**Bab 2 : Nutrisi dan Teknologi Makanan**

**Subtopik 2.4 : Teknologi Pemprosesan Makanan**

**Latihan 2**

Padankan dengan betul teknologi pemprosesan makanan dengan penjelasannya.

| | |
|---|---|
| **MEMASAK** | Cecair dipanaskan pada suhu di bawah **takat didih** cecair untuk membunuh **patogen** dan kemudian disejukkan dengan **cepat** |
| **PENAPAIAN** | Makanan disimpan di dalam tin yang telah **disteril** dan dipanaskan pada suhu **tinggi** di bawah tekanan **tinggi** untuk membunuh mikroorganisma. Udara dalam tin dikeluarkan sebelum dipaterikan |
| **PENDEHIDRATAN/ PENGERINGAN** | Makanan disimpan pada suhu **0 °C / lebih rendah.** Tindakan **enzim** terhenti serta pertumbuhan dan pembiakan mikroorganisma **terencat.** |
| **PEMPASTEURAN** | Kaedah **memanaskan** bahan makanan melalui teknik **celur**, goreng, panggang, **bakar** |
| **PENGETINAN** | Proses **penguraian** bahan kompleks kepada bahan lebih **ringkas** melalui tindakan **bakteria**, yis atau mikroorganisma berfaedah |
| **PENYEJUKBEKUAN** | Proses **penyingkiran** air daripada makanan melalui pendehidratan, **penyejatan** dan pengeringan |
| **PENYINARAN** | Udara **disingkirkan** daripada bekas mengandungi makanan untuk mencegah **pertumbuhan** mikroorganisma dan menghentikan **pengoksidaan** makanan |
| **PEMBUNGKUSAN VAKUM** | Makanan didedahkan pada sinaran **mengion untuk** membunuh mikroorganism dan melambatkan proses **percambahan** biji benih, **pertunasan** sayuran |

***-madam rose-***

LIVEWORKSHEETS