

## Bài 40

# MỤC ĐÍCH, Ý NGHĨA CỦA CÔNG TÁC BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

### I. Mục đích, ý nghĩa của công tác bảo quản, chế biến nông, lâm, thủy sản

#### 1. Công tác bảo quản

- Duy trì đặc tính ban đầu của nông, lâm, thủy sản.
- Hạn chế tổn thất về số lượng và chất lượng

#### 2. Công tác chế biến:

- Bảo quản tốt hơn
- Tạo ra sản phẩm có giá trị kinh tế cao hơn

### II. Đặc điểm của nông, lâm, thủy sản

- Nông sản, thủy sản chứa nhiều chất dd như đạm, tinh bột, chất béo, chất xơ, các loại đường, vitamin và khoáng chất
- Nước chiếm tỉ lệ cao
- Dễ bị dập nát, VSV xâm nhiễm
- Lâm sản chứa chủ yếu là chất xơ, là nguyên liệu cho một số ngành công nghiệp: giấy, đồ gia dụng, mỹ nghệ

### III. Ảnh hưởng của điều kiện môi trường đến nông, lâm, thủy sản trong quá trình bảo quản

**1. Độ ẩm không khí :** Độ ẩm không khí cao làm cho nông lâm thủy sản khô bị ẩm trở lại → vi sinh vật, côn trùng phá hoại.

**2. Nhiệt độ:** Nhiệt độ tăng lên thì hoạt động của vi sinh vật tăng, các phản ứng sinh hoá cũng tăng lên → chất lượng của nông, lâm, thủy sản bị giảm.

**3. Sinh vật gây hại:** Khi gặp điều kiện thuận lợi, các sinh vật gây hại sẽ phát triển mạnh, dễ dàng xâm nhập và gây hại nông, lâm, thủy sản.

-----