

BÀI 9: MỘT SỐ LƯƠNG THỰC – THỰC PHẨM THÔNG DỤNG**Bài 9.6 trang 26 sách bài tập KHTN 6 – Cánh Diều**

Lương thực - thực phẩm tươi sống dễ bị hỏng, đặc biệt trong môi trường nóng ẩm. Thu thập một số thông tin về lương thực - thực phẩm phổ biến theo mẫu sau:

STT	Lương thực – thực phẩm	Dấu hiệu hư hỏng	Cách bảo quản
1	Gạo	Biến đổi màu sắc, có mốc xanh trên bề mặt	Bảo quản trong chum, vại; đặt nơi khô thoáng, tránh ẩm.
2	Thịt		
3	Trứng		
4	Cá		
5	Rau		
6	Trái cây		

Phương pháp

- Thịt – để đông lạnh
- Trứng – tránh ánh nắng trực tiếp
- Cá – ướp muối
- Rau – để đông lạnh
- Trái cây – sấy khô

Lời giải chi tiết

STT	Lương thực – thực phẩm	Dấu hiệu hư hỏng	Cách bảo quản
1	Gạo	Biến đổi màu sắc, có mốc xanh trên bề mặt	Bảo quản trong chum, vại; đặt nơi khô thoáng, tránh ẩm.
2	Thịt	Biến đổi màu sắc, có mùi hôi, thịt mềm nhũn, chảy nước	Bảo quản trong tủ lạnh
3	Trứng	Chảy nước, có mùi thối	Bảo quản trong tủ lạnh hoặc nơi khô thoáng, tránh tiếp xúc ánh nắng trực tiếp
4	Cá	Biến đổi màu sắc, có mùi hôi, thịt mềm nhũn, chảy nước	- Ướp đá hoặc muối - Bảo quản trong tủ lạnh

5	Rau	Lá bị biến đổi màu (vàng úa), có mùi	Bảo quản trong tủ lạnh
6	Trái cây	Chảy nước, mềm nhũn, có mùi hôi	- Sấy khô, ngâm đường hoặc muối - Bảo quản trong tủ lạnh