**BÀI 26: MỘT SỐ YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN HÔ HẤP TẾ BÀO.**

**I. CÂU HỎI TRẮC NGHIỆM:**

**Câu 1 (NB): Các yếu tố chủ yếu ảnh hưởng đến hô hấp tế bào là:**

A. hàm lượng nước, nồng độ khí carbon dioxide, nhiệt độ.

B. hàm lượng nước, nồng độ khí oxygen, nhiệt độ.

C. nồng độ khí oxygen, nồng độ khí carbon dioxide, nhiệt độ.

D. hàm lượng nước, nồng độ khí oxygen, nồng độ khí carbon dioxide, nhiệt độ.

**Câu 2 (NB): Cây xanh quang hợp vào thời gian nào trong ngày?**

A. Buổi sáng B. Buổi tối C. Cả ngày và đêm D. Ban ngày.

**Câu 3 (NB): Nhóm nông sản nào sau đây nên được bảo quản bằng biện pháp bảo quản khô?**

A. Rau muống, nấm đùi gà, hạt đỗ.

B. Hạt lúa, hạt đỗ, hạt lạc.

C. Hạt lạc, cà chua, rau cải.

D. Khoai tây, cà rốt, hạt lúa.

**Câu 4 (NB): Nhóm nông sản nào sau đây nên được bảo quản bằng cách để trong túi nilon kín hoặc đục lỗ và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh?**

A. Rau muống, cà chua, bắp cải.

B. Hạt lúa, hạt đỗ, hạt lạc.

C. Hạt đỗ, rau muống, khoai tây.

D. Hạt lạc, hạt lúa, dưa chuột.

**Câu 5 (TH): Cơ sở khoa học của biện pháp bảo quản nông sản bằng cách phơi khô hoặc sấy khô là**

A. Làm ngừng quá trình hô hấp tế bào ở thực vật.

B. Giảm hàm lượng nước trong hạt, hạn chế quá trình hô hấp tế bào.

C. Giảm sự mất nước ở hạt.

D. Giảm hàm lượng nước trong hạt, làm ngừng quá trình hô hấp tế bào.

**Câu 6 (TH): Trong các nhận định dưới đây, có bao nhiêu nhận định đúng?**

**(1) Tùy theo từng nhóm nông sản mà có các cách bảo quản khác nhau.**

**(2) Để bảo quản nông sản cần làm ngưng quá trình hô hấp tế bào.**

**(3) Cần lưu ý điều chỉnh các yếu tố: Hàm lượng nước, nồng độ khí oxygen, nồng độ khí carbon dioxide nhiệt độ khi bảo quản nông sản.**

**(4) Cường độ hô hấp tỉ lệ thuận với hàm lượng nước trong các loại hạt.**

**(5) Phơi khô nông sản sau thu hoạch là cách bảo quản nông sản tốt nhất.**

A. 1 B. 2 C. 3 D. 4

**Câu 7 (TH): Cơ sở khoa học của các biện pháp bảo quản nông sản là**

A. tăng nhẹ cường độ hô hấp tế bào.

B. giảm nhẹ cường độ hô hấp tế bào.

C. tăng cường độ hô hấp tế bào đến mức tối đa.

D. giảm cường độ hô hấp tế bào đến mức tối thiểu.

**Câu 8 (VD): Vì sao chúng ta không nên để nhiều hoa hoặc cây xanh trong phòng đóng kín cửa?**

A. Vì hô hấp ở thực vật sẽ lấy khí oxygen, thải ra khí carbon dioxide, nếu đóng kín cửa, không khí trong phòng sẽ thiếu oxygen và nhiều carbon dioxide khiến chúng ta dễ bị ngạt thở, thậm chí tử vong.

B. Vì hô hấp ở thực vật thải ra nhiều hơi nước làm tăng độ ẩm không khí trong phòng, tạo điều kiện thuận lợi cho các sinh vật gây hại phát triển.

C. Vì hô hấp ở thực vật thải ra nhiều khí CO gây độc cho hệ hô hấp của con người.

D. Vì sẽ làm mất diện tích phòng ngủ, khiến phòng ngủ chật chội.

**Câu 9 (VD): Biện pháp nào sau đây là hợp lí để bảo vệ sức khỏe hô hấp ở người?**

A. Tập luyện thể thao với cường độ mạnh mỗi ngày.

B. Ăn thật nhiều thức ăn có chứa glucose để cung cấp nguyên liệu cho hô hấp.

C. Tập hít thở sâu một cách nhẹ nhàng và đều đặn mỗi ngày.

D. Để thật nhiều cây xanh trong phòng ngủ vào ban đêm.

**Câu 10 (VD): Hô hấp diễn ra mạnh nhất trong trường hợp nào sau đây?**

A. Lúa đang trổ bông.

B. Lúa đang chín.

C. Lúa đang làm đòng.

D. Hạt lúa đang nảy mầm.

**II. CÂU HỎI TỰ LUẬN:**

**Câu 1 (NB): Quá trình hô hấp tế bào có thể bị ảnh hưởng bởi những yếu tố nào?**

Đáp án: Quá trình hô hâp tế bào có thể bị ảnh hưởng bởi một só yếu tố môi trường như nhiệt độ, hàm lượng nước, nổng độ oxygen, nồng độ carbon dioxide,...

**Câu 2 (NB): Kể tên một số biện pháp được sử dụng để bảo quản lương thực, thực phẩm. Hiện nay, gia đình em đang áp dụng những biện pháp bảo quản nào?**

Đáp án:

- Một số biện pháp được sử dụng để bảo quản lương thực, thực phẩm: bảo quản khô, bảo quản lạnh, bảo quản trong điều kiện nổng độ carbon dioxide cao và nóng độ oxygen thấp.

- HS tự kể tên các biện pháp đang áp dụng tại gia đình.

**Câu 3 (TH): Vì sao các loại hạt được đem phơi khô trước khi đưa vào kho bảo quản?**

Đáp án: Phơi khô nhằm làm giảm hàm lượng nước trong hạt để giảm cường độ hô hấp tế bào, giúp bảo quản hạt được lâu hơn.

**Câu 4 (TH): Vì sao một loại thực phẩm được bảo quản quá lâu dù không bị hư hỏng nhưng vẫn bị giảm chất lượng?**

Đáp án: Do trong quá trình bảo quản, người ta không ức chế hoàn toàn quá trình hô hấp mà chỉ giảm cường độ hò hấp xuống mức tối thiểu. Do đó, trong thời gian dài, các chất hữu cơ trong thực phẩm vẫn bị phân giải dẫn đến làm giảm chất lượng.

**Câu 5 (VD): Chế độ dinh dưỡng hợp lí và trổng nhiều cây xanh có ý nghĩa gì đối với hô hấp tế bào?**

Đáp án:

Chế độ dinh dưỡng hợp lí nhằm đảm bảo nguồn nguyên liệu chất hữu cơ, còn việc trổng nhiều cây xanh sẽ đảm bảo được nguồn oxygen để cung cấp cho quá trình hò hấp tế bào.

**Câu 6 (VDC): Có những biện pháp nào giúp quá trình hô hấp tế bào ở người diễn ra bình thường?**

Đáp án:

- Có chế độ lao động hoặc chơi thể thao vừa sức, tránh thiếu hụt oxygen.

- Có chế độ dinh dưỡng hợp lí; trổng nhiều cây xanh.

- Không sử dụng hoặc tiếp xúc với các chất có tác dụng ức chế quá trình hô hấp,...