

Prinsip Dalam Pengawetan Makanan

Kaedah pengawetan	Ringkasan aktiviti	Prinsip pengawetan
Pendidihan	Masak makanan di atas api/ dalam ketuhar	
Pendinginan	Simpan makanan dalam peti sejuk pada suhu 1 - 4°C	
Penyejukbekuan	Simpan makanan beku pada suhu 0°C	
Pembungkusan vakum	Mengeluarkan udara daripada bungkusan makanan	
Pelilinan	Menyapu lapisan lilin secara nipis	
Pengeringan	Mengeringkan air daripada makanan	
Pemasinan	Menambah garam berlebihan kepada makanan	
Penjerukan	1. menyimpan makanan dalam larutan gula/ larutan garam 2. menambah cuka kepada makanan	
Penyalan	Mengeringkan makanan dengan asap secara perlahan-lahan	
Pengetinan, pembotolan	Makanan dimasak terlebih dahulu, kemudian ditutup rapat dalam tin dan botol	
Pempasteuran	Makanan dipanaskan pada suhu tertentu untuk seketika/ sekejap kemudian cepat-cepat disejukkan	