

Sains Tahun 6: Pengawetan Makanan

NAMA PENUH: <input style="width: 90%;" type="text"/>	KELAS: <input style="width: 90%;" type="text"/>
--	---

Latihan 1 :

Apakah tanda-tanda kerosakan makanan?

1	2	3	4
			
<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>

Latihan 2 : Pilih jawapan yang betul.

5. Makanan menjadi rosak akibat tindakan
6. Makanan diawet supaya
7. Makanan yang rosak boleh
8. Pengawetan makanan dapat mengelakkan

Latihan 3 : Kaedah pengawetan makanan. Pilih kaedah yang sesuai.

- | | |
|---|---|
| 9. Cili merah : <input style="width: 150px; height: 25px;" type="text"/> | 13. daging lembu : <input style="width: 150px; height: 25px;" type="text"/> |
| 10. Rendang daging : <input style="width: 150px; height: 25px;" type="text"/> | 14. telur itik : <input style="width: 150px; height: 25px;" type="text"/> |
| 11. Ikan bilis : <input style="width: 150px; height: 25px;" type="text"/> | 15. buah betik : <input style="width: 150px; height: 25px;" type="text"/> |
| 12. Lobak merah: <input style="width: 150px; height: 25px;" type="text"/> | 16. pisang : <input style="width: 150px; height: 25px;" type="text"/> |

Latihan 4 : Pilih "Betul" atau "Salah".

17. Pemanasan pada suhu didih dapat membunuh kebanyakan bakteria.
18. Susu segar sesuai disimpan dengan kaedah pendidihan.
19. Ikan kembung sesuai diawet dengan kaedah pemasinan.
20. Sayur sawi sesuai diawet dengan kaedah pelilinan.
21. Ikan sardin dan kicap sesuai ditinkan.
22. Sosej dan cendawan sesuai disimpan dengan kaedah pembungkusan vakum.

