

SAINS TAHUN 6

UNIT 8: PENGAWETAN MAKANAN

NAMA MURID



ARAHAN: BACA BUKU TEKS, TAJUK PENGAWETAN
DARIPADA MUKA SURAT 133 HINGGA 141

8 PENGAWETAN MAKANAN

500,000 Tahun Sebelum Masihi
Masyarakat moden menggunakan api mengeringkan daging mengawal keadaan pengawetan terhasil dalam beberapa minit.

Masyarakat Arab kuno mengeringkan dan menyimpan makanan sebagai persediaan selalunya bergejolak.

10,000 Tahun Sebelum Masihi

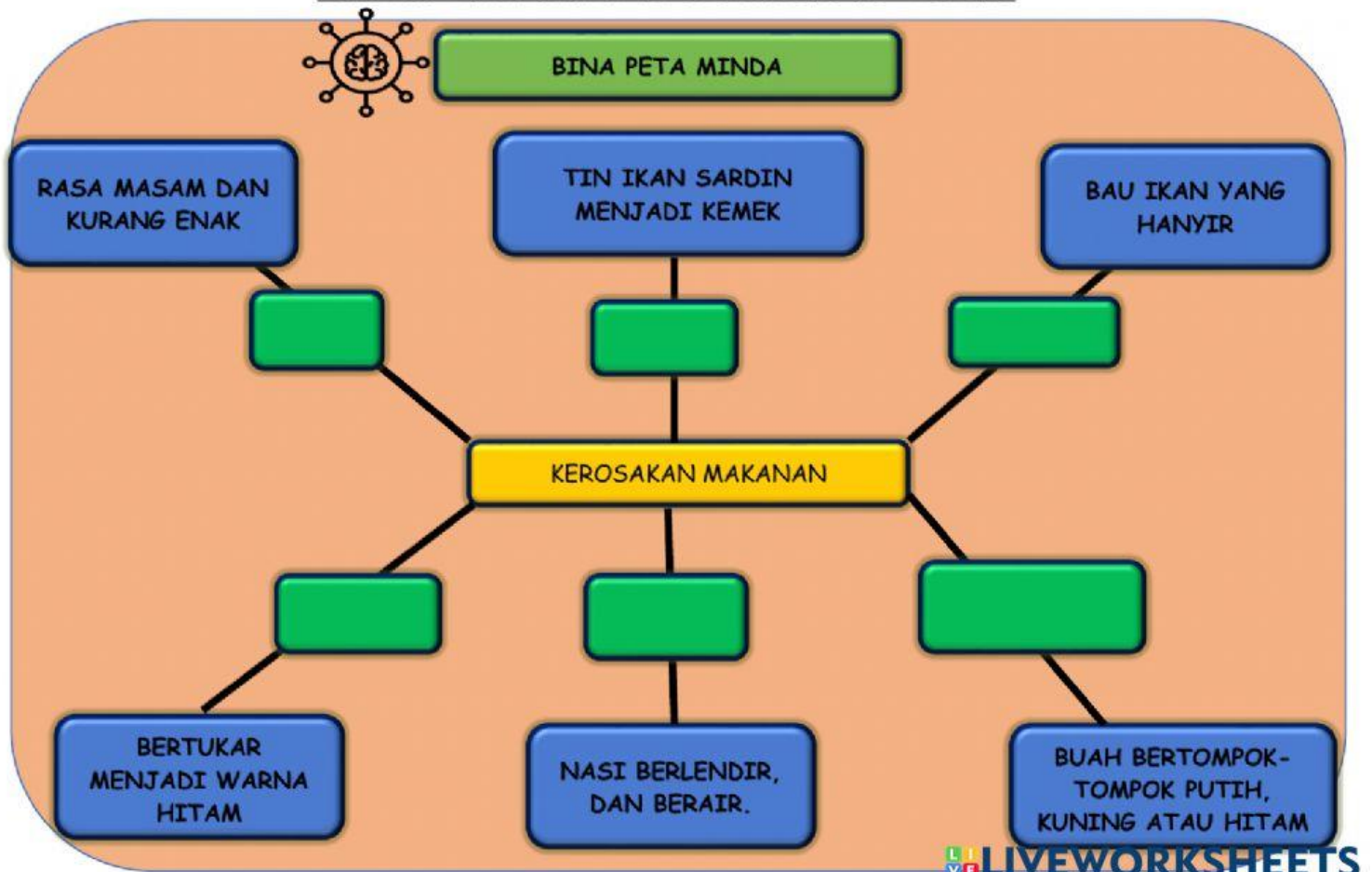
1400 Tahun Masihi
Masyarakat moden menyimpan makanan bagi mengawal persekitaran dan ketahanan makanan.

Tahun 1840
Lauti Pasteur menemui kuman yang menyebabkan makanan menjadi busuk dan memusnahkan kuman.

Sekarang
Kita menggunakan pengawet kimia untuk mengekalkan makanan lebih lama untuk jangka masa yang lebih lama.

Seperti dahulu kala lagi, masyarakat mengawet makanan dengan menggunakan pelbagai kaedah. Cuba kamu nyatakan apakah kesediaan mengawet makanan?

ARAHAN: BINA PETA MINDA BAGI SUB-TOPIK KEROSAKAN MAKANAN DAN KAEDAH
PENGAWETAN MAKANAN DI DALAM BUKU NOTA SAINS



KAEDAH PENGAWETAN MAKANAN

PROSES
MEMANASKAN
MAKANAN PADA
SUHU YANG
TINGGI DAN
LAMA

PROSES
MERENDAM
MAKANAN DI
DALAM
LARUTAN GULA
DAN GARAM

PROSES
MENGELOARKAN
SEMUA UDARA
DARIPADA
PEMBUNGKUS
MAKANAN

KAEDAH
MENGELOARKAN
AIR DARIPADA
MAKANAN
DENGAN
MENGERINGKANN
YA

KAEDAH
MENYIMPAN
MAKANAN PADA
SUHU TAKAT
BEKU (0°C) DAN
KE BAWAH

KAEDAH
MENYIMPAN
MAKANAN DI
DALAM
PERSEKITARAN
SUHU DI BAWAH
18°C

PEMANASAN MAKANAN
SEHINGGA SUHU
TERTENTU PADA
BEBERAPA KETIKA
KEMUDIAN DI
SEJUKKAN.

MENGGUNAKAN
GARAM UNTUK
MENYINGKIRKAN AIR
DI DALAM MAKANAN

MENDIDIKAN MAKANAN
KEMUDIAN DI SEJUKKAN
SEBELUM DI MASUKKAN KE
DALAM BEKAS KEDAP UDARA

MENGERINGKAN
MAKANAN DENGAN
MENGASAPKANNYA.

KAEDAH MENYALUT
MAKANAN DENGAN
LILIN CAIR