

# SAINS TAHUN 6

## UNIT 8: PENGAWETAN MAKANAN

NAMA MURID



ARAHAN: BACA BUKU TEKS, TAJUK PENGAWETAN  
DARIPADA MUKA SURAT 133 HINGGA 141

**8 PENGAWETAN MAKANAN**

**500,000 Tahun Sebelum Masihi**  
Masyarakat moden menggunakan api mengeringkan daging mengawal keadaan pengawetan terhasil dalam beberapa minit.

Masyarakat Arab kuno mengeringkan dan menyimpan makanan sebagai persediaan selalunya berigi bekul.

**10,000 Tahun Sebelum Masihi**

**1400 Tahun Masihi**  
Masyarakat moden menyimpan makanan bagi mengawal persekitaran dan ketahanan makanan.

**Tahun 1840**

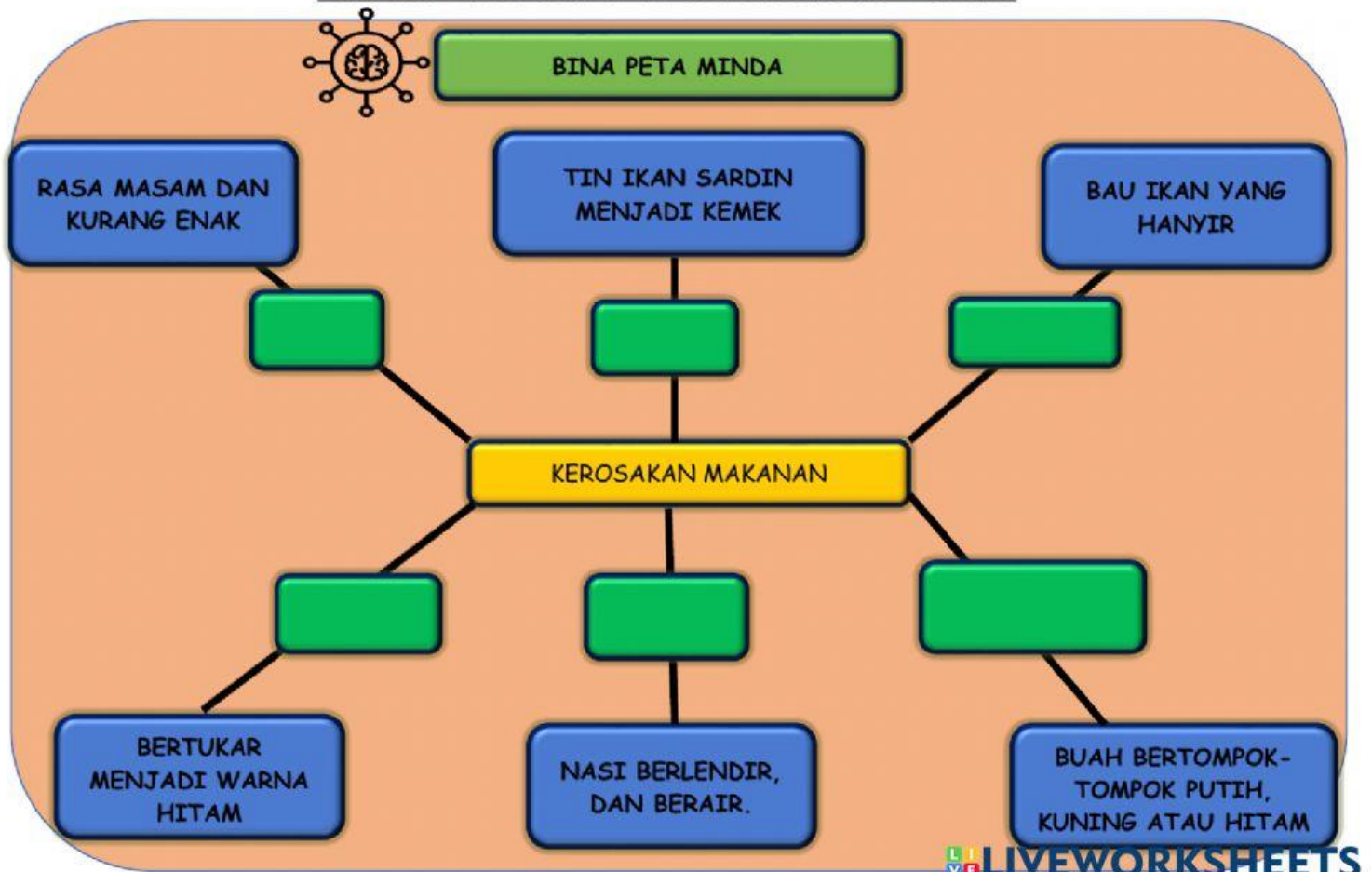
Sekarang

Saudi Arabia menemui kaedah mengawetkan makanan secara semulajadi dan berkesan.

Kini, pengawetan makanan dengan kerosak dan bekul makanan telah menjadi perkara yang lebih biasa.

Sejak dahulu kala lagi, manusia telah mengawet makanan dengan menggunakan pelbagai kaedah. Cuba kamu nyatakan apakah kesediaan mengawet makanan?

ARAHAN: BINA PETA MINDA BAGI SUB-TOPIK KEROSAKAN MAKANAN DAN KAEDAH  
PENGAWETAN MAKANAN DI DALAM BUKU NOTA SAINS



# KAEDAH PENGAWETAN MAKANAN

PROSES  
MEMANASKAN  
MAKANAN PADA  
SUHU YANG  
TINGGI DAN  
LAMA

PROSES  
MERENDAM  
MAKANAN DI  
DALAM  
LARUTAN GULA  
DAN GARAM

PROSES  
MENGELOARKAN  
SEMUA UDARA  
DARIPADA  
PEMBUNGKUS  
MAKANAN

KAEDAH  
MENGELOARKAN  
AIR DARIPADA  
MAKANAN  
DENGAN  
MENGERINGKANN  
YA

KAEDAH  
MENYIMPAN  
MAKANAN PADA  
SUHU TAKAT  
BEKU (0°C) DAN  
KE BAWAH

KAEDAH  
MENYIMPAN  
MAKANAN DI  
DALAM  
PERSEKITARAN  
SUHU DI BAWAH  
18°C

PEMANASAN MAKANAN  
SEHINGGA SUHU  
TERTENTU PADA  
BEBERAPA KETIKA  
KEMUDIAN DI  
SEJUKKAN.

MENGGUNAKAN  
GARAM UNTUK  
MENYINGKIRKAN AIR  
DI DALAM MAKANAN

MENDIDIKAN MAKANAN  
KEMUDIAN DI SEJUKKAN  
SEBELUM DI MASUKKAN KE  
DALAM BEKAS KEDAP UDARA

MENGERINGKAN  
MAKANAN DENGAN  
MENGASAPKANNYA.

KAEDAH MENYALUT  
MAKANAN DENGAN  
LILIN CAIR