

SP: 4.1.3 Menjelaskan kepentingan pengawetan makanan

Pilihkan kepentingan pembungkusan vakum dan pempasteuran makanan yang betul.

Memanjangkan jangka hayat makanan dimana makanan dapat disimpan dengan selamat dan tahan lama	Makanan menjadi cepat rosak apabila divakumkan kerana angin tidak dapat masuk.	Mengurangkan pembaziran makanan dimana makanan disimpan dan dimakan semula serta tidak dibuang
Mudah terkena penyakit e-coli iaitu cirit birit jika makanan dipasteurkan	Menghalang pembiakan bakteria dan organisma supaya tidak dapat hidup di dalam makanan	Makanan jadi kering dan kurang berkhasiat
Tidak memerlukan bahan pengawet kerana makanan diawet secara semula jadi	Mengekalkan rasa dan kualiti makanan dimana rasa dan kualiti makanan sama dengan makanan segar	Mencegah penyakit bawaan makanan seperti keracunan makanan dapat dielakkan.

1)

2)

3)

4)

5)

6)