

**Bộ trắc nghiệm Bài 42 Công nghệ 10: Bảo quản lương thực, thực phẩm**

**Câu 1:** Quy trình: “ Thu hoạch → Tuốt, tẽ hạt → Làm sạch, phân loại → Làm khô → Làm nguội → Phân loại theo chất lượng → Bảo quản → Sử dụng ” là quy trình bảo quản:

- A. Thóc, ngô.
- B. Khoai lang tươi.
- C. Hạt giống.
- D. Sắn lát khô.

**Câu 2:** Tác dụng của việc bao gói trước khi làm lạnh trong bảo quản rau, quả tươi là

- A. giảm hoạt động sống của rau, quả và vi sinh vật gây hại.
- B. tránh đông cứng rau, quả.
- C. tránh lạnh trực tiếp.
- D. tránh mất nước.

**Câu 3:** Quy trình: “ Thu hái → Chọn lựa → Làm sạch → Làm ráo nước → Bao gói → Bảo quản lạnh → Sử dụng ” là quy trình:

- A. Chế biến rau quả.
- B. Bảo quản lạnh rau, quả tươi.
- C. Chế biến xirô.
- D. Bảo quản rau, quả tươi.

**Câu 4:** Bảo quản bằng chiếu xạ là phương pháp bảo quản

- A. hạt giống.
- B. củ giống.
- C. thóc, ngô.
- D. rau, hoa, quả tươi.

**Câu 5:** Có mấy dạng kho bảo quản thóc, ngô?

- A. 3
- B. 4
- C. 5
- D. 2

**Câu 6:** Đặc điểm của nhà kho ?

- A. Là dạng kho hình trụ, hình vuông hay hình sáu cạnh.
- B. Dưới sàn kho có găm thông gió
- C. Tường kho xây bằng tôn hay fibrô
- D. Tất cả đều đúng

**Câu 7:** Loài sinh vật nào thường gây hại củ khoai lang?

- A. Gián
- B. Bộ xít
- C. Bộ rùa
- D. Bộ hà

**Câu 8:** Nhiệt độ kho bảo quản lạnh được điều chỉnh từ:

- A. 0°C – 4°C
- B. -1°C – 2°C
- C. 0°C – 15°C
- D. -5°C – 15°C

**Câu 9:** Sắn lát đạt độ khô cao là bao nhiêu để có thể giữ được từ 6 đến 12 tháng:

- A. Độ ẩm dưới 13%.
- B. Độ ẩm dưới 25%.
- C. Độ ẩm trên 13%.
- D. Độ ẩm trên 25%.

**Câu 10:** Quy trình bảo quản sản lát khô gồm:

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

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

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

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

**Đáp án bộ trắc nghiệm Công nghệ Bài 42 lớp 10: Bảo quản lương thực, thực phẩm**

**Câu 1:**

**Đáp án:** A. Thóc, ngô.

**Giải thích:** Quy trình: “ Thu hoạch → Tuốt, tẻ hạt → Làm sạch, phân loại → Làm khô → Làm nguội → Phân loại theo chất lượng → Bảo quản → Sử dụng ” là quy trình bảo quản: Thóc, ngô – SGK trang 128

**Câu 2:**

**Đáp án:** D. tránh mất nước.

**Giải thích:** Tác dụng của việc bao gói trước khi làm lạnh trong bảo quản rau, quả tươi là: tránh mất nước

**Câu 3:**

**Đáp án:** B. Bảo quản lạnh rau, quả tươi.

**Giải thích:** Quy trình: “ Thu hái → Chọn lựa → Làm sạch → Làm ráo nước → Bao gói → Bảo quản lạnh → Sử dụng ” là quy trình: Bảo quản lạnh rau, quả tươi. – SGK trang 130

**Câu 4:**

**Đáp án:** D. rau, hoa, quả tươi.

**Giải thích:** Bảo quản bằng chiếu xạ là phương pháp bảo quản : rau, hoa, quả tươi – SGK trang 129

**Câu 5:**

**Đáp án:** D. 2

**Giải thích:** Có 2 dạng kho bảo quản thóc, ngô – Hình 42.2 SGK trang 127

**Câu 6:**

**Đáp án:** D. Tất cả đều đúng

**Giải thích:** Đặc điểm của nhà kho: Là dạng kho hình trụ, hình vuông hay hình sáu cạnh. Dưới sàn kho có gầm thông gió. Tường kho xây bằng tôn hay fibrô – SGK trang 126

**Câu 7:**

**Đáp án:** D. Bọ hà

**Giải thích:** Loài sinh vật thường gây hại củ khoai lang: Bọ hà - Hình 42.5 SGK trang 129

**Câu 8:**

**Đáp án:** D. -50C – 150C

**Giải thích:** Nhiệt độ kho bảo quản lạnh được điều chỉnh từ: -5°C – 15°C – SGK trang 130

**Câu 9:**

**Đáp án:** A. Độ ẩm dưới 13%.

**Giải thích:** Sản lát đạt độ khô cao có thể giữ được từ 6 đến 12 tháng khi độ ẩm dưới 13% - SGK trang 129

**Câu 10:**

**Đáp án:** A. Thu hoạch (dỡ) – Chặt cuống, gọt vỏ - Làm sạch – Thái lát – Làm khô – Đóng gói – Bảo quản kín, nơi khô ráo – Sử dụng

**Giải thích:** Quy trình bảo quản sản lát khô gồm: Thu hoạch (dỡ) – Chặt cuống, gọt vỏ - Làm sạch – Thái lát – Làm khô – Đóng gói – Bảo quản kín, nơi khô ráo – Sử dụng – SGK trang 128