

1. Kerosakan makanan yang tidak diawet berpunca daripada...
 - A. Tindakan manusia yang tidak bertanggungjawab
 - B. Tindakan mikroorganisma
 - C. Tindakan pembekal makanan
 - D. Tindakan pengusaha gerai makanan

2. Berapakah bacaan suhu bagi kaedah penyejukanbekuan?
 - A. 18oC ke bawah
 - B. 18oC ke atas
 - C. 0oC ke bawah
 - D. 0oC ke atas

3. Apakah maksud pengawetan makanan?
 - A. Proses penyimpanan makanan sejukbeku
 - B. Pemprosesan makanan menghalang atau melambatkan pertumbuhan mikroorganisma
 - C. Proses melindungi makanan daripada rosak
 - D. Pemprosesan makanan supaya tahan lebih lama dan sedap dimakan

4. Di antara makanan berikut, manakah yang sesuai diawet melalui kaedah penyalan?
 - A. Epal dan sotong
 - B. Pisang dan ikan
 - C. Mangga dan ikan bilis
 - D. Cendawan dan tomato

5. Pendidihan dapat
 - A. Melambatkan pertumbuhan mikroorganisma
 - B. Menghalang pertumbuhan mikroorganisma
 - C. Menyebabkan mikroorganisma tidak aktif
 - D. Membunuh mikroorganisma