

Nội dung bài viết

1. [Giải bài tập SGK Bài 42 Công Nghệ lớp 10](#)
2. [Lý thuyết Công Nghệ Bài 42 lớp 10](#)

Mời các em học sinh tham khảo ngay nội dung hướng dẫn soạn **Công nghệ 10 Bài 42: Bảo quản 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 42 Công Nghệ lớp 10***

#### **Câu 1 trang 130 Công nghệ 10**

Trình bày một số phương pháp và quy trình bảo quản thóc, ngô mà em biết.

#### **Lời giải:**

Một số phương pháp và quy trình bảo quản thóc, ngô:

- Bảo quản đổ rời, thông gió tự nhiên hoặc thông gió tích cực.
- Bảo quản đóng bao trong nhà kho.
- Bảo quản trong chum, thùng phuy, silo.

#### **Câu 2 trang 130 Công nghệ 10**

Trình bày quy trình bảo quản khoai lang, sắn.

#### **Lời giải:**

- Quy trình bảo quản khoai lang: Sau khi thu hoạch và lựa chọn những củ cần bảo quản, ta hong khô rồi lần lượt xử lý chống nấm và xử lý chống nảy mầm (cần phải hong khô sau mỗi lần xử lý) cuối cùng ta phủ cát khô để bảo quản khoai lang.
- Quy trình bảo quản sắn: Ta loại bỏ cuống và gọt vỏ sắn rồi làm sạch, thái lát. Sau đó ta làm khô rồi đóng gói. Gói sắn khô phải kín và được đặt ở nơi khô ráo.

#### **Câu 3 trang 130 Công nghệ 10**

Người ta thường dùng phương pháp nào để bảo quản rau, hoa, quả tươi. Trình bày quy trình bảo quản hoa quả tươi mà em biết.

**Lời giải:**

- Phương pháp thường dùng để bảo quản rau, hoa, quả tươi có 3 phương pháp:
  - + Giữ rau, hoa quả tươi ở điều kiện bình thường (sử dụng với số lượng hoa quả ít).
  - + Giữ rau, hoa, quả tươi ở điều kiện nhiệt độ thấp (phương pháp này sử dụng phổ biến).
  - + Bảo quản ở môi trường khí biến đổi.
  - + Sử dụng hóa chất bảo quản (Chỉ được sử dụng hóa chất được cho phép).
  - + Bảo quản bằng chiếu xạ.
- Quy trình bảo quản hoa quả tươi mà em biết: Đầu tiên chọn lựa hoa quả cần bảo quản, rửa sạch và để ráo nước sau đó đóng gói và đưa vào kho lạnh nhiệt độ từ -5 đến 15 độ để bảo quản.

**Lý thuyết Công Nghệ Bài 42 lớp 10****I - BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC****1. Bảo quản thóc, ngô****a) Các dạng kho bảo quản**

Nhà kho bảo quản thóc, ngô có nhiều gian, được xây bằng gạch ngói, thành từng dãy. Là loại kho phổ biến ở nước ta. Nhà kho có đặc điểm:

- Dưới sàn có gầm thông gió
- Tường kho xây bằng gạch
- Mái che bằng ngói, tôn, fibrô ximăng.. nhưng nhất thiết phải có trần cách nhiệt.
- Thuận tiện cho việc cơ giới hoá nhập xuất hàng và hoạt động của các thiết bị bảo quản.

Kho silô là kho có dạng hình trụ, hình vuông hoặc hình 6 cạnh, được xây bằng gạch, bê tông cốt thép hay bằng thép. Kho Silô có quy mô lớn được trang bị đồng bộ từ khâu nhập, xuất, làm sạch, sấy và thường được cơ giới hóa và tự động hóa.



b) Một số phương pháp bảo quản thóc, ngô:

Đổ ròi, thông gió tự nhiên hay thông gió tích cực có cào đảo trong nhà kho và kho silô.

Phương pháp bảo quản đóng bao trong nhà kho.

Bảo quản trong hệ thống silô liên hoàn hiện đại.



a)

b)

Hình 42.2. Sấy và bảo quản theo phương pháp đóng bao

a) Máy sấy dạng tĩnh vi ngang ; b) Bảo quản đóng bao

Hai phương pháp trên thường dùng bảo quản thóc, ngô. Ở nước ta, hàng triệu tấn thóc, ngô được bảo quản theo hai phương pháp này.

Lương thực ở hộ nông dân thường được bảo quản theo phương pháp truyền thống trong các phương tiện đơn giản như chum, vại, thùng phuy, thùng sắt, bao tải, bồ cốt, silô,...

Ở các nước phát triển, lương thực tập trung bảo quản tại các hệ thống si lô liên hoàn, hiện đại, thông số kỹ thuật được kiểm tra và điều khiển bằng máy tính. Mỗi silo có sức chứa 100 đến 1000 tấn.



a)



b)



c)

Hình 42.3. Một số phương tiện gia dụng bảo quản thóc, ngô ở nước ta  
a) Chum ; b) Thùng phuy  
c) Kho silô có sức chứa 1 tấn

c) Quy trình bảo quản thóc, ngô

Thu hoạch → Tuốt, tẽ hạt → Làm sạch và phân loại → Làm khô → Làm nguội → Phân loại theo chất lượng → Bảo quản → Sử dụng.

## 2. Bảo quản khoai lang, sắn (củ mì)

a) Quy trình bảo quản sắn lát khô

Thu hoạch (dỡ) → Chặt cuống, gọt vỏ → Làm sạch → Thái lát → Làm khô  
→ Đóng gói → Bảo quản kín, nơi khô ráo → Sử dụng.



a)



b)

Hình 42.4.

a) Bảo quản khoai lang ; b) Bảo quản sắn

Sắn lát đạt độ khô cao (độ ẩm dưới 13%) có thể giữ được 6 đến 12 tháng, tổn thất ít, dưới 1%/ năm.

Chú ý: có nơi nông dân thường phơi, sấy nguyên cả củ sắn đã bóc vỏ, sau đó bảo quản nơi khô ráo.

b) Quy trình bảo quản khoai lang tươi

Thu hoạch và lựa chọn khoai → hong khô → Xử lý chất chống nấm → hong khô → Xử lý chất chống nấm mốc → Phủ cát khô → Bảo quản → Sử dụng.



Hình 42.5. Bộ hại hạt khoai lang

## II - 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 ( phổ biến)

Bảo quản trong môi trường khí biến đổi

Bảo quản bằng hoá chất (sử dụng hoá chất được cho phép)

Bảo quản bằng chiếu xạ



Hình 42.6. Rau, quả tươi được bảo quản

## 2. Quy trình bảo quản rau, hoa, quả tươi bằng phương pháp lạnh

Trong điều kiện lạnh, hoạt động sống của rau, quả cũng như các sinh vật hại bị chậm lại làm cho rau, quả được bảo quản tốt hơn.

Quy trình bảo 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.

Kho lạnh (kho mát) có dung lượng từ vài chục tấn đến vài trăm tấn. Nhiệt độ trong kho được điều chỉnh từ -50C đến 150C, có hệ thống kiểm soát độ ẩm không khí.

Chú ý: đối với mỗi loại rau, hoa, quả có nhiệt độ và độ ẩm không khí bảo quản thích hợp riêng.

▶▶ **CLICK NGAY** vào đường dẫn dưới đây để **TẢI VỀ** lời giải **Công nghệ lớp 10 Bài 42: Bảo quản 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.