

Hướng dẫn giải bài tập SGK Công Nghệ 7 Bài 20: Thu hoạch, bảo quản và chế biến nông sản có đáp án và lời giải chi tiết, ngắn gọn, dễ hiểu bám sát các yêu cầu nội dung trong sách giáo khoa. Nhằm giúp học sinh tiếp thu bài học và ôn luyện hiệu quả trong học tập.

**Trả lời câu hỏi SGK Bài 20 Công Nghệ 7 trang 47, 49****Câu 1 (trang 47 SGK Công nghệ 7):**

Em hãy giải thích ý nghĩa của yêu cầu phải tiến hành thu hoạch đúng độ chín, nhanh gọn và cẩn thận.

**Trả lời:**

- Vì nếu thu hoạch quá sớm hay quá muộn đều ảnh hưởng đến sản lượng và chất lượng nông sản.
- Ví dụ:
  - + Khi thu hoạch lúa quá chín dẫn đến hao hụt hạt bị rụng quá nhiều.
  - + Thu hoạch sớm quá, lúa còn xanh, chất lượng không tốt.
- Do đó cần phải thu hoạch đúng độ chín.
- Nếu thời gian thu hoạch kéo dài và không cẩn thận sẽ làm giảm chất lượng và sản lượng nông sản.

**Câu 2 (trang 47 SGK Công nghệ 7):**

Hãy điền vào vở bài tập tên các phương pháp thu hoạch vào dưới các hình 31a, b, c, d và cho ví dụ loại cây trồng nào được thu hoạch the phương pháp trên.

**Trả lời:**

- Thu hoạch bằng cách hái. (Áp dụng cho: Đậu, cam, quýt,...).



- Thu hoạch bằng nhổ. (Áp dụng cho: Su hào, cà rốt, sắn,...).



- Thu hoạch bằng cách đào. (Áp dụng cho: Khoai lang, khoai tây,...).



- Thu hoạch bằng cách cắt. (Áp dụng cho: Các loại hoa, lúa,...).

**Câu 3 (trang 47 SGK Công nghệ 7):**

Bảo quản lạnh thường áp dụng cho loại nông sản nào?

**Trả lời:**

Bảo quản lạnh thường áp dụng cho loại nông sản: rau, hoa, quả.

**Câu 4 (trang 49 SGK Công nghệ 7):**

Hãy kể tên các loại rau, quả, củ thường được sấy khô.

**Trả lời:**

- Nho, vải, chuối, mít,... thường được sấy khô.

**Giải bài tập SGK Bài 20 Công Nghệ lớp 7****Câu 1 trang 49 SGK Công nghệ 7:**

**Tại sao phải thu hoạch đúng lúc, nhanh, gọn và cẩn thận?**

**Lời giải:**

- Thu hoạch không đúng lúc: Sẽ làm giảm chất lượng và sản lượng nông sản. (Khi thu hoạch lúa quá chín dẫn đến hao hụt hạt bị rụng quá nhiều. Thu hoạch sớm quá, lúa còn xanh, chất lượng không tốt).

- Nhanh gọn để tránh thời kỳ cây trồng qua đợt thu hoạch sẽ cho sản lượng thấp

- Trong quá trình thu hoạch cần cẩn thận để đạt được sản lượng tối đa cho cây, thu hoạch cầu thả sẽ làm thất thoát về số lượng, giảm chất lượng.

**Câu 2 trang 49 SGK Công nghệ 7:**

Bảo quản nông sản nhằm mục đích gì và bằng cách nào?

**Lời giải:**

- Mục đích của bảo quản nông sản: Hạn chế sự hao hụt về số lượng và giảm sút về chất lượng của nông sản. Ví dụ: Rau, hoa quả nếu bảo quản không tốt hoặc không bảo quản sẽ bị mốc, mọt phá hại hư thối....

- Một số cách bảo quản:

+ Bảo quản thông thoáng: Nông sản được để trong kho những vẫn tiếp xúc với không khí bên ngoài.

+ Bảo quản kín: Bảo quản trong kho, phương tiện kín không cho không khí xâm nhập.

+ Bảo quản lạnh: Đưa nông sản vào kho lạnh giảm sự hoạt động của vi sinh vật

**Câu 3 trang 49 SGK Công nghệ 7:**

Người ta thường chế biến nông sản bằng cách nào? Cho ví dụ?

**Lời giải:**

- Sấy khô: Như mít sấy, chuối sấy, vải khô, nho khô,...
- Chế biến thành tinh bột hay bột mịn: Sắn, khoai, ngô,...
- Muối chua: Dưa chua, bắp cải,...
- Đóng hộp: Dưa chuột, rau cải,...

**Lý thuyết Công Nghệ Bài 20 lớp 7****I. Thu hoạch**

1. Yêu cầu: Để đảm bảo số lượng và chất lượng của nông sản phải tiến hành thu hoạch đúng độ chín, nhanh gọn và cẩn thận.

2. Các phương pháp thu hoạch thủ công và cơ giới.

- Phương pháp thủ công:

H.31a – SGK: Hái.

H.31b – SGK: Nhổ.

H.31c – SGK: Đào.

H.31d – SGK: Cắt.

- Phương pháp cơ giới như: dùng máy thu hoạch.

**II. Bảo quản**

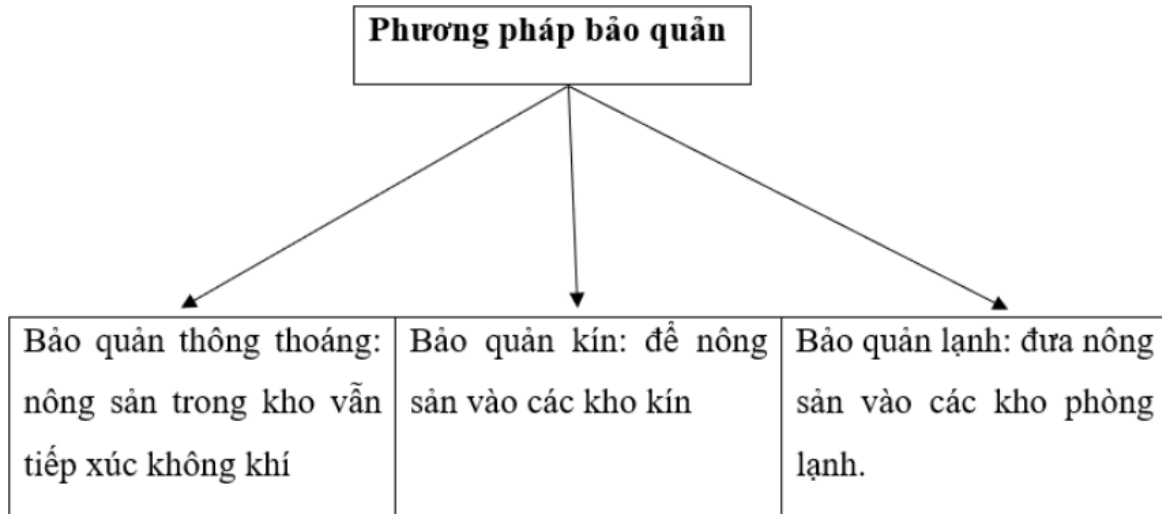
1. Mục đích: hạn chế sự hao hụt về số lượng, chất lượng của nông sản.

2. Các điều kiện để bảo quản tốt.

Các loại hạt	Các loại rau	
Điều kiện riêng	Phơi hay sấy khô	Sạch sẽ, không giập nát

Điều kiện chung	Kho bảo quản phải xây dựng nơi cao ráo, sạch sẽ, thoáng khí, có hệ thống thông gió	
-----------------	--	--

**3. Các phương pháp bảo quản:**

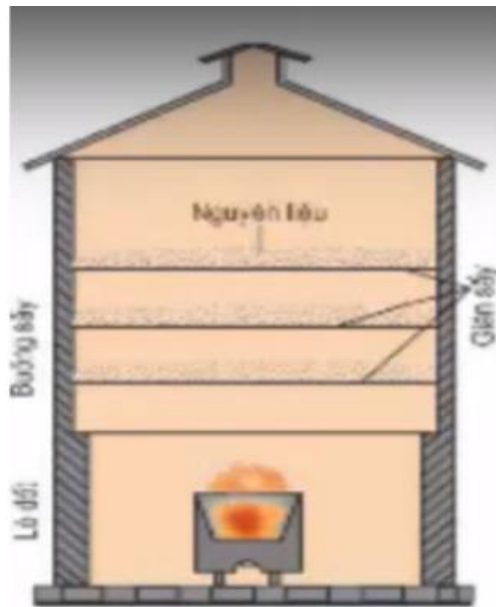


- Bảo quản lạnh thường áp dụng đối với các loại hoa, quả, rau, ...

**III. Chế biến**

- Mục đích: làm tăng giá trị sản phẩm và kéo dài thời gian bảo quản.
- Phương pháp chế biến: Có nhiều phương pháp chế biến khác nhau tùy từng loại nông sản.

STT	Phương pháp chế biến	Tên các loại nông sản được chế biến
1	Sấy khô	Vải, mít, ...
2	Muối chua	Cải trắng, cà rốt, hành, ...
3	Chế biến thành bột mịn hoặc tinh bột	Sắn, khoai lang, ngô, ...
4	Đóng hộp	Cà chua, rau xanh, ...



Hình 32. Lò sấy thủ công