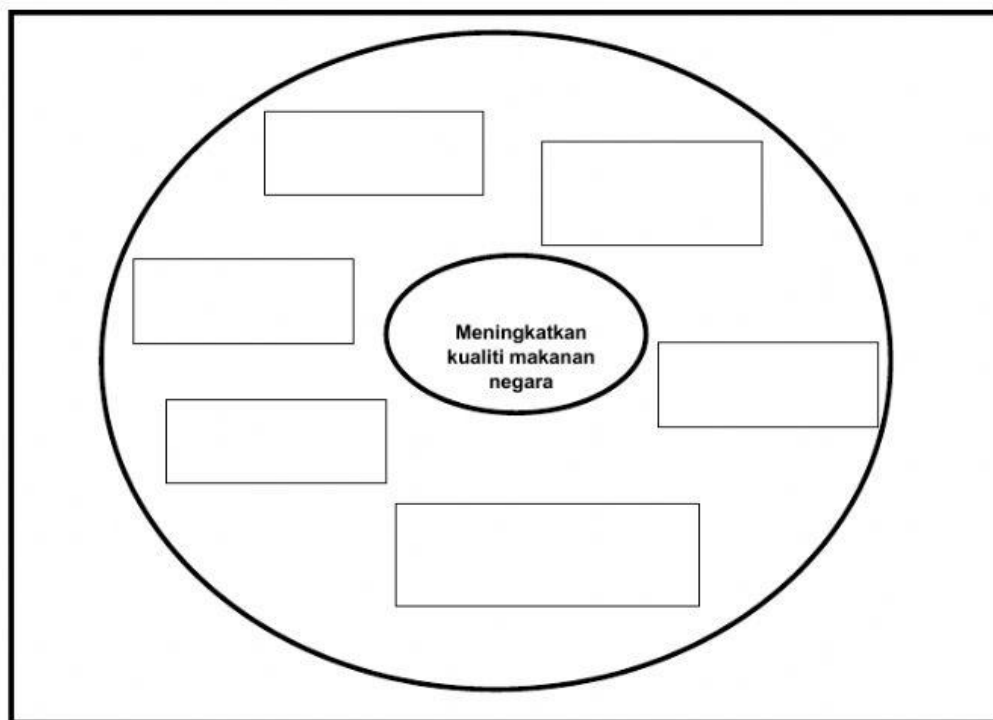


2.4	Teknologi Pengeluaran Makanan	Buku Teks,ms 66-75
-----	-------------------------------	--------------------

Antara langkah yang diambil dalam teknologi pengeluaran makanan:

- Meningkatkan _____ makanan
- Meningkatkan _____ pengeluaran makanan
- Menghasilkan dan _____ yang bermutu
- Menggunakan pelbagai jenis _____ moden



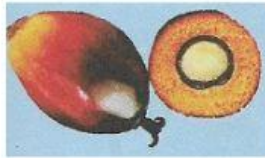
Penggunaan baka yang bermutu

Tujuan :

1. Mempelbagaikan _____
2. Meningkatkan _____
3. Meningkatkan _____

Kelapa sawit _____

- Berbuah _____
- Isirung _____
- Sabut _____
- Tempurung _____
- Minyak _____



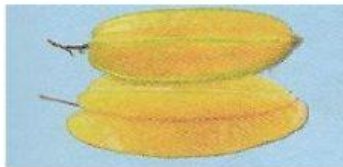
Lembu _____

- Susu yang _____
- Sesuai hidup kawasan iklim _____



Belimbing _____

- Contoh: _____
- Berwarna _____
- Manis dan _____



Betik _____

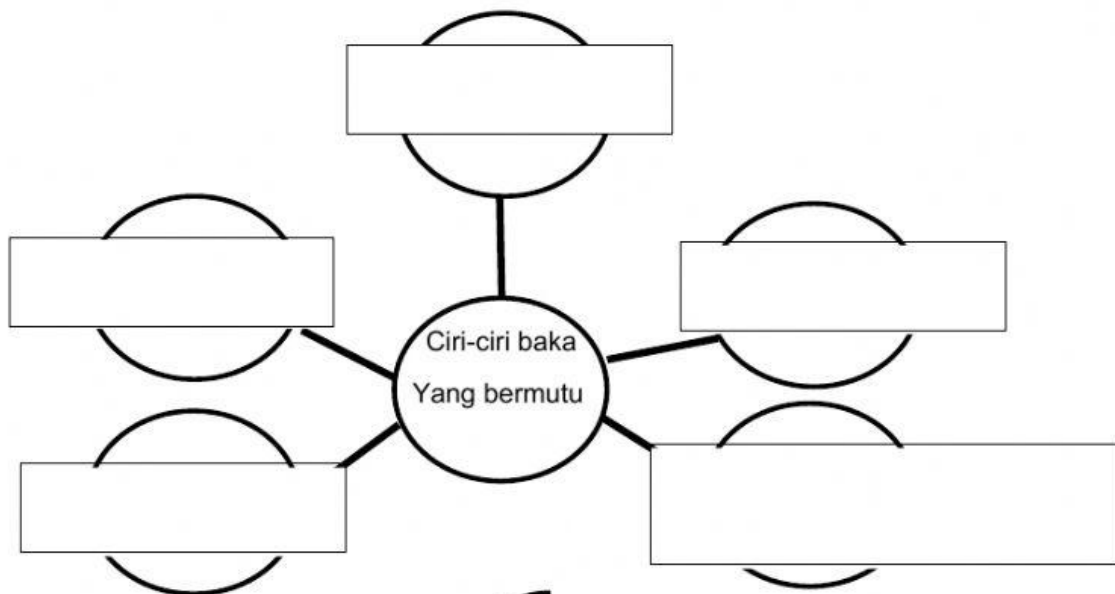
- Saiz _____
- Isi _____



Ayam _____

- Cepat _____
- Daging seperti _____





Penggunaan teknologi moden

Mesin _____
dan _____ cecair

Mempercepatkan:

Pengklonan

Mengekalkan:

Dan _____

Jentera seperti
_____ dan

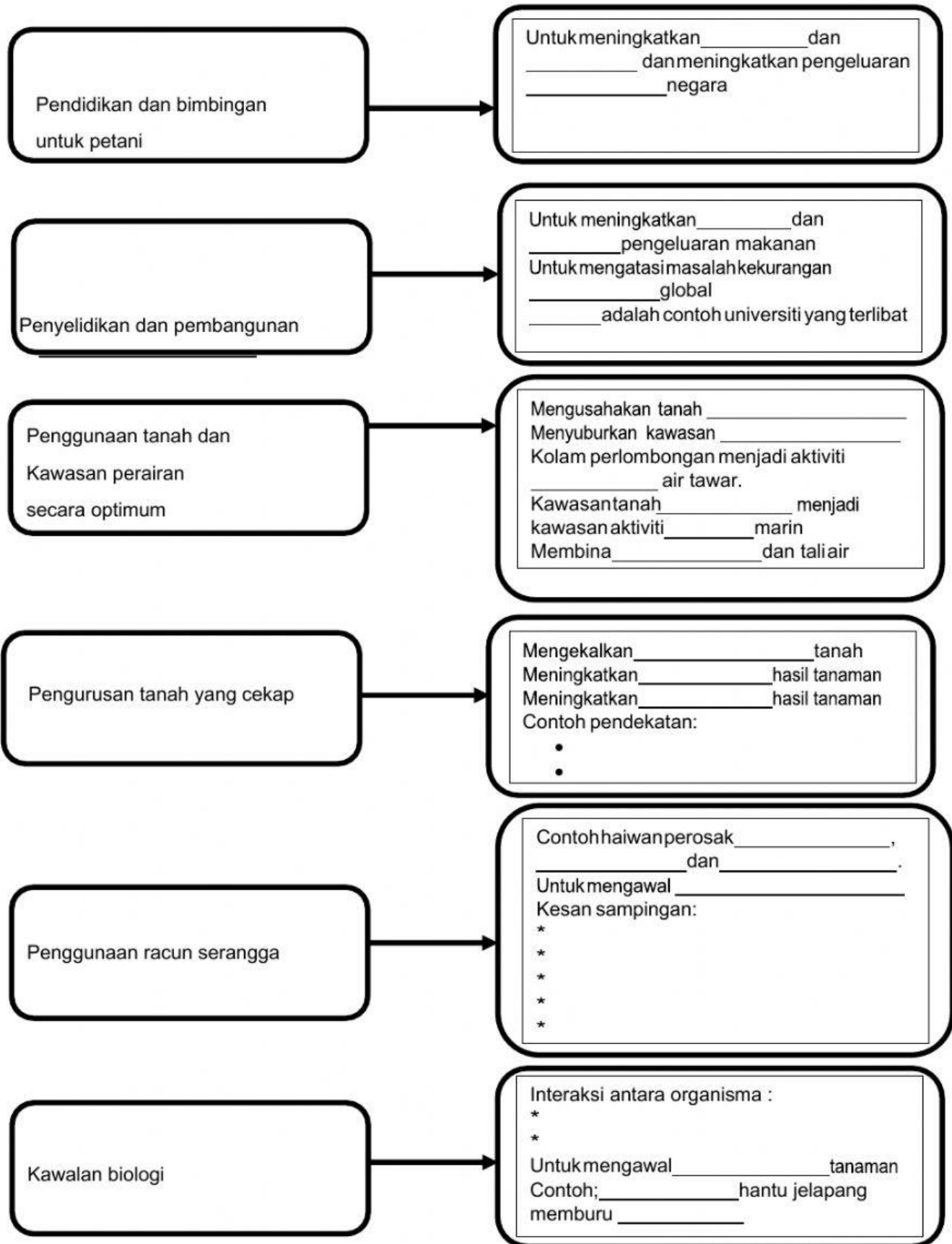
Mempercepat:

Bioteknologi

Meningkatkan:

Penggunaan

Dapat:



Kelebihan kawalan biologi	Kelemahan kawalan biologi
*Lebih _____ *Tidak memudaratkan _____organisma lain kecuali_____tumbuhan *Tidak menyebabkan perosak tumbuhan _____ * Lebih _____	*Mengambil_____yang panjang *Sukar_____hasil kawalan biologi *Memerlukan_____dan _____yang teliti dan berkesan *Menganggu keseimbangan _____jika populasi _____atau_____tidak terkawal.

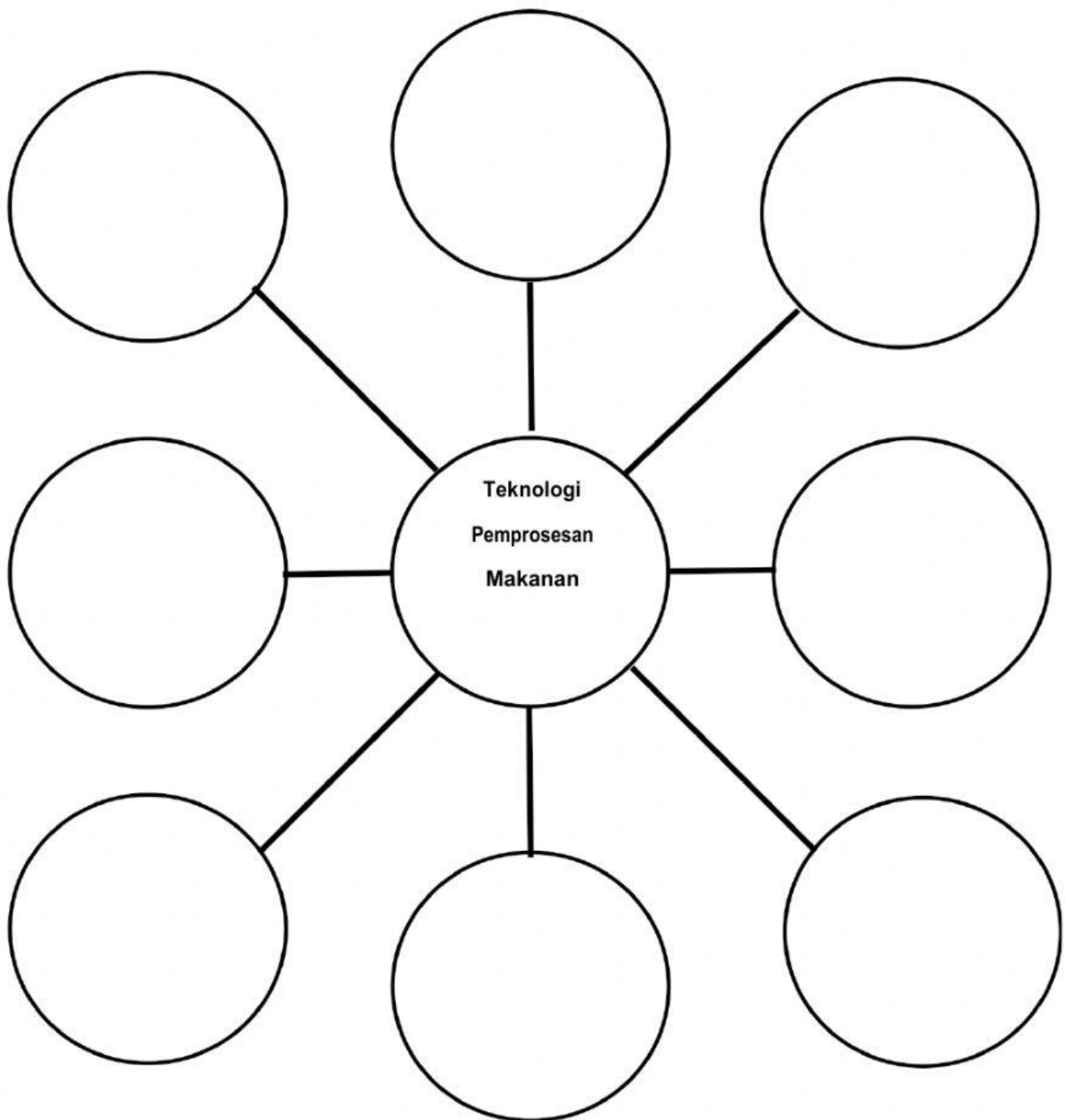
INFO BESTARI:

- Ulam ialah sayur-sayuran dan buah-buahan yang dimakan secara mentah. Contoh ulam ialah petai, jering, daun pegaga dan pucuk betik.
- Makanan 'Gergasi' (Monster Food) ialah makanan yang dihasilkan dari tumbuhan yang telah diubahsuai secara genetik. Buah dihasilkan lebih besar dan tahan terhadap cuaca dan penyakit.

2.5	Teknologi Pemprosesan Makanan	Buku Teks, ms 75-82
-----	-------------------------------	---------------------

Tujuan teknologi pemprosesan makanan:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____



Memasak

Kaedah:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

Contoh produk:

1. kari ayam
2. ikan goreng
3. ayam panggang
4. nasi
5. sayur-sayuran
6. kuih-muih

Penapaian

Kaedah:

Proses _____ bahan kompleks kepada bahan yang lebih _____

Contoh :

Penapaian _____ melalui tindakan _____ dalam pembuatan _____

Glukosa $\xrightarrow{\text{Yis}}$ _____ + _____

Contoh produk:

1. kicap
2. kimchi
3. tempe
4. yogurt
5. tapai

Pendehidratan atau Pengeringan

Kaedah:

Air _____ dari _____ melalui
_____ atau _____

Cara-cara:

1. _____
2. _____
3. _____

Contoh produk:

1. Udang kering
2. Sotong kering
3. Ikan kering
4. Buah-buahan kering
5. Bijirin
6. Cendawan
7. Susu tepung

Pempasteuran

Kaedah:

Cecair dipanaskan pada suhu di bawah
100°C untuk membunuh _____

Kemudian _____ dengan cepat.

Susu segar:

Dipanaskan suhu = 63°C selama ____ minit

Dipanaskan suhu = 72°C selama ____ saat

Contoh produk:

1. Susu
2. Produk tenusu
3. Jus buah-buahan