

Mời các bạn cùng tham khảo hướng dẫn giải Công nghệ 7 Bài 55: Thu hoạch, bảo quản và chế biến sản phẩm thủy sản 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 55 Công Nghệ 7 trang 149, 150, 151

Câu 1 (trang 149 SGK Công nghệ 7):

Em hãy nêu ưu, nhược điểm của 2 phương pháp thu hoạch đánh tĩa thả bù và thu hoạch toàn bộ tôm, cá trong ao.

Trả lời:

- Nhược điểm:

+ Đánh tĩa thả bù: Các cá thể không cùng lứa tuoir nên khó chăm sóc, cải tạo, tu bổ ao.

+ Thu hoạch toàn bộ: Năng suất của tôm cá bị hạn chế, tốn nhiều giống.

- Ưu điểm:

+ Đánh tĩa thả bù: Làm tăng năng suất cá nuôi lên 20%, cung cấp thực phẩm tươi sống thường xuyên.

+ Thu hoạch toàn bộ: Sản phẩm tập trung, chi phí đánh bắt không lớn.

Câu 2 (trang 150 SGK Công nghệ 7):

Trong ba phương pháp bảo quản sản phẩm thủy sản, theo em phương pháp nào phổ biến? Vì sao?

Trả lời:

Phương pháp làm lạnh vì cá thường được đánh ngoài khơi xa bờ sau khi bắt vận chuyển vào bờ cần một thời gian dài nên để giữ được độ tươi sống của tôm cá thì người ta phải làm lạnh.

Câu 3 (trang 151 SGK Công nghệ 7):

Tại sao muốn bảo quản sản phẩm thủy sản lâu hơn thì phải tăng tỉ lệ muối?

Trả lời:

Vì khi được ướp muối nhiều thì nồng độ muối cao VSV sẽ không hoạt động được và cá sẽ không bị ươn thối.

Giải bài tập SGK Bài 55 Công Nghệ lớp 7**Câu 1 trang 151 SGK Công nghệ 7:**

Em hãy nêu các phương pháp thu hoạch tôm, cá?

Lời giải:

Có 2 phương pháp thu hoạch tôm, cá là:

- Đánh tĩa thả bù: Thu hoạch những cá thể đã đạt chuẩn thực phẩm, sau đó bổ sung cá giống, tôm giống để đảm bảo mật độ nuôi.
- Thu hoạch toàn bộ: Thu hoạch triệt để toàn bộ cá, tôm trong ao.

Câu 2 trang 151 SGK Công nghệ 7:

Tại sao phải bảo quản sản phẩm thủy sản? Hãy nêu tên vài phương pháp bảo quản mà em biết?

Lời giải:

- Bảo quản sản phẩm thủy sản để: Hạn chế hao hụt về chất lượng của sản phẩm, đảm bảo giữ nguyên liệu cho chế biến phục vụ trong nước và xuất khẩu.
- Các phương pháp bảo quản:
 - + Ướp muối.
 - + Làm khô.
 - + Làm lạnh.

Câu 3 trang 151 SGK Công nghệ 7:

Ở địa phương em thường chế biến sản phẩm thủy sản bằng cách nào?

Lời giải:

Thường có hai phương pháp để chế biến sản phẩm thủy sản:

- Phương pháp thủ công tạo ra nước mắm, mắm tôm...

- Phương pháp công nghiệp tạo ra các sản phẩm đồ hộp.

Lý thuyết Công Nghệ Bài 55 lớp 7

I. Thu hoạch

1. Đánh tĩa thả bù: thu hoạch những cá thể đạt chuẩn thực phẩm, sau đó bổ sung để đảm bảo mật độ. Áp dụng phương pháp này thực phẩm tươi sống được cung cấp thường xuyên và tăng năng suất nuôi.

2. Thu hoạch toàn bộ tôm, cá trong ao: Cách thu hoạch triệt để

a) Đối với cá:

- Tháo bớt nước.

- Kéo đến 2 – 3 mè lưới.

- Tháo cạn nước để bắt cá đạt chuẩn, chưa đạt thì chuyển sang ao khác nuôi tiếp.

b) Đối với tôm

Tháo bớt nước, khi chỉ còn ngập 1/3 đồng chà, dùng lưới vây quanh rồi dỡ chà bắt tôm.

Thu hoạch toàn bộ có thể cho sản phẩm tập trung, chi phí đánh bắt không lớn, năng suất tôm cá bị hạn chế.

II. Bảo quản

1. Mục đích

Hạn chế hao hụt về chất lượng sản phẩm, đảm bảo nguyên liệu trong chế biến và xuất khẩu.

2. Các phương pháp bảo quản

a) Ướp muối: cá sau khi mổ bỏ ruột, móc mang, đánh vẩy, rửa sạch rồi xếp 1 lớp cá 1 lớp muối, bảo quản được 1 ngày đêm, tăng tỉ lệ muối thì bảo quản lâu hơn.

b) Làm khô: tách nước khỏi cơ thể bằng cách phơi khô, sấy khô.

c) Làm lạnh: hạ nhiệt độ để vi sinh vật không hoạt động được.

Muốn bảo quản sản phẩm tốt cần chú ý:

- Đảm bảo chất lượng: tươi, không bị bệnh.
- Đảm bảo yêu cầu kỹ thuật: nhiệt độ, độ ẩm, ...

III. Chế biến

1. Mục đích:

Tăng giá trị sản phẩm, nâng cao chất lượng sản phẩm.

2. Các phương pháp chế biến

Phương pháp thủ công: nước mắm, mắm tôm, ...

Phương pháp công nghiệp: đồ hộp.