

UNIT 4: PENGAWETAN MAKANAN

Standard Kandungan	4.1 Pembungkusan Vakum dan Pempasteuran
Standard Pembelajaran	Pada akhir pembelajaran, murid dapat: 4.1.1 Mengenal pasti makanan yang boleh: i) ii) dibotolkan

Pengawetan Makanan:

Kaedah pemprosesan makanan yang berfungsi menghalang dan melambatkan pembiakan mikroorganisma pada makanan supaya lebih tahan lama dan tidak mudah rosak.

1) Pembungkusan Vakum

Proses mengawet makanan dengan mengeluarkan semua udara daripada bekas makanan

Ciri-ciri makanan yang boleh divakumkan:

- a) Makanan kering (kacang, biskut)
- b) Makanan segar (ikan, buah-buahan, ayam, daging)
- c) Makanan yang dijerukkan atau digaramkan (jeruk buah, sayur, jeruk daging, ikan masin)
- d) Makanan sejuk beku (sosej, nugget, daging burger)
- e) Makanan berbentuk pes atau cecair (pes kari, jus buah)

2) Pempasteuran

Kaedah pengawetan makanan berbentuk cecair seperti susu dan jus buah-buahan yang dipanaskan pada suhu 63°C selama 30 minit atau pada 72°C selama 15 saat dan diikuti penyejukan segera

Makanan yang boleh dipasteurkan:

- a) Produk makanan tenusu (susu, minuman yogurt, yogurt)
- b) Makanan berbentuk cecair (jus buah-buahan)

LATIHAN

1) Padankan dengan jawapan yang betul.

Proses mengawet makanan dengan mengeluarkan semua udara daripada bekas makanan

Pengawetan Makanan

Kaedah pengawetan makanan berbentuk cecair seperti susu dan jus buah-buahan yang dipanaskan pada suhu 63°C selama 30 minit dan diikuti penyejukan segera

Pengetinan

Pempasteuran

Kaedah pemprosesan makanan yang berfungsi menghalang dan melambatkan pembiakan mikroorganisma pada makanan supaya lebih tahan lama dan tidak mudah rosak.

Pembungkusan Vakum

MODUL PEMBELAJARAN PENDIDIKAN SAINS SOSIAL DAN ALAM SEKITAR TINGKATAN 5
MASLIAZI BINTI AHMAD SUBHI

2) Isikan jawapan **vakum** atau **pempasteuran** bagi setiap makanan dibawah pada kotak yang disediakan.



3. Isikan tempat kosong dengan jawapan yang betul. Murid perlu menarik jawapan yang betul ke tempat kosong yang telah disediakan.

rosak	sejuk beku	pempasteuran
yogurt	disejukkan	udara

a) Pengawetan makan dibuat supaya dapat membuatkan makanan lebih tahan lama dan tidak _____.

b) _____ ialah proses mengawet makanan berbentuk cecair yang dipanaskan pada suhu 63°C selama 30 minit.

c) Kaedah pembungkusan vakum ialah proses mengawet makanan dengan mengeluarkan semua _____ daripada bekas makanan.

d) Ciri-ciri makanan yang divakumkan ialah makanan kering, segar, dijerukkan, berbentuk pes dan _____.

e) Susu dan _____ merupakan makanan yang diawet secara pempasteuran.

f) Minuman yogurt yang telah dipasteur perlu _____ segera.