

2.5 Teknologi Pemprosesan Makanan

Bahagian A

1. _____ makanan yang mengaplikasi teknologi pemprosesan makanan, kaedah yang digunakan serta contoh produk makanan yang terhasil.
2. Pemprosesan makanan dengan cara _____ bahan makanan melalui teknik celur, goreng, panggang, pengasapan, rebus, tumis, bakar dan kukus.
3. Proses _____ bahan kompleks kepada bahan yang lebih ringkas melalui Tindakan bakteria, yis atau mikroorganisma juga dikenali sebagai kaedah _____.
4. Kaedah _____ dan _____ merupakan teknik penyingkiran air daripada makanan supaya makanan dapat tahan lama seperti ikan masin, buah-buahan kering, bijirin dan sebagainya.
5. Cecair dipanaskan pada suhu di bawah takat didih cecair untuk membunuh patogen dan kemudian disejukkan dengan cepat dikenali dengan kaedah _____.
6. Kaedah _____ menyimpan makanan dalam tin yang telah disteril dan dipanaskan pada suhu melebihi 115°C di bawah tekanan tinggi untuk membunuh mikroorganisma dan sporanya.
7. Kaedah _____ makanan disimpan pada suhu 0°C atau lebih rendah supaya dapat tahan lebih lama.
8. Makanan didedahkan dengan sinaran mengion seperti sinar gama, sinar ultraungu dan sinar-X untuk membunuh mikroorganisma dikenali kaedah _____.

9. Kaedah _____ menyingkirkan udara daripada bekas atau beg plastik yang digunakan untuk membungkus makanan sebelum bungkusan itu ditutup dengan ketatnya.

Bahagian B

Padankan bahan kimia dengan fungsinya.

Pengawet	Meningkatkan rasa makanan supaya menjadi lebih sedap.
Pewarna	Mencegah pemendapan butiran dalam makanan cair.
Peluntur	Menambah warna dalam makanan supaya kelihatan menarik.
Perisa	Melunturkan warna asal makanan.
Penstabil	Mencegah pertumbuhan dan pembiakan mikroorganisma.
Pemanis	Membaiki kehomogenan, kestabilan dan tekstur makanan.
Antioksidan	Menjadikan makanan dan minuman lebih manis
Pengemulsi	Mencegah warna buah dan sayuran bertukar menjadi perang.

Bahagian C

Impak penggunaan bahan kimia secara berlebihan dalam pemprosesan makanan terhadap kesihatan manusia.

Impak terhadap kesihatan	Bahan Kimia
Kemandulan dan keracunan makanan	
Tekanan darah tinggi, sakit jantung dan kerencatan otak pada kanak-kanak	
Mengganggu sistem pencernaan manusia dan kecacatan fetus di dalam kandungan ibu	
Kanser dan keracunan makanan	
Merencatkan pertumbuhan badan dan ruam dan kegatalan kulit	
Obesiti dan Diabetes Melitus	

Pengawet

Pewarna

Peluntur

Antioksidan

Perisa

Pemanis