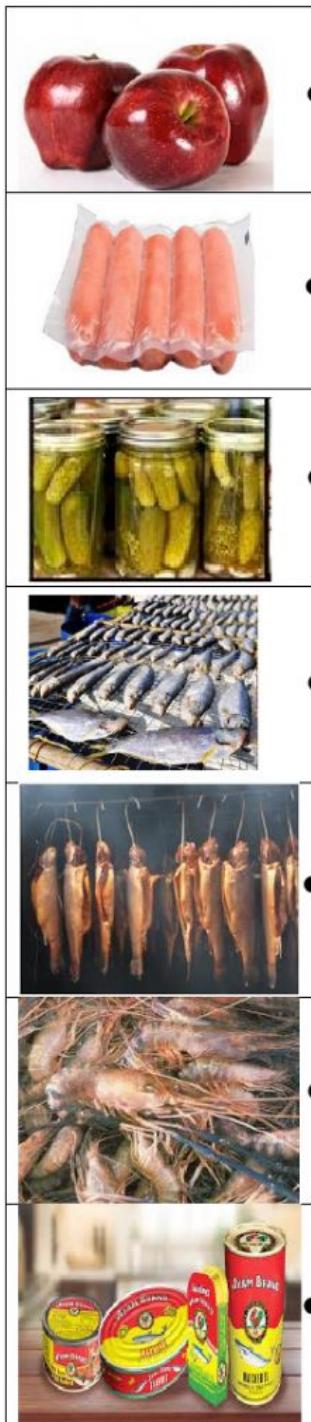


Nama :

Kelas :

KAEDAH PENGAWETAN MAKANAN

Padangkan jenis makanan berikut dengan kaedah pengawetan yang betul



• Kaedah mengeringkan makanan dengan cara mengasapnya dalam tempoh masa yang lama.

• Kaedah mengeluarkan atau menyingkirkan kebanyakan air daripada makanan

• Kaedah menyimpan makanan pada suhu takat beku (0°C) dan ke bawah

• Menyalut buah-buahan dengan lilin cair untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisma di permukaannya

• Melibatkan proses mendidihkan makanan untuk membunuh mikroorganisma.
Makanan kemudiannya disejukkan dan dimasukkan ke dalam bekas kedap udara

• Proses merendam makanan dalam larutan garam dan gula. Keasidan dan kepekatan garam yang tinggi menjadikan keadaan tidak sesuai untuk mikroorganisma bertumbuh atau membiak

• Proses mengeluarkan semua udara daripada bekas atau pembungkus makanan

**By : Teacher Fda
SK Simpang Ampat, Perlis**