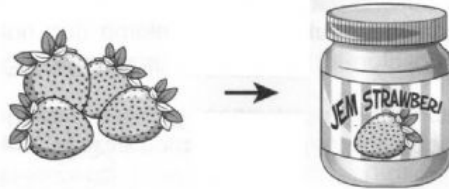


3. Rajah 3 menunjukkan buah strawberi yang menjalani suatu kaedah pengawetan makanan.



Rajah 3

- (a) i. Apakah kaedah pengawetan makanan ini?

- ii. Mengapakah kaedah yang dinyatakan di 3(a)i. membolehkan makanan disimpan dalam tempoh yang lama?

- (b) Huraikan kelebihan kaedah pengawetan ini dari segi faktor pertumbuhan mikroorganisma.

Lengkapkan yang berikut.

Kaedah pengawetan makanan ini menggunakan _____ sebagai bahan yang boleh menghalang pertumbuhan mikroorganisma. Apabila bahan ini dimasak bersama buah strawberi, _____ dan meresap ke dalam strawberi. Kemudian, makanan ini dimasukkan ke dalam botol yang kedap udara. Mikroorganisma tidak dapat hidup dalam keadaan tanpa _____.

- (c) Apakah yang akan berlaku jika buah ini dibiarkan terdedah dan tidak diawet?

- (d) Antara bahan makanan berikut, yang manakah sesuai diawet dengan menggunakan kaedah pengawetan yang dinyatakan di 3(a)i? Bulatkan jawapan yang betul.

Nanas	Telur	Ketam
-------	-------	-------