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

I. Thu hoạch

1. Yêu cầu

Thu hoạch đúng độ chín, nhanh gọn và cẩn thận.

2. Phương pháp thu hoạch

Có 4 phương pháp chủ yếu:

- Hái: đậu, cam, quýt,…
- Nhổ: su hào, sắn, củ cải,…
- Đào: khoai lang, khoai tây,…
- Cắt: các loại hoa, lúa, bắp cải,…

II. Bảo quản

1. Mục đích

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

2. Các điều kiện để bảo quản tốt

- Đối với các loại hạt phải được phơi, sấy khô.
- Đối với rau, quả phải sạch sẽ, không giập nát.
- Kho bảo quản phải khô ráo, thoáng khí có hệ thống gió và được khử trùng.

3. Phương pháp bảo quản

Có 3 phương pháp bảo quản:

+ Bảo quản thông thoáng (các loại củ, hoa...)

+ Bảo quản kín (lúa, ngô, đậu...).

+ Bảo quản lạnh (các loại rau, quả, hạt giống...).

III. Chế biến

1. Mục đích

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

2. Phương pháp chế biến

Có 4 phương pháp:

+ Sấy khô: Nho, vải sấy khô,…

+ Chế biến thành bột mịn hay tinh bột.

+ Muối chua: dưa chua, dưa kiệu, cải chua,…

+ Đóng hộp: Dừa, nhãn,..