Lapisan nipis lilin disalut pada permukaan buah

Memasak makanan sehingga mendidih

Makanan dipanaskan pada suhu tinggi dan disimpan dalam bekas kedap udara



Keadaan nutrien yang tidak sesuai untuk mikroorgansima

Berubah rasa dan tekstur



Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrien

Proses merawat makanan menggunakan garam

Makanan dipanaskan pada suhu tertentu kemudian disejukkan

Mikrorganisma tidak aktif pada suhu rendah

Mikroorganisma tidak dapat hidup dalam keadaan tanpa udara







LIVEWORKSHEETS

PENGAWETAN MAKANAN

NAMA KAEDAH	GAMBAR	FAKTOR PERTUMBUHAN YANG TERLIBAT	CARA PENGAWETAN	PERUBAHAN PADA RASA DAN TEKSTUR
PENJERUKAN		Keadaan nutrien yang tidak sesuai untuk mikroorgansima	Merendam makanan dalam cuka, garam atau gula	Berubah rasa dan tekstur
PELILINAN				Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrien
PEMASINAN		Keadaan nutrien yang tidak sesuai untuk mikroorgansima		Berubah rasa dan tekstur
PEMBUNGKUSAN VAKUM			Makanan di bungkus dengan mengeluarkan udara	
PEMPASTEURAN		Suhu yang tinggi membunuh mikroorganisma		Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrien

LIVEWORKSHEETS

PENDIDIHAN		Mikroorgansima mati pada suhu tinggi		Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrien
PENGERINGAN		Mikroorganisma tidak dapat hidup dalam persekitaran kering	Makanan di keringkan dengan cahaya matahari	Berubah rasa dan tekstur
PENYALAIAN		Keadaan nutrien yang tidak sesuai untuk mikroorgansima	Proses pengeringan makanan menggunakan asap	
PENYEJUKAN			Makanan disimpan pada suhu sekitar 4C	Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrien
PENYEJUKBEKUAN		Mikrorganisma tidak aktif pada suhu rendah	Makanan dibekukan dibawah takat beku	Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrien
PEMBOTOLAN DAN PENGETINAN		Suhu yang tinggi membunuh mikroorganisma		Tidak mengubah rasa tekstur dan nutrien

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS