



# PENGAWETAN MAKANAN

## INFO RINGKAS

### Kerosakan Makanan

1 Makanan yang rosak berbahaya kepada kesihatan kita.



Daging dan ayam

- kehitaman
- berbau busuk
- berlendir
- berubah tekstur



Nasi

- lembik
- berlendir
- bertompok hitam
- berbau masam



Susu

- berbuih
- berketul-ketul
- berbau busuk
- berubah tekstur



Sayur-sayuran

- berkulat
- warna kekuningan
- layu

2 Makanan menjadi rosak akibat tindakan mikroorganisma.

### Pengawetan Makanan

UPSR '16, '17, '18, '19



Pengawetan Makanan

1 Pengawetan makanan bertujuan untuk menghalang atau melambatkan proses hidup mikroorganisma.

2 Terdapat pelbagai kaedah pengawetan makanan supaya makanan tahan lebih lama.

- **Pendidihan**  
memanaskan makanan pada suhu tinggi
- **Penjerukan**  
merendam makanan di dalam larutan gula dan garam
- **Pembungkusan vakum**  
mengeluarkan semua udara daripada pembungkusan makanan atau bekas
- **Pengeringan**  
menyingkirkan kebanyakan air daripada makanan melalui cahaya matahari atau ketuhar
- **Penjejukbekuan**  
menyimpan makanan pada suhu takat beku (0°C) dan ke bawah
- **Pendinginan**  
menyimpan makanan pada suhu kurang dari 18°C
- **Pemasinan**  
menggunakan garam untuk menyingkirkan kelembapan pada makanan
- **Pengetinan dan pembotolan**  
mendidihkan makanan untuk membunuh mikroorganisma, kemudian masukkan ke dalam bekas kedap udara
- **Pelilinan**  
menyalut buah dan sayuran dengan lilin cair bagi mencegah pertumbuhan mikroorganisma
- **Pempasteuran**  
memanaskan makanan sehingga suhu tertentu untuk beberapa ketika dan diikuti dengan pendinginan segera
- **Penyalan**  
mengeringkan makanan dengan mengasapnya untuk satu tempoh yang agak lama

3 Pengawetan makanan adalah penting supaya

- (a) makanan mudah disimpan dan diangkut.
- (b) makanan bermusim sentiasa diperolehi.
- (c) mengelakkan pembaziran makanan.
- (d) mengatasi masalah bekalan makanan.
- (e) makanan boleh disimpan lebih lama.