**Bài 13: MỘT SỐ NGUYÊN LIỆU**

1. **NGUYÊN LIỆU THÔNG DỤNG**

**Nguyên liệu** là vật liệu tự nhiên( vật liệu thô) chưa qua xử lý và cần được chuyển hóa để tạo ra sản phẩm.

1. **MỘT SỐ TÍNH CHẤT VÀ ỨNG DỤNG CỦA NGUYÊN LIỆU**

Các nguyên liệu khác nhau có tính chất khác nhau như: tính cứng, dẫn điện, dẫn nhiệt, khả năng bay hơi, cháy, hòa tan, phân hủy, ăn mòn,… Dựa vào tính chất của nguyên liệu mà ta sử dụng chúng vào những mực đích khác nhau.

1. **SỬ DỤNG NGUYÊN LIỆU AN TOÀN, HIỆU QUẢ VÀ ĐẢM BẢO SỰ PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG**
* Nguyên liệu khoáng sản là tài sản của quốc gia. Mọi cá nhân, tổ chuwcskhai thác phải được cấp phép theo Luật khoáng sản.
* Tận thu nguyên liệu sẽ làm cạn kiệt tài nguyên.
* Khai thác nguyên liệu tría phép có thể gây nguy hiểm do mất an toàn lao động, ảnh hưởng đến môi trường.
* Nguyên liệu sản xuất không phải là nguồn tài nguyên vô hạn, do đó cần sử dụng chúng một cách hiệu quả, tiết kiệm, an toàn và hài hòa để đảm bảo lợi ích kinh tế, xã hội và môi trường.
* Sử dụng tối đa chất thải công nghiệp, chất thải dân dụng làm nguyên liệu để sản xuất vật liệu xây dựng thay cho nguyên liệu tự nhiên.
* Hạn chế xuất khẩu nguyên liệu thô mà nên đầu tư công nghệ sản xuất những sản phẩm có giá trị.
* Quy hoạch khai thác nguyên liệu quặng, đá vôi theo công nghệ hiện đại, quy trình khép kín,… để tăng hiệu suất khai thác tài nguyên và bảo vệ môi trường.

**BÀI TẬP**

**Câu 1:** Tại sao nói nguyên liệu không phải là nguồn tài nguyên vô hạn?

**Câu 2:** Nhà máy sản xuất rượu vang dùng quả nho để lên men. Vậy nho là

1. Vật liệu
2. Nhiên liêu
3. Nguyên liệu
4. Khoáng sản

**Câu 3:** Cho các từ: *vật liêu, nhiên liệu, nguyên liệu*. Hãy chọn từ phù hợp với chỗ trống để hoàn thành câu sau:

1. Nước biển là(1)…………dùng để sản xuất muối ăn, muối ăn là(2) …………..dùng để sản xuất nước muối sinh lí.
2. Xi măng là(1) ………….dùng để làm bê tông trong xây dựng. Đá vôi là(2) ………..dùng để sản xuất xi măng.

Bài 14: MỘT SỐ LƯƠNG THỰC – THỰC PHẨM

I.Một số lương thực phổ biến:

 - Lương thực là thức ăn chứa hàm lượng lớn tinh bột, nguồn cung cấp chính về năng lượng và chất bột carbonhydrate trong khẩu phần ăn.

 - Ngoài ra lương thực chứa nhiều dưỡng chất khác như protein(chất đạm), lipid(chất béo), calcium, phosphorus, sắt, các vitamin nhóm B(như B1,B2,…) và các khoáng chất.

 - Một số lương thực phổ biến như gạo, lúa mì, khoai lang,..

 - Dựa vào các tính chất và ứng dụng khác nhau của mỗi loại lương thực mà người ta chế biến thành nhiều sản phẩm ẩm thực có giá trị dinh dưỡng.

II. Một số thực phẩm phổ biến:

 -Thực phẩm(thức ăn) là sản phẩm chứa: chất bột (carbonhydrat), chất béo(lipid), chất đạm(protein),…mà con người có thể ăn hay uống được nhằm cung cấp các chất dinh dưỡng cho cơ thể.

 -Thực phẩm có thể bị biến đổi tính chất (màu sắc, mùi vị, giá trị dinh dưỡng,…) khi để lâu ngoài không khí, khi trộn lẫn các loại thực phẩm với nhau hoặc bảo quản thực phẩm không đúng cách.

 - Một số thực phẩm phổ biến như: rau xanh, trái cây, thịt, cá,…

**DẶN DÒ: Các con làm các Bt sau:**

1/ Bt 1,2,3( phần cuối bài)

2/ Ta đã biết, 100g ngô và 100g gạo đều sinh ra năng lượng là 1528kJ.Vậy tại sao ta không ăn ngô thay gạo?