

Bài 42

BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC, THỰC PHẨM (1 tiết)

I – MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau bài này, GV cần phải làm cho HS :

- Biết được các loại kho và các phương pháp bảo quản thóc, ngô.
- Biết được quy trình bảo quản thóc, ngô.

- Biết được quy trình bảo quản khoai lang, sắn.
- Biết được các phương pháp và quy trình bảo quản rau, hoa, quả tươi.
- Rèn luyện ý thức bảo quản và sử dụng hợp lí lương thực, thực phẩm.

II – CHUẨN BỊ BÀI GIẢNG

1. Chuẩn bị nội dung

Nghiên cứu SGK và phần "Thông tin bổ sung" (SGV).

2. Đồ dùng dạy học

Tranh, ảnh, tài liệu có liên quan tới bài giảng.

3. Tài liệu tham khảo

Tham khảo Giáo trình Bảo quản nông sản, Nguyễn Mạnh Khải, 2005, NXB Giáo dục, Hà Nội.

Sổ tay kĩ thuật bảo quản lương thực. KS. Đỗ Quốc Trung, 1999, NXB KH&KT, Hà Nội.

III – GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY HỌC

1. Phân bố bài giảng

Bài gồm 2 phần :

- I. Bảo quản lương thực
- II. Bảo quản rau, hoa, quả tươi.

Trọng tâm bài là phần I.

2. Các hoạt động dạy học

2.1. Hoạt động 1 : *Tìm hiểu bảo quản lương thực*

GV có thể sử dụng phương pháp tìm tòi, phát hiện vấn đề kết hợp liên hệ thực tế để giảng dạy.

- GV có thể yêu cầu HS quan sát các hình 42.1, 42.2, 42.3, 42.4 SGK kết hợp với quan sát thực tế và nêu câu hỏi : Em hãy cho biết lương thực được bảo quản trong các phương tiện nào ? Hãy kể ra một số phương tiện mà em biết.

- + GV giải thích cho HS biết và phân biệt được các loại kho theo kích thước, hình dáng (và có thể là theo mục đích sử dụng và mức độ cơ giới hoá).
- + GV tham khảo mục Thông tin bổ sung (SGV) để giảng giải cho HS biết vai trò của kho tàng, phương tiện bảo quản trong công tác bảo quản lương thực.

– GV yêu cầu HS đọc SGK và liệt kê một số phương pháp thường dùng để bảo quản thóc, ngô. GV đặt câu hỏi : Em cho biết ở các nước phát triển, lương thực được bảo quản ở đâu, còn ở nông thôn nước ta lúa, ngô được bảo quản trong những phương tiện nào ?

– GV giới thiệu cho HS quy trình bảo quản thóc, ngô.

– GV yêu cầu HS đọc SGK và trả lời câu hỏi : Em hãy cho biết quy trình bảo quản sắn và quy trình bảo quản khoai lang tươi ? Loại côn trùng nào phá hoại khoai lang trong bảo quản ? Ở địa phương em sắn, khoai lang được bảo quản như thế nào ?

GV cũng nên thông báo cho HS biết hiện nay, phương pháp phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng nông nghiệp (IPM) sau thu hoạch cũng được áp dụng để bảo quản lương thực.

2.2. Hoạt động 2 : Tìm hiểu bảo quản rau, hoa, quả tươi

Phần này không phải là trọng tâm của bài học nên GV yêu cầu HS đọc SGK và liệt kê các phương pháp bảo quản rau, hoa, quả tươi.

GV lưu ý cho HS phương pháp bảo quản lạnh được áp dụng phổ biến và hiệu quả hơn cả và yêu cầu HS trả lời câu hỏi : Em hãy cho biết các bước trong quy trình bảo quản rau, hoa, quả tươi bằng phương pháp lạnh.

GV lưu ý cho HS là đối với mỗi loại quả sẽ có một quy trình bảo quản thích hợp riêng.

2.3. Hoạt động 3 : Tổng kết, đánh giá bài học

GV yêu cầu HS trả lời một số câu hỏi đã sử dụng trong quá trình giảng và câu hỏi cuối bài, qua đó đánh giá được kết quả của bài học.

IV – THÔNG TIN BỔ SUNG

Kho tàng là cơ sở vật chất kĩ thuật với mục tiêu bảo quản nông, lâm, thủy sản, cần đạt một số yêu cầu sau :

1. Không bị ngập lụt. Nền, tường, sàn và trần luôn khô, khắc phục được hiện tượng dẫn ẩm do mao dẫn.

2. Ngăn chặn hoặc hạn chế được tác động của môi trường bên ngoài (nhiệt độ, độ ẩm...) lên nông, lâm, thủy sản bảo quản.

3. Ngăn chặn, hạn chế được sự xâm nhập của sinh vật hại kho (chim, chuột, côn trùng...) vào trong kho để phá hại nông, lâm, thủy sản bảo quản.

4. Nhà kho phải có hình khối, kích thước và kết cấu thuận tiện cho việc cơ giới hoá xuất, nhập hàng cũng như hoạt động của các trang thiết bị kỹ thuật phục vụ cho bảo quản.

5. Xây dựng ở nơi có hệ thống giao thông thuận tiện.

Tùy theo mục đích và đối tượng bảo quản mà người ta phân loại kho : Kho bảo quản tạm thời, kho bảo quản dự trữ (dự trữ lâu dài), kho chứa ở nhà máy xay xát, kho ở cảng... Tuy nhiên, người ta cũng có thể phân loại kho theo cấu trúc, sức chứa, theo mức độ cơ giới hoá. Ví dụ : Kho chiều rộng là chiều cao chứa nhỏ hơn chiều rộng kho (hình 42.1a). Còn kho chiều cao thường là kho silô (hình 42.1b SGK), loại kho kiểu này thường có chiều cao chứa lớn hơn chiều rộng. Chúng có thể là hình ống, hình lục lăng, hình vuông..., loại kho này phải được trang bị các thiết bị nhập, xuất, làm sạch, làm khô hạt và thường được cơ giới hoá, tự động hoá các quá trình nhập, xuất, xử lý bảo quản hạt.

Lương thực ở hộ nông dân thường được bảo quản theo phương pháp truyền thống trong các phương tiện đơn giản như chum, vại, thùng phuy, thùng sắt, bao tải, bồ cót, silô... (hình 42.3 a, b, c, SGK).