

Sains Tahun 6: Pengawetan Makanan

1. Apakah tanda-tanda kerosakan makanan?

			

2. Nyatakan kaedah pengawetan makanan berdasarkan pernyataan di bawah.

Pernyataan		Kaedah pengawetan
1	Pemanasan makanan pada suhu tertentu diikuti dengan pendinginan segera.	
2	Mengasapkan makanan dalam tempoh yang lama sehingga makanan menjadi kering.	
3	Menyalut buah-buahan dengan lilin cair supaya kekal segar.	
4	Kaedah mengeluarkan air daripada makanan di bawah cahaya matahari	
5	Mengeluarkan semua udara di dalam bekas makanan.	
6	Merendam makanan dalam larutan gula dan garam.	

3. Pilih kaedah pengawetan makanan yang sesuai.

- | | | | |
|----------|---|----------------|---|
| 1. Sawi | : | 4. Cili | : |
| 2. Sosej | : | 5. Ikan sardin | : |
| 3. Susu | : | 6. Telur Masin | : |

4. Pilih jawapan yang betul.

- Makanan menjadi rosak akibat tindakan
- Suhu yang tinggi dapat _____ kebanyakan mikroorganisma.
- Makanan diawet supaya _____.
- _____ dapat dielakkan dengan pengawetan makanan