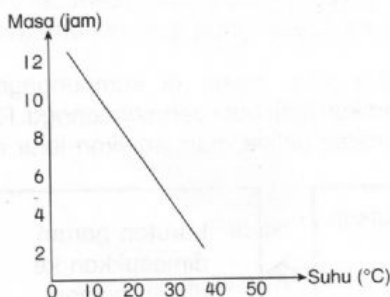


Nama:

Kelas:

Tarikh:

15. Graf dalam Rajah 4 menunjukkan tempoh kesegaran makanan X pada suhu yang berbeza.



Rajah 4

Antara inferens berikut, yang manakah sesuai dengan maklumat tersebut?

KBAT Menganalisis

- A Makanan X hanya tahan lama jika disimpan di dalam peti sejuk.
- B Makanan X tidak akan rosak selagi disimpan pada suhu di bawah 10°C.
- C Makanan X tahan lebih lama jika disimpan pada suhu yang sejuk.
- D Kesegaran makanan X hanya boleh dikekalkan melalui penyejukan.

16. Rajah 5 menunjukkan sejenis makanan yang diawet secara pembungkusan vakum.

KLON UPSR
2016



Rajah 5

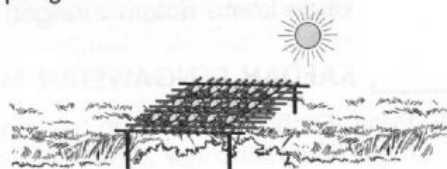
Apakah yang menyebabkan makanan itu tahan lebih lama?

- A Berasid
- B Tidak ada air
- C Tidak ada udara
- D Tidak ada cahaya

17. Antara proses pengawetan berikut, yang manakah membolehkan bahan makanan disimpan paling lama?

- A Pengeringan
- B Pengetinan
- C Penyejukan
- D Pemasinan

18. Rajah 6 menunjukkan satu proses pengawetan makanan.



Rajah 6

Apakah proses itu?

- A Pengeringan
- B Penjerukan
- C Pempasteuran
- D Penyalaian

19. Maklumat di bawah menunjukkan beberapa kaedah pengawetan makanan.

R – Penyalaian
S – Pengeringan
T – Penyejukan
U – Pembungkusan vakum

Dalam proses manakah air disingkirkan daripada makanan?

- A R dan S
- B S dan T
- C S dan U
- D R dan U

20. Maklumat di bawah menunjukkan proses pengawetan ikan.

- | |
|---|
| (a) Ikan disiang dan dibilas bersih. |
| (b) Ikan dijemur di bawah cahaya matahari. |
| (c) Ikan diisi ke dalam bungkusan. |
| (d) Udara disingkirkan daripada bungkusan dan bungkusan diikat. |

Apakah proses-proses yang terlibat dalam pengawetan ikan tersebut?

- A Penjerukan dan pengeringan
- B Pemasinan dan pengeringan
- C Pengeringan dan penyejukan
- D Pengeringan dan pembungkusan vakum

UPSR

KEPENTINGAN TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN

21. Apakah faedah pengawetan makanan?
- A Mengurangkan pembaziran makanan
 - B Menjadikan makanan lebih berzat
 - C Memudahkan makanan dijual
 - D Meningkatkan hasil pertanian