

1. Berdasarkan rajah di bawah, padankan proses pembungkusan vakum menggunakan mesin vakum yang betul pada kotak jawapan yang disediakan.



Pernyataan	Langkah
C	Makanan yang telah dibersihkan perlu disimpan secara pembungkusan vakum.
	Buka suis pada mesin vakum dan perhatikan udara dikeluarkan daripada pembungkus plastik.
	Simpan makanan tersebut di dalam peti sejuk atau di tempat yang kedap udara.
	Masukkan makanan ke dalam pembungkus plastik.
	Proses vakum lengkap sepenuhnya apabila mesin vakum berhenti.
	Letakkan bahagian pembungkus plastik yang terbuka pada mesin vakum.



- Simbing murid untuk menjawab latihan berpanduan buku teks.
- Halaman ini boleh dicetak daripada kod QR pada muka surat 88.

2. Susun langkah-langkah pempasteuran susu dengan betul berdasarkan gambar dan pernyataan yang diberi.



- Susu yang telah dipasteur perlu segera disejukkan.



- Susu yang telah dipasteur.



- Susu yang belum dipasteur masih mengandungi mikroorganisma.



- Susu dipasteur pada suhu 63°C selama 30 minit atau 72°C selama 15 saat.



3. Pada pendapat anda, mengapakah susu perlu dipasteurkan?

4. Senaraikan dua makanan lain yang boleh dipasteurkan.

a.

b.



Latihan

Padankan gambar makanan berikut dengan jenis pembungkusan yang betul.



Pouch berdiri



Pembungkus
vakum
aluminium



Pembungkus
vakum plastik



Botol plastik
berketumpatan
tinggi



Pembungkus
aseptik



Bekas
polistirena
khas



Nota Guru

- Bimbing murid untuk menjawab latihan berpandukan buku teks.
- Halaman ini boleh dicetak daripada kod QR pada muka surat 88.

