

Nội dung bài viết

1. [Giải bài tập SGK Bài 48 Công Nghệ lớp 10](#)
2. [Lý thuyết Công Nghệ Bài 48 lớp 10](#)

Mời các em học sinh tham khảo ngay nội dung hướng dẫn soạn **Công nghệ 10 Bài 48: Chế biến sản phẩm cây công nghiệp và lâm sản** được bày chi tiết, dễ hiểu nhất dưới đây sẽ giúp bạn đọc hiểu rõ hơn về bài học này, từ đó chuẩn bị tốt cho tiết học sắp tới nhé.

### ***Giải bài tập SGK Bài 48 Công Nghệ lớp 10***

#### **Câu 1 trang 147 Công nghệ 10**

Cho biết các phương pháp chế biến chè và quy tắc chế biến chè xanh theo phương pháp công nghiệp.

#### **Lời giải:**

- Có những phương pháp chế biến chè sau: Chế biến chè đen, chế biến chè xanh, chế biến chè vàng, chế biến chè đỏ.
- Quy tắc chế biến chè xanh theo phương pháp công nghiệp: Làm héo lá chè xanh, sau đó tiến hành diệt men trong lá chè và vò chè rồi tiến hành làm khô và đóng gói sản phẩm

#### **Câu 2 trang 147 Công nghệ 10**

Trình bày các bước trong công nghiệp chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt.

#### **Lời giải:**

Chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt gồm các bước sau:

- Bóc vỏ quả cà phê đạt yêu cầu và được phân loại.
- Làm lên men những quả này.
- Tiến hành rửa nhót sau đó làm khô ta thu được cà phê thóc.

- Tiến hành xát bỏ vỏ trấu ta thu được cà phê nhân.
- Đóng gói cà phê nhân để bảo quản.

### ***Lý thuyết Công Nghệ Bài 48 lớp 10***

## **I - CHẾ BIẾN SẢN PHẨM CÂY CÔNG NGHIỆP (CHÈ, CÀ PHÊ).**

### **1. Chế biến chè**

- a) Một số phương pháp chế biến chè.

Chế biến chè tươi

Chế biến chè đen

Chế biến chè xanh

Chế biến chè vàng

Chế biến chè đỏ

- b) Quy trình công nghệ chế biến chè xanh quy mô công nghiệp

Nguyên liệu → Làm héo → Diệt men trong lá chè → Vò chè → Làm khô → Phân loại, đóng gói → Sử dụng

### **2. Chế biến cà phê**

- a) Một số phương pháp chế biến cà phê nhân.

Phương pháp chế biến ướt

Phương pháp chế biến khô

- b) Quy trình công nghiệp chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt.

Thu hái quả → Phân loại làm sạch → Bóc vỏ quả → Ngâm ủ → Rửa nhót → Làm khô → Cà phê thóc → Xát bỏ vỏ trấu → Cày phê nhân → Đóng gói → Bảo quản → Sử dụng



a)



b)

Hình 48.1.

a) Quả cà phê ; b) Máy xát vỏ cà phê tươi XVCF-1

Phương pháp chế biến cà phê ướt cho nhân có chất lượng cao hơn chế biến khô.

Chú ý: Để có cà phê nhân có chất lượng cao cần loại bỏ cà phê còn xanh, rửa sạch nhớt và sấy cà phê thóc đạt độ ẩm an toàn là từ 12,5% đến 13%.

## II - MỘT SỐ SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ LÂM SẢN.

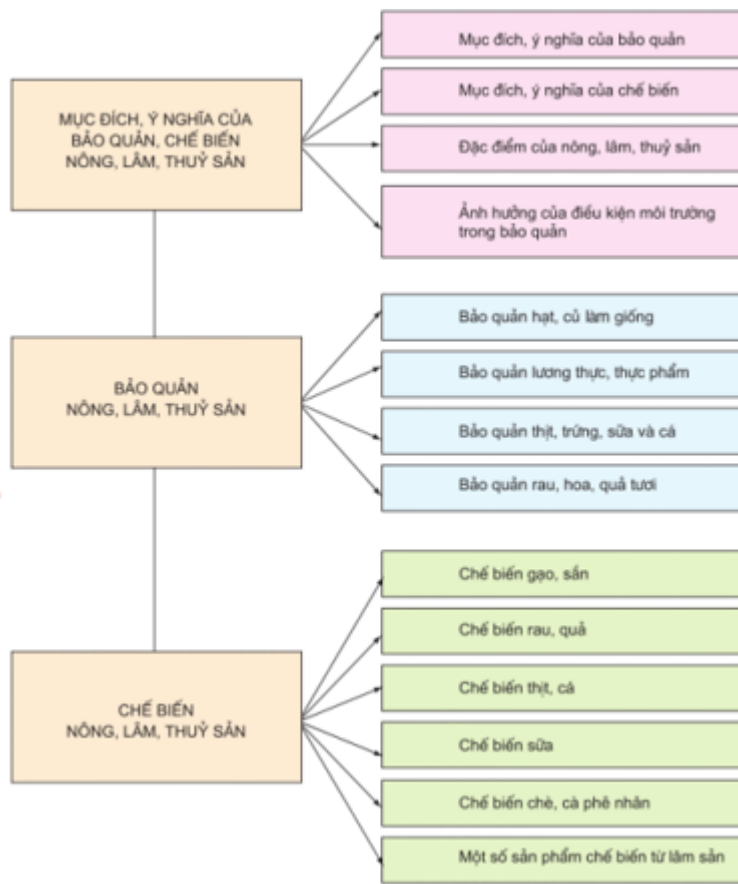
Trong lâm nghiệp, chế biến gỗ vẫn chiếm tỉ trọng lớn trong chế biến lâm sản. Sản phẩm chủ yếu là ván gỗ xẻ, gỗ dán phục vụ cho xây dựng, đồ mộc dân dụng và trang trí nội thất, ngoài ra còn có bột gỗ sản xuất giấy



Hình 48.2. Gỗ tròn dùng cho xây dựng

Sản phẩm cho ngành xây dựng: gỗ tròn, gỗ xẻ, gỗ ép, gỗ thanh, các loại ván ép, ...

## HỆ THỐNG HOÁ KIẾN THỨC CHƯƠNG 3 – PHẦN 1



►► **CLICK NGAY** vào đường dẫn dưới đây để **TẢI VỀ** lời giải **Công nghệ lớp 10 Bài 48: Chế biến sản phẩm cây công nghiệp và lâm sản** chi tiết, đầy đủ nhất file word, file pdf hoàn toàn miễn phí từ chúng tôi, hỗ trợ các em ôn luyện giải đề đạt hiệu quả nhất.