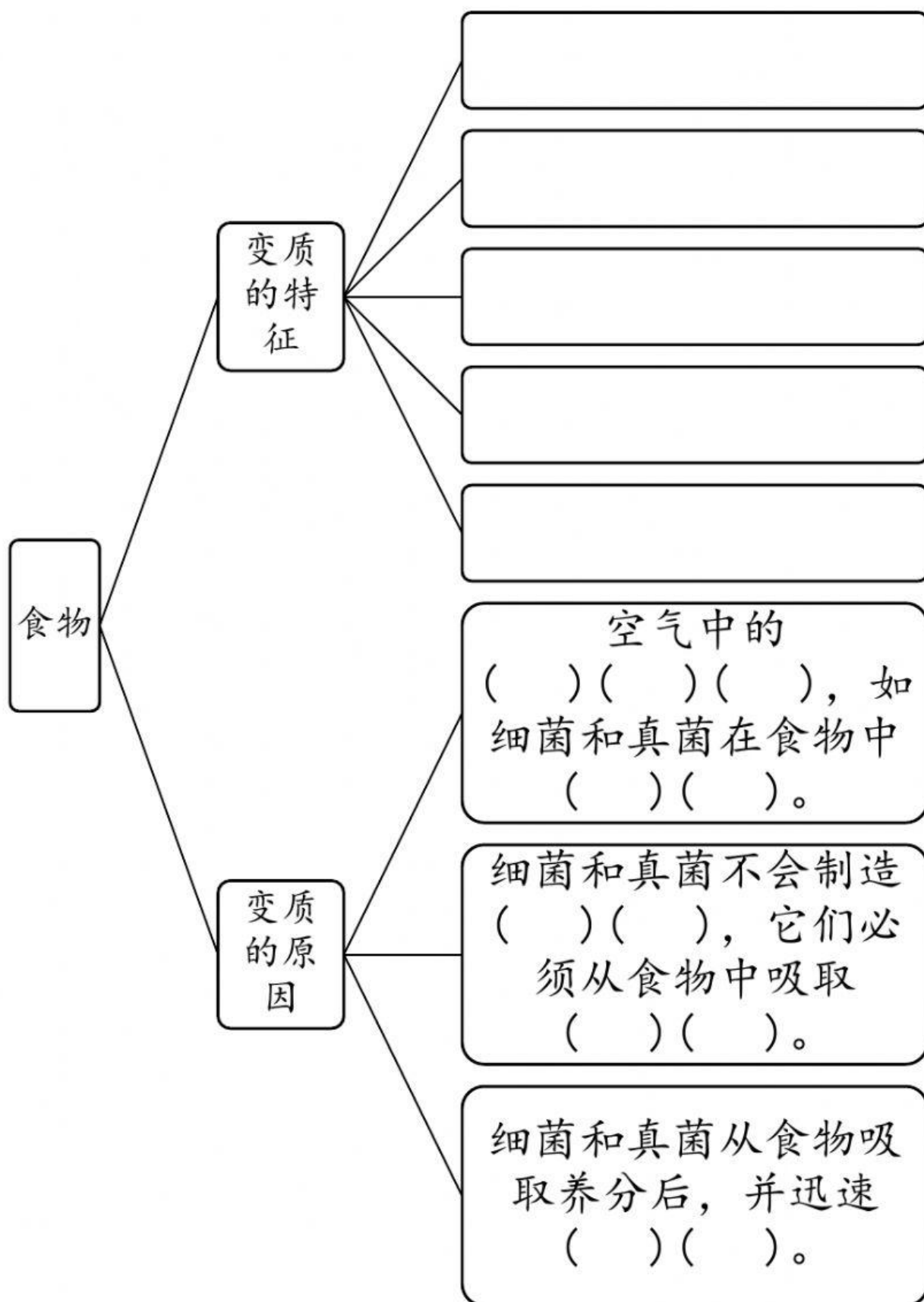
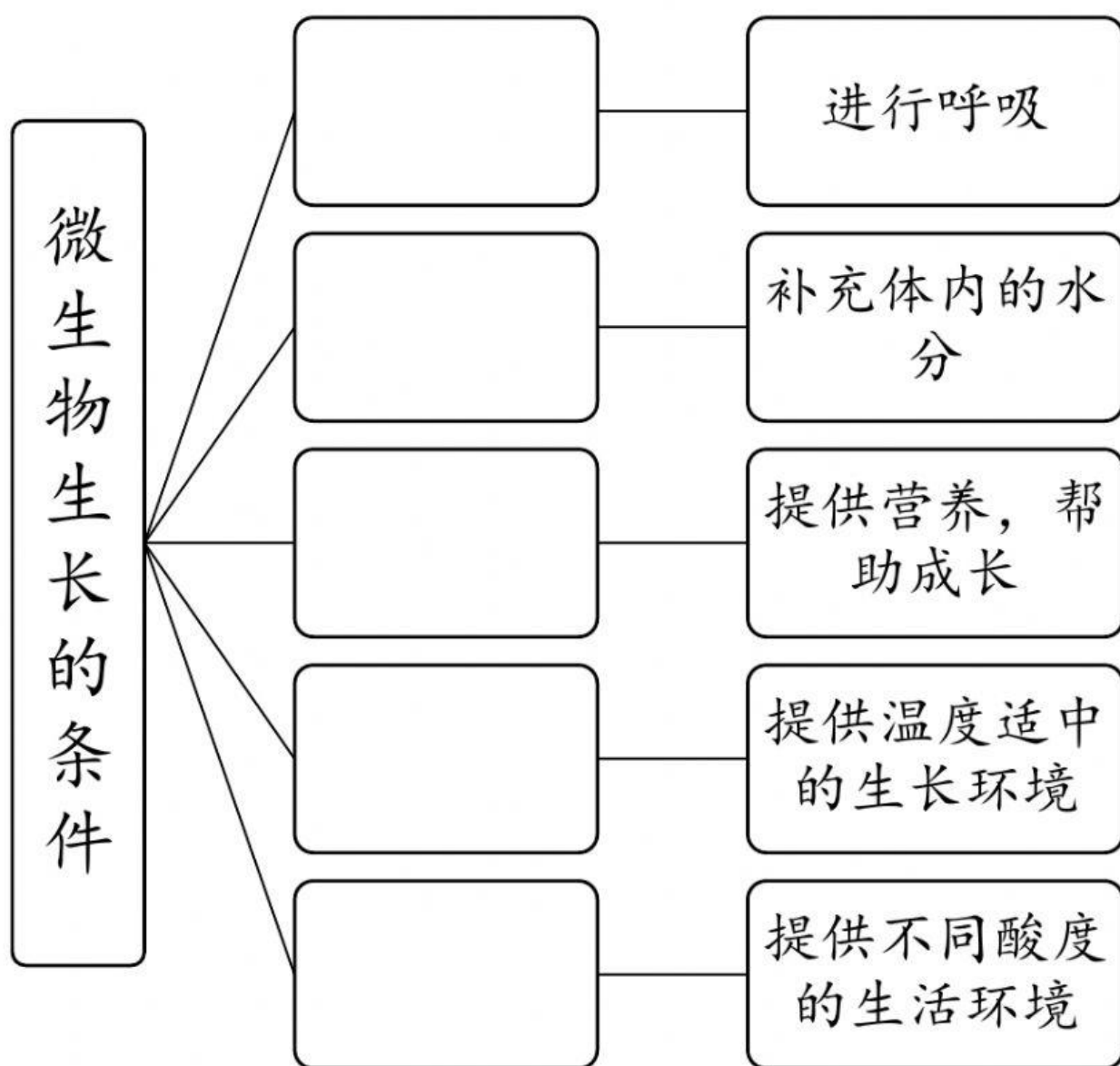


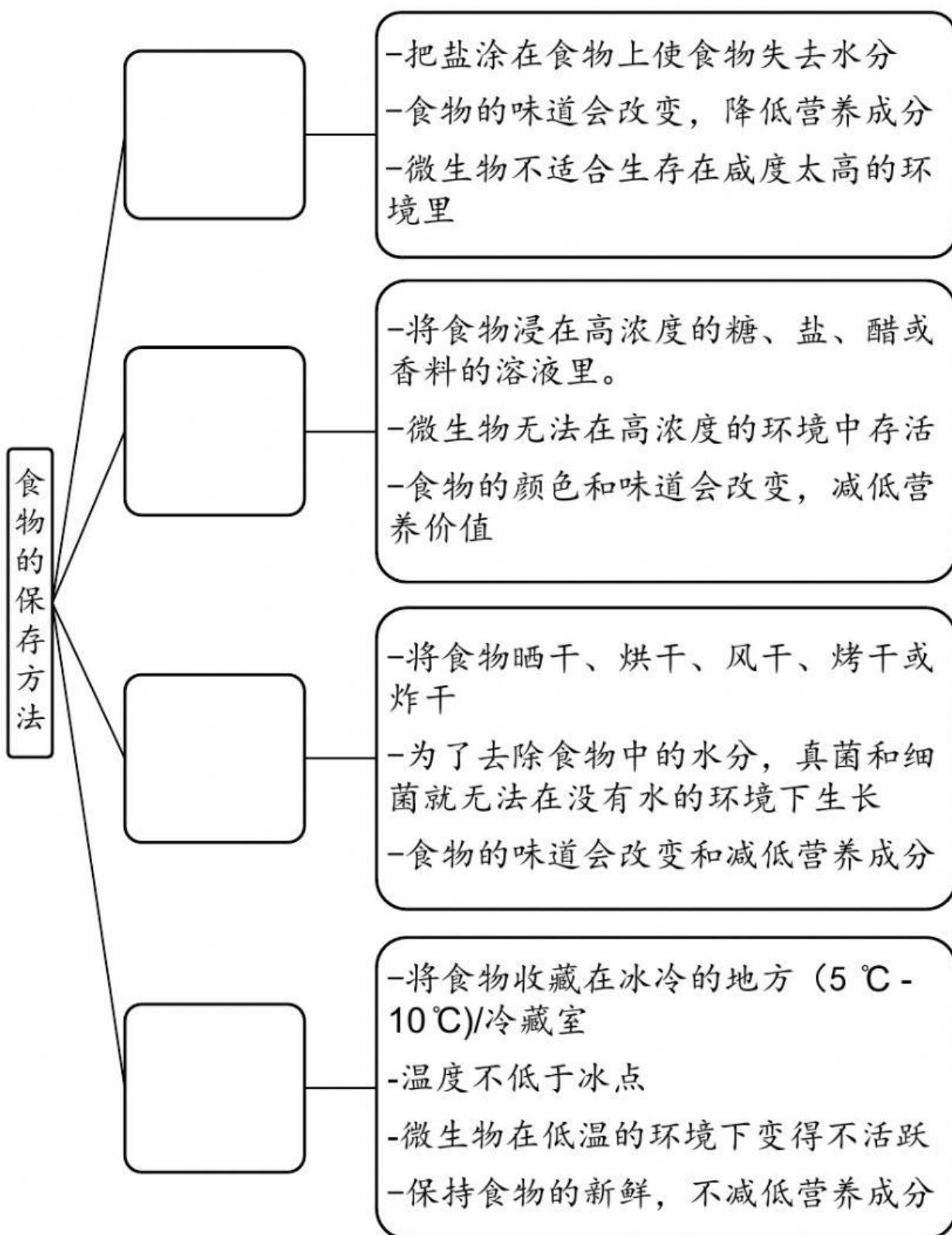
六年级科学-(4)材料世界-食物的保存[练习一]



六年级科学-(4)材料世界-食物的保存[练习二]



六年级科学-(4)材料世界-食物的保存[练习三]



食物的保存方法

-将食物收藏在低于冰点(0°C)的地方/冷冻室

-微生物在低于冰点的环境下变得不活跃，不会繁殖

-不会改变食物的味道和营养成分

-抽出食物包装袋里的空气，然后密封

-微生物无法在没有空气的环境下生存

-没有涉及化学物质，是最安全的保存法

-把食物或饮料加热后，装入瓶子里，加盖密封

-可存放的时间较长，有注明食用期限

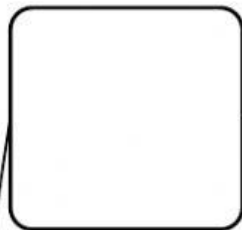
-食物的味道会改变，被加入防腐剂，减低营养价值

-把食物高温处理后，装进罐子里，抽出空气并密封

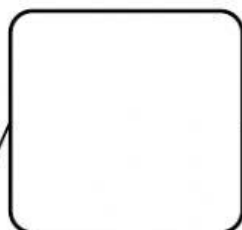
-可存放的时间较长，有注明食用期限

-食物的味道会改变，减低营养价值

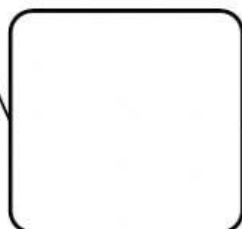
食物的保存方法



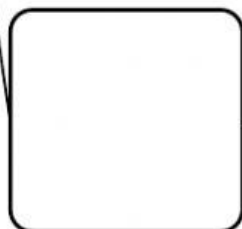
- 将食物加热至63℃长达30分钟，或加热至72℃长达15秒，再急速冷却至10℃以下
- 在不破坏饮料的味道和营养的温度下杀死饮料中的微生物



- 用烟火的热气把食物熏干
- 食物脱水，微生物无法在干燥的环境下滋长
- 会改变食物的味道及营养价值



- 将蔬菜或水果清洗、消毒，再喷上一层蜡
- 可以防止微生物侵入，不易变坏
- 蜡对人体有害



- 以一定的温度将食物煮熟或煮沸
- 杀死大部分的微生物
- 只能保存数小时