

TAJUK : PENGAWETAN MAKANAN

SUB TOPIK : Kerosakan Makanan

NAMA :

ARAHAN : Suaikan jenis makanan dengan ciri-ciri makanan yang rosak dengan betul.

JENIS MAKANAN	CIRI-CIRI MAKANAN YANG ROSAK
Sayuran dan buah-buahan	✚ Menjadi berkulat dengan tompok-tompok hitam ✚ Mempunyai bau dan rasa yang tidak menyenangkan. ✚ Menjadi lembik
Makanan dalam tin	✚ Berubah tekstur, berbau busuk, berasa masam, berbuih dan berketul-ketul
Ikan	✚ Mempunyai bau yang tidak menyenangkan ✚ Warna menjadi gelap ✚ Melekit di bahagian kepek
Roti dan nasi	✚ Mempunyai bau yang tidak menyenangkan ✚ Insang menjadi warna kelabu atau kehijauan, mata menjadi merah.
Daging ayam	✚ Warna menjadi kekuningan ✚ Menjadi lebih layu dan berlendir.
Susu	✚ Mempunyai bau yang tidak menyenangkan ✚ Tin kemek, mengembung atau berkarat.

ARAHAN : Isi tempat kosong dengan perkataan yang diberikan.

fungi

mikroorganisma

keasidan

nutrien

panas

Punca Kerosakan Makanan

1. Makanan menjadi rosak disebabkan oleh tindakan yang bertumbuh dalam makanan.
2. Mikroorganisma seperti bakteria dan membiak dengan cepat dalam keadaan yang sesuai.
3. Keadaan yang lembap dan membantu bakteria dan fungi membiak dengan lebih cepat.
4. Bakteria dan kulat memerlukan yang berikut untuk membiak : Udara, air, ..., suhu yang sesuai dan yang sesuai.

