

Pilih ciri –ciri makanan yang rosak berdasarkan makanan yang ditunjukkan

BIL	MAKANAN	CIRI – CIRI APABILA ROSAK
1		
2		
3		
4		
5		

Kaedah Pengawetan Makanan

(Pilih kaedah pengawetan yang betul berdasarkan penerangan)

BIL	Kaedah Pengawetan	Penerangan
1		Proses merendam makanan di dalam cuka, larutan gula dan garam. bagi mengurangkan kandungan air dalam makanan, menjadikan keadaan tidak sesuai untuk mikroorganisma bertumbuh atau membiak.
2.		Kaedah menyingkirkan kebanyakan air daripada makanan. Makanan boleh dikeringkan di bawah cahaya matahari atau ketuhar. Ketiadaan air menyebabkan mikroorganisma akan mati atau menjadi tidak aktif.
3.		Proses mengeluarkan semua udara daripada bekas atau pembungkus makanan. Ketiadaan udara menyebabkan bakteria dan kulat tidak boleh bertumbuh dan membiak.
4.		Kaedah mengeringkan makanan dengan cara mengasapnya untuk satu tempoh yang agak lama. Boleh membantutkan pertumbuhan mikroorganisma.
5.		Kaedah menyimpan makanan pada suhu takat beku (0°C) dan ke bawah.
6.		Kaedah menyimpan makanan di dalam persekitaran bersuhu kurang dari 18°C . Suhu rendah menyebabkan mikroorganisma kurang aktif dan lambat bertumbuh serta membiak.
7.		Proses memanaskan makanan pada suhu yang tinggi bagi membunuh kebanyakan mikroorganisma seperti bakteria dan fungi.
8.		Proses menyalut buah dan sayuran dengan lilin cair untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisma di permukaannya.
9.		Proses mendidihkan makanan untuk membunuh mikroorganisma. Makanan kemudiannya disejukkan dan dimasukkan ke dalam bekas kedap udara.
10.		Proses pemanasan makanan sehingga suhu tertentu untuk beberapa ketika dan diikuti dengan pendinginan segera.
11.		Menggunakan garam bagi menyingkirkan kelembapan pada makanan.

Pilih kaedah pengawetan yang sesuai contoh makanan

1	Ikan , daging, pisang	
2	Susu dan jus buah- buahan	
3	Ikan, daging, ayam, buah, dan sayur-sayuran.	
4	Buah epal , tomato	
5	Ikan, telur, sayur-sayuran, buah-buahan dan daging.	
6	Sayur-sayuran, buah-buahan, telur dan susu.	
7	ikan, sotong, ayam dan daging.	
8	Ikan kering, asam gelugur, mihun kering, sotong.	
9	kacang, kerepak, buah-buahan, sosej, cendawan.	
10	buah-buahan dan sayur-sayuran.	
11	Air, masakan berkuah	