

## Bài 20. THU HOẠCH, BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN NÔNG SẢN

Hiểu được mục đích và yêu cầu của các phương pháp thu hoạch, bảo quản và chế biến nông sản.

### I. THU HOẠCH

#### 1. Yêu cầu

Để đảm bảo được số lượng và chất lượng của nông sản phải tiến hành thu hoạch đúng độ chín, nhanh gọn và cẩn thận.

Em hãy giải thích ý nghĩa của các yêu cầu trên.

#### 2. Thu hoạch bằng phương pháp nào ?

Mỗi loại cây trồng đều có phương pháp thu hoạch phù hợp.



a) .....



b) .....



c) .....



d) .....

**Hình 31.** Các phương pháp thu hoạch

Hãy điền vào vở bài tập tên các phương pháp thu hoạch vào dưới các hình 31a, b, c, d và cho ví dụ loại cây trồng nào được thu hoạch theo các phương pháp trên ? Ngoài việc thu hoạch bằng các công cụ đơn giản (liềm, hái, dao, kéo...) người ta còn dùng máy để thu hoạch...

## II. BẢO QUẢN

### 1. Mục đích

Bảo quản để hạn chế sự hao hụt về số lượng và giảm sút chất lượng của nông sản.

### 2. Các điều kiện để bảo quản tốt

- Đối với các loại hạt, cần được phơi hay sấy khô để làm giảm lượng nước trong hạt tới mức độ nhất định. Ví dụ : thóc 12%, lạc (đậu phộng) 8 đến 9%, đỗ, đậu < 12%.
- Đối với rau, quả (trái) phải sạch sẽ, không dập nát.
- Kho bảo quản phải xây dựng ở nơi cao ráo, thoáng khí, có hệ thống thông gió và được khử trùng để trừ mối, mọt, chuột...

### 3. Phương pháp bảo quản

- Bảo quản thông thoáng : Nông sản để trong kho vẫn được tiếp xúc với môi trường không khí bên ngoài, do vậy kho phải có hệ thống thông gió hợp lí.
- Bảo quản kín : Để nông sản trong kho hay các phương tiện chứa đựng phải kín, không cho không khí xâm nhập.
- Bảo quản lạnh : Đưa nông sản vào trong các kho lạnh, phòng lạnh. Ở nhiệt độ thấp, vi sinh vật, côn trùng sẽ ngừng hoạt động và giảm bớt sự hô hấp của nông sản.

*Bảo quản lạnh thường áp dụng cho loại nông sản nào ?*

## III. CHẾ BIẾN

### 1. Mục đích

Chế biến nông sản là làm tăng giá trị của sản phẩm và kéo dài thời gian bảo quản.

### 2. Phương pháp chế biến

Có nhiều phương pháp chế biến khác nhau tùy từng loại nông sản :

- *Sấy khô* : Một số loại rau, quả, củ được sấy khô bằng các thiết bị đơn giản (h.32) hay hiện đại.

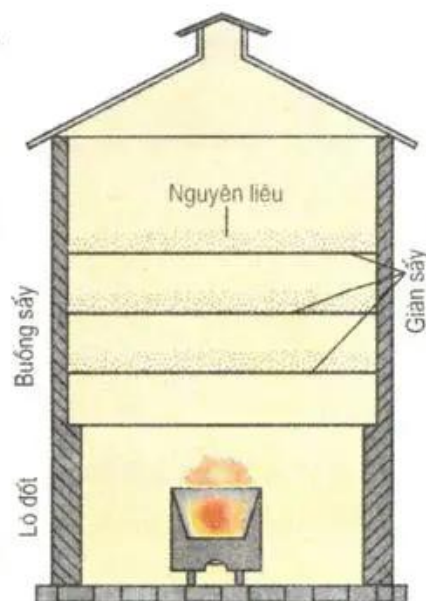
Hãy kể tên các loại rau, quả, củ thường được sấy khô.

- Chế biến thành bột mịn hay tinh bột : Một số loại củ như sắn, khoai hay hạt (ngô (bắp), đỗ...) được chế biến thành bột mịn hay tinh bột theo quy trình nhất định.

Ví dụ :

Củ sắn → ngâm nước → rửa →  
nghiền nhỏ → lọc hay rây → để lắng  
→ phơi hay sấy khô → tinh bột.

- Muối chua : làm cho sản phẩm lên men nhờ hoạt động của vi sinh vật.



Hình 32. Lò sấy thủ công

Gia đình em thường muối chua những loại nông sản nào ?

- Đóng hộp : Cho sản phẩm vào trong hộp hay lọ thủy tinh, đậy kín, sau đó làm chín. Sản phẩm đóng hộp bảo quản được lâu và giá thành cao.

## Ghi nhớ

- Thu hoạch phải đúng lúc, nhanh, gọn và cẩn thận. Tùy theo từng loại cây, có các cách thu hoạch khác nhau như hái, cắt, nhổ, đào bằng phương pháp thủ công hoặc cơ giới.
- Bảo quản, chế biến kịp thời các nông sản bằng các phương pháp thích hợp để giảm sự hao hụt, giữ được chất lượng sản phẩm, sử dụng được lâu dài...

## Câu hỏi

1. Tại sao phải thu hoạch đúng lúc, nhanh, gọn và cẩn thận ?
2. Bảo quản nông sản nhằm mục đích gì và bằng cách nào ?
3. Người ta thường chế biến nông sản bằng cách nào ? Cho ví dụ.