**Bài 41: BẢO QUẢN HẠT, CỦ LÀM GIỐNG**

**I/ Bảo quản hạt giống;**

*\* Mục đích*

- Giữ độ nảy mầm của hạt

- Hạn chế tổn thất về số lượng, chất lượng hạt giống

- Duy trì tính đa dạng sinh học

***1/ Tiêu chuẩn hạt giống:***

*- Có chất lượng cao*

*- Thuần chủng*

*- Không bị sâu, bệnh*

***2/ Các PP bảo quản***

- Bảo quản ngắn hạn (dưới 1 năm): cất giữ trong đk nhiệt độ, độ ẩm bình thường

- Bảo quản trung hạn: trong đk lạnh ( 00C) và độ ẩm 35 - 40%

- Bảo quản dài hạn: đk lạnh -100C và độ ẩm 35 - 40%

***3/ Quy trình bảo quản hạt giống:***

- Thu hoạch: đúng thời điểm

- Tách hạt: tách, tuốt, tẽ cẩn thận

- Phân loại và làm sạch: lọai bỏ các hạt không đạt yêu cầu, tạo môi trường sạch không cho VSV và côn trùng xâm nhiễm

- Làm khô: phơi, sấy để giảm bớt lượng nước trong hạt 🡪bảo quản đạt hiệu quả

+ Thóc: sấy ở 40 - 45 0C đến khi độ ẩm đạt 13%

+ Hạt có dầu; sấy ở 30 -400C đến khi độ ẩm đạt 8 - 9%

- Xử lí bảo quản;

Chú ý: phương tiện bảo quản phải sạch

VD: PP truyền thống: chum, vại bịt kín, hoặc đóng bao treo nơi khô ráo

PP hiện đại: kho mát. kho lạnh, kiểm soát chặt chẽ bằng thiết bị tự động

- Đóng gói, bảo quản

- Sử dụng

**II/ Bảo quản củ giống:**

 Bảo quản ngắn hạn và bảo quản trong điều kiện nhiệt đồ thường hoặc điều kiện lạnh 0-5oC và độ ẩm 85-90%

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

- Thuần chủng, không lẫn giống

2/ Quy trình bảo quản;

­- Thu hoạch

- Làm sach, phân loại

- Xử lí phòng chống VSV gây hại

- Xử lí ức chế nảy mầm

- Bảo quản,sử dụng

**Bài 42+44: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM**

**I/ Bảo quản lương thực;**

1/ Bảo quản thóc, ngô:

***a. Các dạng kho bảo quản:***

- Kho thông thường:

- Kho silô:

***b/ 1 số phương pháp bảo quản:***

- Bảo quản trong kho:

+ Đóng bao

+ Đổ rời, có cào đẩo, thông gió tự nhiên

- Bảo quản trong ở gia đình: 1 số phương tiện: chum, vại, thùng phuy,cót, bao tải, silô...

***c/ Quy trình bảo quản:***

Thu hoạch 🡪Tuốt, tẽ hạt 🡪Làm sạch và phân loại 🡪 Làm khô 🡪 Làm nguội 🡪 Phân loại theo chất lượng 🡪 Bảo quản 🡪 Sử dụng

***2/ Bảo quản khoai lang, sắn:***

1. ***Quy trình bảo quản sắn lát khô***

*Thu hoạch 🡪 Chặt cuống, gọt vỏ 🡪Làm sạch 🡪 Thái lát 🡪 Làm khô 🡪 Đóng gói 🡪Bảo quản kín, nơi khô ráo 🡪 Sử dụng*

***b/ Quy trình bảo quản khoai lang tươi:***

*Thu hoạch và lựa chọn khoai 🡪Hong khô 🡪Xử lí chất chống nấm 🡪Hong khô 🡪 Xử lí chất chống nảy mầm 🡪 Phủ cát khô 🡪Bảo quản 🡪Sử dụng*

***II/ Bảo quản rau, hoa quả tươi:***

*1****/ 1 số phương pháp bảo quản rau, hoa quả tươi:***

*- Bảo quản ở đk bình thường*

*- Bảo quản lạnh ( phổ biến)*

*- BQ trong MT khí biến đổi*

*- BQ bằng hoá chất*

*- BQ bằng chiếu xạ*

***2/ Quy trình bảo quản rau, hoa quả tươi bằng PP bảo quản lạnh:***

*Thu hái 🡪 Chọn lựa 🡪 Làm sạch 🡪 Làm ráo nước 🡪Bao gói 🡪 Bảo quản lạnh 🡪 Sử dụng*

**III/ Chế biến gạo từ thóc**

 Quy trình:

Làm sạch thóc *🡪*Xay*🡪*Tách trấu*🡪*Xát trắng*🡪*Đánh bóng🡪Bào quản 🡪Sử dụng

CÂU HỎI TỰ LUẬN

Câu 1 : Nêu mục đích của công tác bảo quản các loại hạt ,củ giống trong sản xuất ?

Câu 2 : Hãy cho biết một số phương pháp bảo quản các loại hạt giống?

Câu 3 : Người ta thường dùng phương pháp nào để bảo quản lương thực? Rau , hoa, quả tươi ? Trình bày quy trình bảo quản quả tươi mà em biết?

Câu 4 : Trình bày quy trình chế biến từ thóc .Hãy kể những vật dụng cần để chế biến gạo từ thóc theo phương pháp cổ truyền?