

Nội dung bài viết

1. [Giải bài tập SGK Bài 44 Công Nghệ lớp 10](#)
2. [Lý thuyết Công Nghệ Bài 44 lớp 10](#)

Mời các em học sinh tham khảo ngay nội dung hướng dẫn soạn **Công nghệ 10 Bài 44: Chế biến lương thực, thực phẩm** 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 44 Công Nghệ lớp 10

Câu 1 trang 137 Công nghệ 10

Trình bày quy trình chế biến gạo từ thóc. Kể tên các vật dụng cần để chế biến gạo từ thóc theo phương pháp cổ truyền.

Lời giải:

- Quy trình chế biến gạo từ thóc như sau: Xay thóc đã làm sạch rồi sau đó thực hiện tách trấu, xát trắng, cuối cùng ta đánh bóng rồi đưa vào bảo quản.

- Các vật dụng cần để chế biến gạo từ thóc theo phương pháp cổ truyền:

- + Cối xay để xay thóc.
- + Sàng để lọc trấu.
- + Cối để giã gạo lật.
- + Giàn để loại tấm và cám.

Câu 2 trang 137 Công nghệ 10

Trình bày một số phương pháp chế biến sắn và quy trình chế biến tinh bột sắn.

Lời giải:

- Một số phương pháp chế biến sắn:

- + Phơi khô sản đã thái thành lát, chế thành khúc, sản củ, sản nạo thành sợi.
- + Chế biến bột sản hoặc tinh bột sản.
- + Làm thức ăn gia súc bằng cách lên men sản tươi.

Câu 3 trang 137 Công nghệ 10

Nêu các phương pháp chế biến rau, củ và quy trình chế biến rau, củ đóng hộp.

Lời giải:

- Các phương pháp chế biến rau, củ:

- + Xử lý công nghiệp và đóng hộp rau củ.
- + Sấy khô rau, quả để giảm bớt nước.
- + Ép rau củ, quả để chế biến thành các loại nước uống.
- + Thực hiện muối chua rau, củ.

- Quy trình chế biến rau, củ đóng hộp: Phân loại rau, quả sau đó làm sạch, lần lượt xử lý cơ học và nhiệt rồi đưa vào hộp, lần lượt bài khí, ghép mí, thanh trùng. Sau đó ta làm nguội và đưa sản phẩm rau, quả đóng hộp vào bảo quản.

Lý thuyết Công Nghệ Bài 44 lớp 10

I - CHẾ BIẾN GẠO TỪ THÓC

Quy trình chế biến gạo từ thóc:

Làm sạch thóc → Xay → Tách trấu → Xát trắng → Đánh bóng → Bảo quản
→ Sử dụng.

Thóc được làm sạch trước khi đưa vào xay để bóc vỏ, tiếp theo là tách hạt gạo khỏi trấu. Gạo thu được còn vỏ cám gọi là gạo lật hay gạo lức.

Gạo lật được xát trắng

Gạo được đánh bóng để xuất khẩu, có thể đóng bao, vào thùng... để bảo quản sử dụng. Máy xay tốt tỉ lệ gạo lật thu được cao, gạo gãy ít.



a)

b)

Hình 44.1.

a) Máy xay xát gạo quy mô nhỏ ; b) Gạo đã đóng bao

Ở một số vùng nông thôn nước ta, gạo vẫn được chế biến theo phương pháp truyền thống, dùng cối xay để giã gạo, dùng sàng để loại trấu, tiếp đến gạo lật được giã trong cối, sau đó giã để loại tấm và cám.

II - CHẾ BIẾN SẴN: (KHOAI MÌ)

1. Một số phương pháp chế biến

Thái lát, phơi khô

Chẻ, chặt khúc, phơi khô

Phơi cả củ(sẵn gác hươu)

Nạo thành sợi rồi phơi khô

Chế biến bột sắn

Chế biến tinh bột sắn

Lên men sắn tươi để sản xuất thức ăn gia súc

2. Quy trình công nghệ chế biến tinh bột sắn:

Sắn thu hoạch → Làm sạch → Nghiền (Xát) → Tách bã → Thu hồi tinh bột
→ Bảo quản ướt → Làm khô → Đóng gói → Sử dụng.

III - CHẾ BIẾN RAU QUẢ

1. Một số phương pháp chế biến rau, quả:

Đóng hộp.

Sấy khô.

Chế biến các loại nước uống.

Muối chua.

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

Nguyên liệu rau, quả → Phân loại → Làm sạch → Xử lý cơ học → Xử lý nhiệt → Vào hộp → Bồi khí → Ghép mí → Thanh trùng → Làm nguội → Bảo quản thành phẩm → Sử dụng.

Nguyên liệu quyết định đến chất lượng sản phẩm. Mỗi loại rau, quả có yêu cầu nhất định về độ chín, kích thước, hàm lượng chất khô, mức độ nguyên vẹn... Cần phân loại loại bỏ nguyên liệu không đảm bảo yêu cầu chế biến.

Làm sạch nguyên liệu, cắt thành miếng nhỏ hay nghiền tùy theo yêu cầu.

Xử lý nhiệt có tác dụng làm mất hoạt tính các loại enzym, tránh quá trình biến đổi chất lượng sản phẩm.



Hình 44.3. Đồ hộp rau, quả.

Tiến hành cho nguyên liệu vào hộp, sau đó bồi khí bằng cách đun nóng hay hút chân không.

Sản phẩm được thanh trùng, làm nguội. Chú ý mỗi loại sản phẩm rau, quả đóng hộp có một công nghệ riêng phù hợp.

▶▶ **CLICK NGAY** vào đường dẫn dưới đây để **TẢI VỀ** lời giải **Công nghệ lớp 10 Bài 44: Chế biến lương thực, thực phẩm** 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.