

Prinsip Dalam Pengawetan Makanan

Kaedah pengawetan	Ringkasan aktiviti	Prinsip pengawetan
Pendidihan	Masak makanan di atas api/ dalam ketuhar	
Pendinginan	Simpan makanan dalam peti sejuk pada suhu 1 - 4°C	
Penyejukbekuan	Simpan makanan beku pada suhu 0°C	
Pembungkusan vakum	Mengeluarkan udara daripada bungkusan makanan	
Pelilinan	Menyapu lapisan lilin secara nipis	
Pengeringan	Mengeringkan air daripada makanan	
Pemasinan	Menambah garam berlebihan kepada makanan	
Penjerukan	1.menyimpan makanan dalam larutan gula/ larutan garam 2 menambah cuka kepada makanan	
Penyalaiian	Mengeringkan makanan dengan asap secara perlahan-lahan	
Pengetinan, pembotolan	Makanan dimasak terlebih dahulu, kemudian ditutup rapat dalam tin dan botol	
Pempasteuran	Makanan dipanaskan pada suhu tertentu untuk seketika/ sekejap kemudian cepat-cepat disejukkan	