

BAB 2 : NUTRISI DAN TEKNOLOGI MAKANAN

2.5 : Teknologi Pemrosesan Makanan

LATIHAN 5

Padankan dengan betul teknologi pemrosesan makanan dengan penjelasannya:

- | | | | |
|--|--------------------|---|--|
| a) <table border="1" data-bbox="263 517 579 577"><tr><td>Pempasteuran</td></tr></table> | Pempasteuran | <table border="1" data-bbox="837 517 1362 656"><tr><td>Proses penguraian molekul kompleks kepada molekul yang lebih ringkas melalui tindakan bakteria</td></tr></table> | Proses penguraian molekul kompleks kepada molekul yang lebih ringkas melalui tindakan bakteria |
| Pempasteuran | | | |
| Proses penguraian molekul kompleks kepada molekul yang lebih ringkas melalui tindakan bakteria | | | |
| b) <table border="1" data-bbox="263 712 579 772"><tr><td>Pendehidran</td></tr></table> | Pendehidran | <table border="1" data-bbox="837 712 1362 806"><tr><td>Bahan cecair yang dididihkan kemudian disejukkan dengan cepat</td></tr></table> | Bahan cecair yang dididihkan kemudian disejukkan dengan cepat |
| Pendehidran | | | |
| Bahan cecair yang dididihkan kemudian disejukkan dengan cepat | | | |
| c) <table border="1" data-bbox="263 862 579 947"><tr><td>Pembungkusan vakum</td></tr></table> | Pembungkusan vakum | <table border="1" data-bbox="837 862 1362 1001"><tr><td>Penyingkiran air di bawah cahaya matahari, nyalaan api atau asap dan ketuhar</td></tr></table> | Penyingkiran air di bawah cahaya matahari, nyalaan api atau asap dan ketuhar |
| Pembungkusan vakum | | | |
| Penyingkiran air di bawah cahaya matahari, nyalaan api atau asap dan ketuhar | | | |
| d) <table border="1" data-bbox="263 1059 579 1115"><tr><td>Penapaian</td></tr></table> | Penapaian | <table border="1" data-bbox="837 1059 1362 1153"><tr><td>Bekas makanan yang bebas udara sebelum ditutup ketat</td></tr></table> | Bekas makanan yang bebas udara sebelum ditutup ketat |
| Penapaian | | | |
| Bekas makanan yang bebas udara sebelum ditutup ketat | | | |
| e) <table border="1" data-bbox="263 1205 579 1261"><tr><td>Pengetinan</td></tr></table> | Pengetinan | <table border="1" data-bbox="837 1205 1362 1341"><tr><td>Pendedahan makanan kepada sinaran mengion seperti sinar gama, sinar-X dan sinar ultraungu</td></tr></table> | Pendedahan makanan kepada sinaran mengion seperti sinar gama, sinar-X dan sinar ultraungu |
| Pengetinan | | | |
| Pendedahan makanan kepada sinaran mengion seperti sinar gama, sinar-X dan sinar ultraungu | | | |
| f) <table border="1" data-bbox="263 1397 579 1456"><tr><td>Penyinaran</td></tr></table> | Penyinaran | <table border="1" data-bbox="837 1397 1362 1498"><tr><td>Memanaskan bahan makanan seperti rebus, bakar, kukus dan sebagainya</td></tr></table> | Memanaskan bahan makanan seperti rebus, bakar, kukus dan sebagainya |
| Penyinaran | | | |
| Memanaskan bahan makanan seperti rebus, bakar, kukus dan sebagainya | | | |
| g) <table border="1" data-bbox="263 1545 579 1601"><tr><td>Memasak</td></tr></table> | Memasak | <table border="1" data-bbox="837 1545 1362 1646"><tr><td>Makanan disimpan pada suhu lebih rendah dari 0°C</td></tr></table> | Makanan disimpan pada suhu lebih rendah dari 0°C |
| Memasak | | | |
| Makanan disimpan pada suhu lebih rendah dari 0°C | | | |
| h) <table border="1" data-bbox="263 1693 579 1749"><tr><td>Penyejukbeku</td></tr></table> | Penyejukbeku | <table border="1" data-bbox="837 1693 1362 1805"><tr><td>Tin yang telah disteril pada suhu 115°C, dipaterikan tanpa udara</td></tr></table> | Tin yang telah disteril pada suhu 115°C, dipaterikan tanpa udara |
| Penyejukbeku | | | |
| Tin yang telah disteril pada suhu 115°C, dipaterikan tanpa udara | | | |