

SAINS TAHUN 6
(KAEDAH PENGAWETAN MAKANAN)

NAMA:

TARIKH:

Bahagian A

ARAHAN: Pilih kaedah pengawetan yang sesuai untuk makanan-makanan berikut:



Bahagian B.

ARAHAN: Pilih kaedah pengawetan yang betul berdasarkan pernyataan yang diberikan. Gunakan kaedah *Drag and Drop* atau Seret dan Lepas.

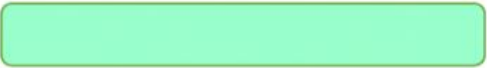
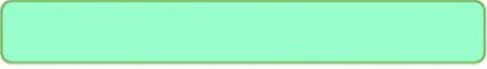
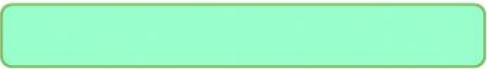
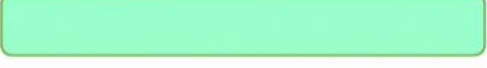
Penjerukan

Pendidihan

Penyejukbekuan dan Pendinginan

Pengeringan

Pembungkusan Vakum

1. Suhu yang tinggi membunuh kebanyakan mikroorganisma.  
2. Keasidan atau kepekatan gula yang tinggi menjadikan keadaan tidak sesuai untuk mikroorganisma bertumbuh atau membiak.  
3. Ketiadaan udara menyebabkan bakteria tidak boleh bertumbuh dan membiak.  
4. Suhu yang rendah menyebabkan mikroorganisma kurang aktif dan lambat bertumbuh serta membiak.  
5. Ketiadaan air menyebabkan mikroorganisma akan mati atau menjadi tidak aktif.  