt, hạn chế tổn thất về số lượng và chất lượng hạt giống và duy trì tính đa dạng sinh học của giống.

1. Tiêu chuẩn hạt giống

- Có chất lượng cao
- Thuần chủng
- Không bị sâu, bệnh

2. Các phương pháp bảo quản

- Bảo quản ngắn hạn (dưới 1 năm): hạt giống được cất giữ trong điều kiện nhiệt độ và độ ẩm bình thường.
- Bảo quản trung hạn (dưới 20 năm): bảo quản hạt giống trong điều kiện lạnh, nhiệt độ thích hợp 0°C, độ ẩm không khí từ 35 - 40%.
- Bảo quản dài hạn (trên 20 năm): hạt giống được bảo quản ở điều kiện lạnh đông, nhiệt độ là -10°C và độ ẩm không khí từ 35 - 40%.

3. Quy trình bảo quản hạt giống

Thu hoạch → Tách hạt → Phân loại và làm sạch → Làm khô → Xử lý bảo quản → Đóng gói → Bảo quản Sử dụng

II - BẢO QUẢN CỦ GIỐNG

1. Tiêu chuẩn củ giống:

- Chất lượng cao: Đồng đều, không quá già, quá non; còn nguyên vẹn; khả năng nảy mầm cao
- Không bị sâu bệnh
- Không lẫn giống khác.

2. Quy trình bảo quản

Thu hoạch → Phân loại, làm sạch → Xử lý phòng chống vi sinh vật hại → Xử lý ức chế nảy mầm → Bảo quản → Sử dụng