

Bab 2 : Nutrisi dan Teknologi Makanan

Subtopik 2.4 : Teknologi Pemprosesan Makanan

Latihan 2

Padankan dengan betul teknologi pemprosesan makanan dengan penjelasannya.

MEMASAK	Cecair dipanaskan pada suhu di bawah takat didih cecair untuk membunuh patogen dan kemudian disejukkan dengan cepat
PENAPAIAN	Makanan disimpan di dalam tin yang telah disteril dan dipanaskan pada suhu tinggi di bawah tekanan tinggi untuk membunuh mikroorganisma. Udara dalam tin dikeluarkan sebelum dipaterikan
PENDEHIDRATAN/ PENGERINGAN	Makanan disimpan pada suhu 0 °C / lebih rendah . Tindakan enzim terhenti serta pertumbuhan dan pembiakan mikroorganisma terencat .
PEMPASTEURAN	Kaedah memanaskan bahan makanan melalui teknik celur , goreng, panggang, bakar
PENGETINAN	Proses penguraian bahan kompleks kepada bahan lebih ringkas melalui tindakan bakteria , yis atau mikroorganisma berfaedah
PENYEJUKBEKUAN	Proses penyingkiran air daripada makanan melalui pendehidratan, penyejatan dan pengeringan
PENYINARAN	Udara disingkirkan daripada bekas mengandungi makanan untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisma dan menghentikan pengoksidaan makanan
PEMBUNGKUSAN VAKUM	Makanan didedahkan pada sinaran mengion untuk membunuh mikroorganism dan melambatkan proses percambahan biji benih, pertunasan sayuran