

Mời các bạn cùng tham khảo hướng dẫn giải VBT Công nghệ 7 Bài 20: Thu hoạch, bảo quản và chế biến nông 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.

Giải VBT Công nghệ lớp 7 Bài 20: Thu hoạch trang 38

1. Yêu cầu: Để đảm bảo số lượng và chất lượng của nông sản phải tiến hành thu hoạch đúng độ chín, nhanh gọn và cẩn thận.

2. Các phương pháp thu hoạch thủ công và cơ giới.

- Phương pháp thủ công:

H.31a – SGK: Hái

H.31b – SGK: Nhổ

H.31c – SGK: Đào

H.31d – SGK: Cắt

Các loại cây trồng được thu hoạch bằng các phương pháp trên: cam, quýt, khoai tây, khoai lang, ...

- Phương pháp cơ giới như: dùng máy thu hoạch.

Giải vở bài tập Công nghệ lớp 7 Bài 20: Bảo quản trang 38

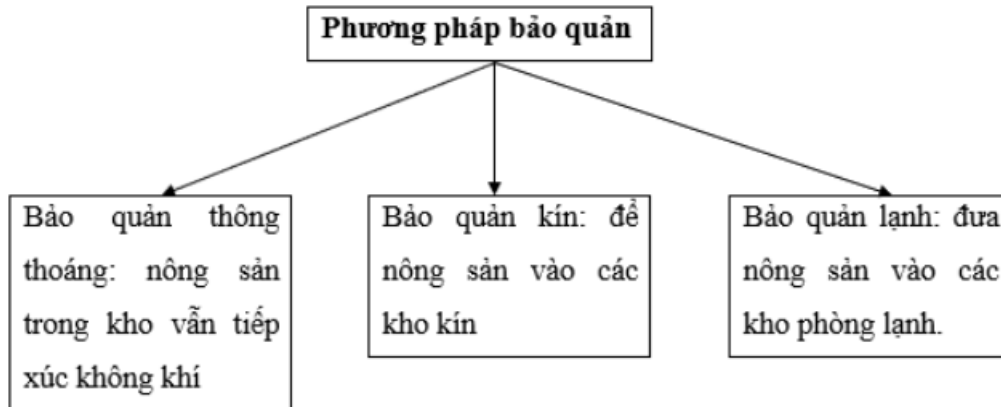
1. Mục đích: hạn chế sự hao hụt về số lượng, chất lượng của nông sản.

2. Các điều kiện để bảo quản tốt

Em hãy điền các điều kiện bảo quản vào bảng sau:

Các loại hạt	Các loại rau	
Điều kiện riêng	Phơi hay sấy khô	Sạch sẽ, không giập nát.
Điều kiện chung	Kho bảo quản phải xây dựng nơi cao ráo, sạch sẽ, thoáng khí, có hệ thống thông gió	

3. Các phương pháp bảo quản:



- Bảo quản lạnh thường áp dụng đối với các loại hoa, quả, rau, ...

Giải VBT Công nghệ lớp 7 Bài 20: Chế biến trang 39

1. Mục đích: làm tăng giá trị sản phẩm và kéo dài thời gian bảo quản
2. Phương pháp chế biến: có nhiều phương pháp chế biến khác nhau tùy từng loại nông sản.

STT	Phương pháp chế biến	Tên các loại nông sản được chế biến
1	Sấy khô	Vải, mít, ...
2	Muối chua	Cải trắng, cà rốt, hành, ...
3	Chế biến thành bột mịn hoặc tinh bột	Sắn, khoai lang, ngô, ...
4	Đóng hộp	Cà chua, rau xanh, ...

Giải vở bài tập Công nghệ lớp 7 Bài 20: Trả lời câu hỏi trang 40

Liên hệ thực tế: Em hãy nêu cách bảo quản, chế biến nông sản tại gia đình và địa phương (cho VD cụ thể về một loại nông sản)?

Lời giải:

- Với quả vải ở quê em thường bảo quản bằng cách đóng thùng xếp lạnh để đi xuất khẩu hoặc sấy khô quả vải.