

Pengetinan

Kaedah:

1. Disimpan dalam tin yang _____
2. Suhu tidak melebihi 115°C
3. Untuk membunuh _____ dan _____
4. Udara _____
5. Tin _____ semula
6. Disejukkan dengan _____

Contoh produk:

1. Daging
2. Sup
3. Kacang
4. Ikan
5. Buah-buahan
6. Sos
7. Susu di dalam tin

Penyejukanbekuan

Kaedah:

1. Suhu 0°C
2. Daging disejukkan pada suhu -18°C hingga -24°C
3. Pada suhu kurang dari -18°C
 - _____
 - Pertumbuhan dan pembiakan mikroorganisma terencat

Contoh produk:

1. Makanan laut
2. Daging
3. Ayam
4. Ikan

Penyinaran

Kaedah:

1. Makanan didehidkan kepada sinaran mengion

2. Seperti sinar _____ dan sinar-X untuk membunuh _____

3. Contoh:

* *Salmonella* sp dan *Campylobacter* sp dalam daging mentah

* _____ dalam beras

4. Sinaran mengion dapat:

- _____
- _____
- Permatangan buah-buahan

Contoh produk:

1. Sayur-sayuran
2. Bijirin
3. Buah-buahan

Pembungkusan vakum

Kaedah:

1. Udara _____ dari bekas atau beg plastik

2. Ditutup dengan ketatnya

3. Tujuan udara dikeluarkan:

- _____
- Memberhentikan pengoksidaan makanan

Contoh produk:

1. Kacang
2. Beras
3. Durian
4. Sayur-sayuran

Bahan kimia yang Digunakan dalam Pemprosesan Makanan dan Impaknya terhadap Kesihatan

DRAG DAN DROP PILIH JAWAPAN DI BAWAH.

Bahan kimia	Fungsi	Contoh bahan kimia (semula jadi atau buatan)	Contoh makanan
Pengawet	1. Mencegah pertumbuhan dan _____ mikroorganisma 2. Mengurangkan kerosakan makanan 3. Menjadikan makanan tahan lama		Makanan laut, sayur sayuran
			Buah-buahan
			Makanan yang dijeruk
			Daging, sosej
			Jus buah-buahan, sos tomato
			Mi, bebola ikan
			Kordial buah-buahan

Bahan kimia	Fungsi	Contoh bahan kimia (semula jadi atau buatan)	Contoh makanan
Pewarna	1. Menambah _____ dalam makanan 2. Menjadikan makanan lebih _____		Kuih muih, minuman, gula-gula, nasi kunyit, aiskrim
			Minuman ringan, gula-gula
			Kordial (oren)
			Kordial (merah)

Garam (semula jadi)

Asid borik (buatan)

Cuka (semula jadi)

Sulfur dioksida

Asid benzoik(buatan)

MODUL KSSM SAINS FASA 2 I TINGKATAN 5

Gula (semula jadi)	Natrium nitrit dan natrium nitrat (buatan)	Sunset yellow(buatan)	Daun pandan, kunyit, susu, caramel, santan (semula jadi)
Karmoisin (buatan)	Tartrazina (buatan)	Gula, garam, cuka, daun pandan, vanilla (semula jadi)	Karbon diaktifkan (semula jadi)
Monosodium glutamate (MSG) (buatan)			
Benzoik peroksida (buatan)	Gam akasia (semula jadi)	Gelatin (semula jadi)	Kanji (semula jadi)
Agar-agar (semula jadi)			
Asid lemak seperti monoglisida(semula jadi)	Lesitin daripada kuning telur atau kacang soya (semula jadi)	Pektin (semula jadi)	Aspartam (buatan)
Gula, gula Melaka, madu (semula jadi)			
Sorbitol (buatan)	Hidroksianisol terbutil (buatan)	Asid askorbik, vitamin C (semula jadi)	Tokoferol, vitamin E (semula jadi)

Bahan kimia	Fungsi	Contoh bahan kimia (semula jadi atau buatan)	Contoh makanan
Peluntur	1. Melunturkan _____ makanan yang tidak dikehendaki		Minyak sawit, gula tebu
			Gula, beras putih, tepung, bihun

Bahan kimia	Fungsi	Contoh bahan kimia (semula jadi atau buatan)	Contoh makanan
Perisa	1. Meningkatkan _____ makanan		Kuih-muih, kek, aiskrim
	2. Menjadikan makanan lebih _____ dan wangi		Mi segera, kicap soya, kerepek pisang
	3. Menambah rasa semula jadi		

Bahan kimia	Fungsi	Contoh bahan kimia (semula jadi atau buatan)	Contoh makanan
Pestisida	1. Mencegah pemendapan butiran dalam makanan cair 2. Membaiki _____ dan memekatkan makanan		Sos cili, sos tomato
			Jeli
			Aiskrim, sup segera, jeli
			Aiskrim, gula-gula, jeli

Bahan kimia	Fungsi	Contoh bahan kimia (semula jadi atau buatan)	Contoh makanan
Pemanis	1. Menjadikan makanan dan minuman lebih _____		Kuih-muih, kek, minuman
			Kordial, minuman, jem
			Makanan untuk pesakit diabetes melitus

Bahan kimia	Fungsi	Contoh bahan kimia (semula jadi atau buatan)	Contoh makanan
Antioksidan	1. Memperlahankan _____ makanan berlemak 2. Mencegah _____ buah dan sayur-sayuran bertukar perang		Minyak masak
			Marjerin, biskut
			Pil vitamin

Bahan kimia	Fungsi	Contoh bahan kimia (semula jadi atau buatan)	Contoh makanan
Pengemulsi	1. Mengemulsikan bahan yang tidak bercampur seperti _____ dan _____ 2. Membaiki kehomogenan kestabilan dan tekstur makanan		Aiskrim, coklat
			Mayonis, puding
			Yogurt, keju

Impak penggunaan bahan kimia secara berlebihan dalam pemprosesan makanan terhadap kesihatan manusia.

Bahan kimia	Impak terhadap kesihatan	
Pengawet		
Pewarna		
Peluntur		
Perisa		
Pemanis		
Antioksidan		

NOTA BESTARI

2.6

Makanan Kesihatan dan Suplemen Kesihatan

Makanan Kesihatan dan Suplemen Kesihatan

Makanan



