

**UNIT
8**

TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN



INFO RINGKAS

Kerosakan Makanan

- 1 Makanan menjadi rosak akibat tindakan mikroorganisma.
- 2 Ciri-ciri makanan yang rosak:
 - (a) Tekstur susu berubah menjadi berbuih-buih dan berketul-ketul
 - (b) Roti dan nasi ditumbuhi tompok-tompok kehitaman, iaitu kulat
 - (c) Buah-buahan dan sayur-sayuran yang rosak akan berkulat dan berubah tekstur, rasa dan warna
 - (d) Daging lembu dan ayam yang rosak akan berlendir kehitaman dan berbau busuk

Pengawetan Makanan

- 1 Pengawetan makanan ialah proses melambatkan makanan daripada menjadi rosak. Mikroorganisma ialah penyebab utama kerosakan makanan kerana mikroorganisma akan bertumbuh jika terdapat air, udara, suhu dan keasidan yang sesuai.
- 2 Kaedah pengawetan makanan:
 - (a) Pengeringan
 - (b) Pendidihan
 - (c) Pendinginan
 - (d) Penyejukbekuan
 - (e) Pembungkusan vakum
 - (f) Pengetinan
 - (g) Pembotolan
 - (h) Pempasteuran
 - (i) Penjerukan
 - (j) Pemasinan
 - (k) Penyalaian
 - (l) Pelilinan
- 3 Makanan boleh diawetkan dengan:
 - (a) menggunakan lebih daripada satu kaedah pengawetan
 - (b) menggabungkan lebih daripada satu kaedah pengawetan

Kepentingan Teknologi Pengawetan Makanan

- 1 Makanan dapat bertahan lama
- 2 Pembaziran makanan dapat dielakkan dan dicegah
- 3 Makanan mudah untuk disimpan
- 4 Pembekalan makanan di luar musim
- 5 Makanan mudah untuk dieksport
- 6 Penghasilan makanan sedia dimakan