

Kaedah Pengawetan Makanan UPSR '16

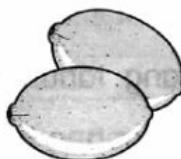
Bulatkan jawapan yang betul.

1. Antara kaedah pengawetan makanan berikut, yang manakah melibatkan suhu yang tinggi?

- A Penyejukbekuan
- B Penyalaian
- C Pendidihan
- D Penjerukan

2. Antara makanan berikut, yang manakah sesuai diawet menggunakan kaedah pengeringan?

A



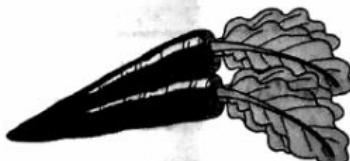
B



C



D



3. Rajah di bawah menunjukkan satu kaedah pengawetan makanan.

KLON
UPSR
'16
KBAT



Apakah kelebihan kaedah ini?

- A Semua bakteria dapat dibunuh
- B Tidak merosakkan rasa dan nilai nutrisi
- C Tidak mempunyai tarikh luput
- D Makanan menjadi lebih murah

4. Maklumat di bawah menerangkan tentang satu kaedah pengawetan makanan.

Makanan dipanaskan sehingga suhu tertentu diikuti dengan penyejukan segera.

Apakah kaedah pengawetan makanan itu?

- A Pempasteuran
- B Pendidihan
- C Pelilinan
- D Penyejukbekuan



Bagai aur dengan tebing
Saling membantu dan bekerjasama

(55)

Kepentingan Teknologi Pengawetan Makanan

A. *Isi tempat kosong dengan jawapan yang betul.* (SPB.1.6)

pengawetan	bekalan	meningkatkan	bermusim	disimpan	diangkut
------------	---------	--------------	----------	----------	----------

1. Proses yang melambatkan kerosakan makanan dikenal sebagai _____.
2. Pengawetan makanan dapat mengatasi masalah _____ makanan.
3. Makanan yang diawet boleh _____ lebih lama untuk memenuhi bekalan makanan sepanjang tahun.
4. Pengawetan makanan menjadikan makanan mudah _____ untuk dieksport ke luar negara.
5. Makanan yang _____ dapat dinikmati sepanjang tahun melalui pengawetan makanan.