

Mời các bạn cùng tham khảo hướng dẫn giải Công nghệ 7 Bài 43: Thực Hành : Đánh giá chất lượng thức ăn vật nuôi chế biến bằng phương pháp vi sinh vật hay, ngắn gọn được chúng tôi chọn lọc và giới thiệu ngay dưới đây nhằm giúp các em học sinh tiếp thu kiến thức và củng cố bài học của mình trong quá trình học tập môn Công nghệ.

Trả lời câu hỏi SGK Bài 43 Công Nghệ 7 trang 115

Học sinh lấy mẫu thức ăn ủ xanh và thức ăn ủ men rượu. Quan sát mẫu theo quy trình và ghi kết quả vào vở bài tập theo các mẫu bảng sau:

- Bảng kết quả đánh giá chất lượng thức ăn ủ xanh

Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Màu sắc			
Mùi			
Độ pH			

- Bảng kết quả đánh giá chất lượng thức ăn ủ men rượu

Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Nhiệt độ			
Độ ẩm			
Màu sắc			
Mùi			

Trả lời:

- Ví dụ bảng kết quả báo cáo của chúng tôi:

+ Thức ăn ủ xanh có màu vàng xanh, mùi thơm, độ pH là 4.5. Dựa theo bảng tiêu chí ta có

Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá

	Tốt	Trung bình	Xấu
Màu sắc		x	
Mùi		x	
Độ pH		x	

+ Thức ăn ủ men rượu có nhiệt độ lạnh, quá nhão, màu sắc không thay đổi, có mùi hơi hắc. Dựa theo bảng tiêu chí ta có

Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Nhiệt độ			x
Độ ẩm			x
Màu sắc			x
Mùi			x

Lý thuyết Công Nghệ Bài 43 lớp 7

I. Mẫu thức ăn và dụng cụ cần thiết

Mẫu thức ăn:

- Thức ăn ủ xanh.
- Thức ăn ủ tinh men rượu sau 24h.

Dụng cụ: bát (chén) sứ có đường kính 10cm, giấy đo pH, nhiệt kế, ...

II. Quy trình thực hành

1. Quy trình đánh giá chất lượng thức ăn ủ xanh

Bước 1: Lấy mẫu thức ăn ủ xanh vào bát sứ.

Bước 2: Quan sát màu sắc thức ăn.

Bước 3: Ngửi mùi thức ăn.

Bước 4: Đo độ pH thức ăn ủ xanh.



Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Màu sắc	Vàng xanh	Vàng lẫn xám	Đen
Mùi	Thơm	Thơm	Khó chịu
Độ pH	< 4	4 – 5	> 5

2. Quy trình đánh giá chất lượng thức ăn ủ men rượu

Bước 1: Lấy thức ăn đã ủ, cảm nhận nhiệt độ của thức ăn.

Bước 2: Quan sát màu sắc của thức ăn ủ men.

Bước 3: Ngửi mùi của thức ăn ủ men.

- Học sinh tự đánh giá theo các nội dung sau:

Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Nhiệt độ	Ấm (khoảng 30oC)	Ấm	Lạnh
Độ ẩm	Đủ ẩm	Hơi nhão hoặc khô	Quá nhão hoặc quá khô
Màu sắc	Có nhiều mảng trắng	Ít đám mốc trắng	Màu của thức ăn không thay đổi
Mùi	Thơm rượu nếp	Có mùi thơm	Không thơm hoặc có mùi khó chịu

III. Thực hành

KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG THỨC ĂN Ủ XANH

Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Màu sắc			
Mùi			
Độ pH			

KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ THỨC ĂN Ủ MEN RƯỢU

Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Nhiệt độ			
Độ ẩm			
Màu sắc			
Mùi			

