

Subjek: Sains Tahun 6

Tema: Sains Bahan

Tajuk: Pengawetan Makanan

S.P: Menjelas dengan contoh kaedah pengawetan serta mengaitkan dengan faktor pertumbuhan mikroorganisma.[TP2]

AKTIVITI 1: Nyatakan kaedah pengawetan yang sesuai berdasarkan jenis makanan yang diberi.

Pempasteuran

Penyejukbekuan

Pemasinan

Pembungkusan vakum

Pendinginan

Penyalaian

Penjerukan

Pengetinan dan pembotolan

Pengeringan

Pelilinan

Pendidihan



a)_____



b)_____



c)_____



d)_____



e)_____



f)_____



g)_____



h)_____



i)_____



j)_____



k)_____

S.P Mengitlak pengawetan makanan bertujuan untuk menghalang atau melambatkan proses hidup mikroorganisma [TP3]

AKTIVITI 2: Jelaskan prinsip dalam pemilihan kaedah pengawetan makanan.

Kaedah Pengawetan	Aktiviti pengawetan	Prinsip Pengawetan
Pendidihan	Proses memanaskan makanan pada suhu yang tinggi	
Penjerukan	Proses merendam makanan di dalam larutan gula dan garam.	
Pembungkusan vakum	Proses mengeluarkan semua udara daripada bekas atau pembungkus makanan.	
Pengeringan	Kaedah mengeluarkan atau menyingkirkan kebanyakan air daripada makanan.	
Penyejukbekuan	Kaedah menyimpan makanan pada suhu takat beku (0°C) dan ke bawah.	
Pendinginan	Kaedah menyimpan makanan di dalam persekitaran bersuhu kurang dari 18°C .	
Pemasinan	Menggunakan garam untuk menyingkirkan kelembapan pada makanan.	
Pelilinan	Proses menyalut buah dan sayuran dengan lilin cair.	
Pengetinan dan pembotolan	Proses mendidihkan makanan kemudian disejukkan dan dimasukkan ke dalam bekas kedap udara.	
Pempasteuran	Proses pemanasan makanan sehingga suhu tertentu dan diikuti dengan pendinginan segera.	
Penyalaian	Kaedah mengeringkan makanan dengan cara mengasapnya untuk satu tempoh yang agak lama.	

S.P Merumuskan kepentingan teknologi pengawetan makanan bagi memenuhi keperluan bekalan makanan. [TP4]

AKTIVITI 3: Jelaskan kepentingan teknologi pengawetan makanan.

keperluan *pengawetan* *kecemasan* *disimpan*
dinikmati *lama* *banjir* *bermusim*



Makanan yang ditinkan boleh mengatasi masalah bekalan makanan semasa _____ . Contohnya, semasa _____ melanda sesebuah kawasan.



Sesetengah makanan yang dihasilkan oleh sesebuah negara boleh _____ di negara lain.



Teknologi _____ makanan memudahkan makanan _____ dan mudah diangkut untuk dipasarkan ke tempat lain.



Buah-buahan _____ boleh dinikmati sepanjang tahun.



Makanan yang diawet dapat disimpan lebih _____ dan boleh memenuhi _____ bekalan makanan sepanjang tahun.