



Nama: _____

Kelas: _____



Latihan

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





Nama: _____

Kelas: _____



Latihan

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

A



B



C



D



E



F



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.



Nama: _____

Kelas: _____

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.

