

UNIT 4 : PENGAWETAN MAKANAN



Penilaian

1. Senaraikan jenis makanan yang boleh diawet secara pembungkusan vakum dan pempasteuran dalam kotak jawapan yang disediakan.

Pembungkusan vakum	Pempasteuran
a.	a.
b.	b.
c.	c.
d.	d.
e.	e.

2. Berdasarkan pernyataan berikut, tuliskan **BETUL** bagi pernyataan yang betul dan **SALAH** bagi pernyataan yang salah.

Bil.	Pernyataan	Jawapan
a.	Pembungkusan vakum hanya boleh dilakukan dengan menggunakan mesin vakum sahaja.	
b.	Pembungkusan vakum memastikan tiada udara di dalam pembungkus makanan.	
c.	Suhu yang digunakan untuk pempasteuran susu adalah pada 63°C selama 30 minit.	
d.	Pada suhu 72°C, susu dipasteurkan selama 30 saat.	
e.	Makanan berbentuk cecair boleh dibungkus secara pembungkusan vakum dan pempasteuran.	

UNIT 4 : PENGAWETAN MAKANAN



1. Isikan jawapan sama ada pengawetan makanan secara **vakum** atau **pempasteuran** pada kotak yang disediakan.



UNIT 4 : PENGAWETAN MAKANAN

3. Isikan jawapan yang betul pada tempat kosong yang disediakan.

72°C

disejukkan

15 saat

63°C

singkat

botol

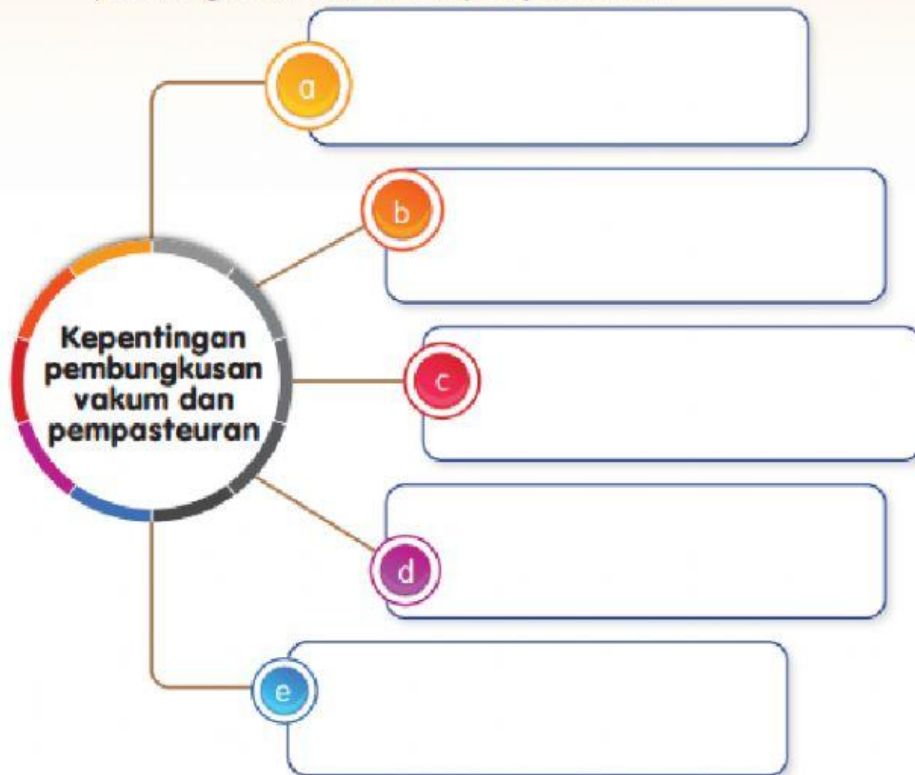
cecair

mikroorganisma

- Susu dan jus buah-buahan perlu dipanaskan pada suhu ini selama 30 minit.
- Suhu yang diperlukan untuk memanaskan minuman yogurt selama 15 saat.
- Susu perlu menjalani proses pempasteuran bagi membunuh _____ di dalamnya.
- Berapakah tempoh pemanasan yang paling singkat untuk suhu yang paling tinggi bagi kaedah pempasteuran?
- Susu yang telah dipasteur perlu segera _____.
- Makanan yang telah mengalami pempasteuran boleh disimpan di dalam _____.
- Makanan yang mengalami pempasteuran hanya boleh disimpan dalam tempoh yang _____.
- Proses pempasteuran melibatkan makanan dalam bentuk _____.

UNIT 4 : PENGAWETAN MAKANAN

4. Isi tempat kosong dengan jawapan yang betul bagi kepentingan pembungkusan vakum dan pempasteuran.



5. Tulis jenis pembungkusan yang digunakan untuk pempasteuran makanan berpandukan gambar yang diberi.

