

Bộ trắc nghiệm Bài 40 Công nghệ 10: Mục đích, ý nghĩa của công tác bảo quản, chế biến nông, lâm, thủy sản

Câu 1: Nông lâm thủy sản gồm bao nhiêu đặc điểm cơ bản?

- A. 3
- B. 4
- C. 5
- D. 6

Câu 2: Mục đích của công tác bảo quản nông, lâm, thủy sản là

- A. duy trì những đặc tính ban đầu
- B. để buôn bán
- C. để làm giống
- D. để nâng cao giá trị

Câu 3: Mục đích của công tác chế biến nông, lâm, thủy sản là

- A. để làm giống
- B. duy trì, nâng cao chất lượng
- C. duy trì những đặc tính ban đầu
- D. tránh bị hư hỏng

Câu 4: Hoạt động nào sau đây là bảo quản nông, lâm, thủy sản?

- A. Muối dưa cà.
- B. Sấy khô thóc.
- C. Làm thịt hộp
- D. Làm bánh chưng

Câu 5: Hoạt động nào sau đây là chế biến nông, lâm, thủy sản?

- A. Cắt khoai trong chum.

- B. Ngâm tre dưới nước.
- C. Làm măng ngâm dấm
- D. Tất cả đều đúng.

Câu 6:Đặc điểm nào xảy ra do nông sản chứa nhiều nước?

- A. Cung cấp chất dinh dưỡng cần thiết cho cuộc sống hằng ngày của con người.
- B. Thuận lợi
- C. Dễ bị VSV xâm nhiễm
- D. Được sử dụng làm nguyên liệu trong các ngành công nghiệp chế biến.

Câu 7: Ảnh hưởng của điều kiện môi trường đến bảo quản nông, lâm, thủy sản là

- A. mưa
- B. gió
- C. ánh sáng
- D. độ ẩm không khí

Câu 8:Trong quá trình bảo quản, nhiệt độ tăng ảnh hưởng như thế nào đến nông, lâm, thủy sản?

- A. Nông, lâm, thủy sản dễ bị thối, hỏng.
- B. Chất lượng nông, lâm, thủy sản bị giảm sút.
- C. Làm cho nông, lâm, thủy sản bị nóng lên.
- D. Cả A, B, C đều đúng.

Câu 9:Độ ẩm không khí thích hợp cho việc bảo quản thóc, gạo là từ

- A. 50% - 70%
- B. 30% - 50%
- C. 70% - 80%
- D. 80% - 90%

Câu 10:Đa số vi sinh vật phát triển tốt nhất ở nhiệt độ

- A. 20⁰C – 40⁰C
- B. 10⁰C – 20⁰C
- C. 15⁰C – 20⁰C
- D. 15⁰C – 30⁰C

Đáp án bộ trắc nghiệm Công nghệ Bài 40 lớp 10: Mục đích, ý nghĩa của công tác bảo quản, chế biến nông, lâm, thủy sản

Câu 1:

Đáp án: B. 4

Giải thích: Nông lâm thủy sản gồm 4 đặc điểm cơ bản – SGK trang 119

Câu 2:

Đáp án: A. duy trì những đặc tính ban đầu

Giải thích: Mục đích của công tác bảo quản nông, lâm, thủy sản là duy trì những đặc tính ban đầu - SGK trang 118

Câu 3:

Đáp án: B. duy trì, nâng cao chất lượng.

Giải thích: Mục đích của công tác chế biến nông, lâm, thủy sản là duy trì, nâng cao chất lượng – SGK trang 119

Câu 4:

Đáp án: B. Sấy khô thóc.

Giải thích: Hoạt động bảo quản nông, lâm, thủy sản là: Sấy khô thóc SGK trang 120

Câu 5:

Đáp án: C. Làm măng ngâm dấm

Giải thích: Hoạt động chế biến nông, lâm, thủy sản là: Làm măng ngâm dấm

Câu 6:

Đáp án: C. Dễ bị VSV xâm nhiễm

Giải thích: Đặc điểm xảy ra do nông sản chứa nhiều nước là: Dễ bị VSV xâm nhiễm – SGK trang 120

Câu 7:

Đáp án: D. độ ẩm không khí

Giải thích: Ảnh hưởng của điều kiện môi trường đến bảo quản nông, lâm, thủy sản là độ ẩm không khí - SGK trang 120

Câu 8:

Đáp án: D. Cả A, B, C đều đúng.

Giải thích: Trong quá trình bảo quản, nhiệt độ tăng ảnh hưởng đến nông, lâm, thủy sản làm: Nông, lâm, thủy sản dễ bị thối, hỏng. Chất lượng nông, lâm, thủy sản bị giảm sút. Làm cho nông, lâm, thủy sản bị nóng lên – SGK trang 120

Câu 9:

Đáp án: C. 70% - 80%

Giải thích: Độ ẩm không khí thích hợp cho việc bảo quản thóc, gạo là từ 70% - 80% - SGK trang 120

Câu 10:

Đáp án: A. 20⁰C – 40⁰C

Giải thích: Đa số vi sinh vật phát triển tốt nhất ở nhiệt độ: 20⁰C – 40⁰C – SGK trang 120