

Sains Tahun 6: Pengawetan Makanan

NAMA PENUH:

KELAS:

Latihan 1 :

Apakah tanda-tanda kerosakan makanan?

1		2		3		4	

Latihan 2 : Pilih jawapan yang betul.

5. Makanan menjadi rosak akibat tindakan

mikroorganisma

manusia

6. Makanan diawet supaya

lebih berkhasiat

tahan lama

7. Makanan yang rosak boleh

dibuang

membahayakan kesihatan

8. Pengawetan makanan dapat mengelakkan

pembaziran makanan

kekurangan makanan

Latihan 3 : Kaedah pengawetan makanan. Pilih kaedah yang sesuai.

9. Cili merah :

10. Rendang daging :

11. Ikan bilis :

12. Lobak merah:

13. daging lembu :

14. telur itik :

15. buah betik :

16. pisang :

Latihan 4 : Pilih "Betul" atau "Salah".

17. Pemanasan pada suhu didih dapat membunuh kebanyakan bakteria.

Betul

Salah

18. Susu segar sesuai disimpan dengan kaedah pendidihan.

Betul

Salah

19. Ikan kembung sesuai diawet dengan kaedah pemasinan.

Betul

Salah

20. Sayur sawi sesuai diawet dengan kaedah pelilinan.

Betul

Salah

21. Ikan sardin dan kicap sesuai ditinkan.

Betul

Salah

22. Sosej dan cendawan sesuai disimpan dengan kaedah pembungkusan vakum.

Betul

Salah

