

Trả lời câu hỏi: 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

Lời giải:

Đáp án đúng: **D**

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

Kiến thức tham khảo về trong quá trình bảo quản nhiệt độ tăng ảnh hưởng đến nông lâm thủy sản

ẢNH HƯỞNG CỦA ĐIỀU KIỆN MÔI TRƯỜNG ĐẾN NÔNG LÂM THỦY SẢN TRONG QUÁ TRÌNH BẢO QUẢN:

Điều kiện môi trường (độ ẩm, nhiệt độ, không khí, sinh vật gây hại) tác động mạnh đến chất lượng nông, lâm, thủy sản trong quá trình bảo quản, chế biến.

Độ ẩm không khí là yếu tố ảnh hưởng mạnh đến chất lượng của nông, lâm, thủy sản trong bảo quản. Độ ẩm cao của không khí làm nông, lâm, thủy sản khô bị ẩm trở lại thuận lợi cho vi sinh vật và côn trùng phát triển, phá hoại (bảo quản thóc gạo là 70 -80%, rau quả tươi là 85 - 90%)

Nhiệt độ không khí tăng thuận lợi cho sự phát triển của vi sinh vật và côn trùng gây hại, thúc đẩy các phản ứng sinh hoá của sản phẩm đánh thức quá trình ngủ nghỉ của hạt, làm giảm chất lượng sản phẩm.



a)



b)

Hình 40.4. Côn trùng, chuột hại nông sản
a) Mọt gạo ; b) Chuột hại nông sản

Các sinh vật gây hại như chuột, vi sinh vật, nấm, sâu bọ... Khi gặp điều kiện môi trường thuận lợi chúng phát triển nhanh, xâm nhập và phá hoại nông- lâm- thủy sản