PENGAWETAN MAKANAN (LATIHAN 2)

NAMA : _____ KELAS : 6 : _____

1) Tulis kaedah pengawetan makanan yang sesuai dengan gambar

Makanan	Kaedah pengawetan	Makanan	Kaedah pengawetan
1	Penyejukbekuan dan pendinginan	6	
2		7	
3		8	
4		9	
5		10	

LIVEWORKSHEETS

2) Tandakan 'YA' untuk pernyataan yang betul dan 'TIDAK' untuk pernyataan yang salah

a- Makanan diawet supaya tahan lama dan mengelakkan pembaziran _____

b- Makanan menjadi rosak kerana tindakan virus _____

c- Berbuih, berketul dan rasa masam ialah ciri ciri susu yang telah basi _____

d- Roti yang kering akan mudah berkulat berbanding roti yang lembap _____

e- Kaedah pengawetan yang sesuai bagi epal ialah pengetinan _____

f- Salah satu kebaikan pengawetan makanan ialah makanan menjadi lebih sedap _____

g- Garam yang banyak dalam pemasinan mengeluarkan air daripada makanan _____

h- Pendidihan ialah kaedah dimana mikroorganisma dihapuskan dari makanan _____

i- Teknologi pengawetan makanan membolehkan makanan dieksport ke luar negara _____

j- Mi segera ialah makanan yang diawet menggunakan kaedah pembungkusan vakum _____

-CikguNaj-

LIVEWORKSHEETS