**CHỦ ĐỀ:**

**BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN**

 **SẢN PHẨM CÂY TRỒNG NÔNG NGHIỆP**

**(TÍCH HỢP BÀI 41, 42, 44)**

**I. Bảo quản hạt giống**

 \* Mục đích:

- Giữ được độ nảy mầm của hạt, hạn chế tổn thất về số lượng, chất lượng hạt để tái sản xuất

- Góp phần duy trì tính đa dạng sinh học

***1. Tiêu chuẩn:***

- Có chất lượng cao

- Thuần chủng

- Không bị sâu, bệnh

***2. Các phương pháp bảo quản***

\* Nếu bảo quản ngắn hạn (dưới 1 năm. : giữ hạt trong điều kiện nhiệt độ và độ ẩm bình thường

\* Nếu bảo quản trung hạn (dưới 20 năm. cần giữ ở 00C, độ ẩm 35-40%

\* Nếu bảo quản dài hạn (trên 20năm. giữ ở điều kiện lạnh đông -100C, độ ẩm 35-40%

***3. Qui trình bảo quản hạt giống***

Thu hoạch 🠚 tách hạt🠚 phân loại và làm sạch🠚 làm khô 🠚xử lí bảo quản 🠚đóng gói🠚 bảo quản 🠚sử dụng

**II. Bảo quản lương thực (thóc, ngô)**

**1. Các dạng kho bảo quản**

- Kho thông thường.

- Kho silô

 **2.Một số phương pháp bảo quản**

- Bảo quản trong kho: đổ rời có cào đảo, hay đóng bao

-Bảo quản ở gia đình: đựng trong chum, thùng phuy, bao tải,…

 **3. Qui trình bảo quản thóc, ngô:**

Thu hoạch 🠚tuốt, tẻ hạt🠚 làm sạch và phân loại🠚 làm khô 🠚làm nguội 🠚phân loại theo chất lượng 🠚bảo quản 🠚sử dụng

**III. Bảo quản rau, hoa, quả tươi.**

 **1. Một số phương pháp bảo quản rau, hoa,quả tươi**

- Bảo quản ở điều kiện bình thường

- Bảo quản lạnh

- Bảo quản trong môi trường khí biến đổi

- Bảo quản bằng hóa chất

- Bảo quản bằng chiếu xạ

 ***2.Qui trình bào quản rau, hoa, quả tươi bằng phương pháp lạnh:***

Thu hái 🠚 chọn lựa🠚 làm sạch 🠚làm ráo nước🠚 bao gói🠚 bảo quản lạnh🠚 sử dụng

**IV. Chế biến gạo từ thóc:**

Làm sạch thóc🠚 xay 🠚tách trấu 🠚xát trắng 🠚đánh bóng 🠚bảo quản 🠚sử dụng

**V. Chế biến rau quả.**

**1. Một số phương pháp chế biến rau quả**

- Đóng hộp

- Sấy khô

- Chế biến các loại nước uống

- Muối dưa

**2. Quy trình công nghệ chế biến rau quả theo phương pháp đóng hộp:**

Nguyên liệu rau quả🠚 phân loại🠚 làm sạch🠚 xử lí cơ học🠚 xử lí nhiệt 🠚vào hộp 🠚bài khí 🠚ghép mí🠚thanh trùng🠚 làm nguội 🠚bảo quản thành phẩm🠚 sử dụng