

Kaedah Pengawetan Makanan UPSR '16

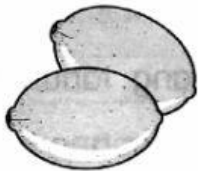
Bulatkan jawapan yang betul.

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



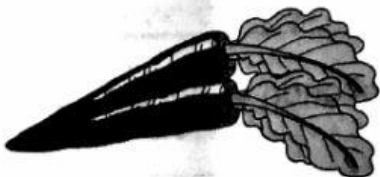
B



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.

KBAT

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

Kepentingan Teknologi Pengawetan Makanan

A. Isi tempat kosong dengan jawapan yang betul. (SP8.1.6)

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.