

Mời các em học sinh tham khảo ngay nội dung hướng dẫn soạn Công nghệ 7 Bài 55: Thu hoạch, bảo quản và chế biến sản phẩm thủy 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 VBT Công nghệ lớp 7 Bài 55: Thu hoạch trang 104

Đánh dấu (x) vào bảng sau sao cho đặc điểm và ý nghĩa của các hình thức thu hoạch tương ứng với hình thức thu hoạch.

Đặc điểm và ý nghĩa	Đánh tĩa thả bù	Thu hoạch toàn bộ
1. Tát cạn, bắt sạch tôm, cá đạt chuẩn.		x
Bắt tôm, cá đạt chuẩn; thả bỏ sung tôm, cá giống	x	
2. Chi phí đánh bắt lớn		x
Chi phí đánh bắt nhỏ	x	
3. Ao nuôi được tẩy dọn theo mùa thu hoạch		x
Ao nuôi không được tẩy dọn theo mùa thu hoạch	x	
4. Áp dụng đối với mặt nước nuôi rộng		x
Áp dụng đối với mặt nước nuôi nhỏ.	x	
5. Cung cấp thực phẩm thường xuyên cho thị trường	x	
Thực phẩm được cung cấp cho thị trường theo thời vụ.		x
6. Năng suất tôm, cá nuôi tăng	x	
Năng suất tôm, cá nuôi bị hạn chế		x

Giải vở bài tập Công nghệ lớp 7 Bài 55: Bảo quản trang 105

1. Trong ba phương pháp bảo quản (ướp muối, làm khô, làm lạnh), phương pháp nào là phổ biến? Vì sao?

- Phương pháp phổ biến: làm lạnh

- Vì đơn giản nhất, chi phí tốn kém ít nhất và giữ được nguyên vẹn nhất vị của cá.
- 2. Muốn bảo quản sản phẩm lâu, phải tăng tỉ lệ muối, 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 VBT Công nghệ lớp 7 Bài 55: Chế biến trang 105

Sản phẩm được chế biến (hình 87 SGK) là:

1. Bằng phương pháp thủ công: nước mắm, mắm tôm, tôm chua
2. Bằng phương pháp công nghiệp: sản phẩm đồ hộp.

Giải vở bài tập Công nghệ lớp 7 Bài 55: Trả lời câu hỏi trang 105**Câu 1 (Trang 105 VBT Công nghệ 7):**

Hãy nêu tên vài phương pháp bảo quản mà em biết

Lời giải:

- Làm lạnh
- Ướp muối
- Đồ khô

Câu 2 (Trang 105 VBT Công nghệ 7):

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

Lời giải:

- Làm lạnh