



۱. جاهای خالی را با نوشتن کلمات مناسب کامل کن.

نمک زدن - پختن و غلیظ کردن - خشک کردن - کنسرو کردن - منجمد کردن - دودی کردن - پاستوریزه کردن

(الف) برای تولید مربا از پختن و غلیظ کردن استفاده می شود.

(ب) برای این که خیار مدت طولانی سالم بماند، با نمک زدن آن را نگهداری می کنیم.

(پ) برای نگهداری ماهی از روش های صنعتی کنسرو کردن و منجمد کردن استفاده می شود.

(ت) بهترین روش برای نگهداری گوشت منجمد کردن می باشد.

(ث) پاستوریزه کردن از روش های نگهداری صنعتی شیر می باشد.

۲. موارد نادرست را تشخیص داده و آن ها را به صورت درست بنویس.

(الف) امروزه مواد غذایی را بیشتر با روش های سنتی نگهداری می کنند. ^{صنعتی} ~~نادرست~~

(ب) برای نگهداری طولانی مدت گوشت می توان از روش کمپوت کردن استفاده کرد. ~~نادرست~~ ^{نمی توان}

(پ) روش نگهداری استریلیزه کردن مواد غذایی در گذشته مورد استفاده نبوده است. ~~درست~~ ^{نادرست}

(ت) استفاده از مواد نگهدارنده فقط شامل استفاده از نمک، شکر و سرکه می باشد. ~~نادرست~~ ^{نمی باشد}

(ث) تهیه لواشک نیز نوعی افزودن نمک می باشد. ~~نادرست~~ ^{خشک کردن}

۳. برای هر روش نگهداری مواد غذایی که در زیر آمده دو مثال بنویس.

نمک زدن	اضافه کردن سرکه	خشک کردن	پختن	سرد کردن
خیار شور...	ترش بادمجان	میوه خشک	مربا کردن	منجمد کردن گوشت
ماهی شور...	ترش لیمو	لواشک	رابط گوشت	منجمد کردن مرغ





کار در کلاس ۲

۱. مشخص کن هر کدام از روش‌های نگهداری زیر، در گذشته مورد استفاده بوده یا اکنون یا هر دو؟

خشک کردن	کمپوت کردن	کنسرو کردن	دودی کردن
هر دو	هر دو	اکنون	گذشته

۲. چرا ماندگاری نان کم است و بیسکویت ماندگاری طولانی دارد، با این که هر دو از گندم تهیه می‌شوند؟

..... زیرا بیسکویت آب ندارد و خشک است.

۳. در گذشته به جای یخچال برای نگهداری مواد غذایی چه می‌کردند؟

..... قرار دادن در یخ (بسیار دانه) - قرار دادن در زیر زمین - سرداب

۴. سه ماده‌ی خوراکی نام ببر که برای نگهداری آن‌ها از روش خشک کردن استفاده می‌شود؟

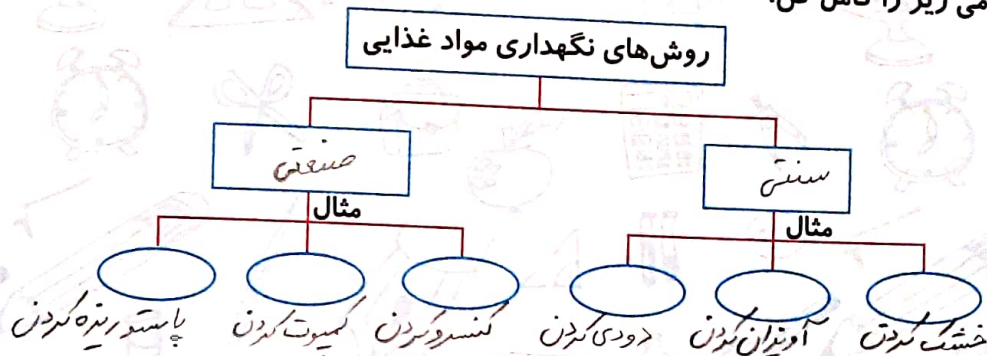
..... آبلوبو - زردآلو - دانه

۵. دو روش نگهداری طولانی مدت نان را نام ببر.

..... خشک کردن - منجمد کردن

تمرین ۲

۱. نمودار مفهومی زیر را کامل کن.



۲. دو روش نگهداری سبزی ها را نام ببر.

..... خشک کردن منجمد کردن

۳. دو روش قدیمی و دو روش جدید برای نگهداری ماهی را نام ببر.

..... روش های قدیمی: نمک زدن دودی کردن

..... روش های جدید: منجمد کردن کنسرو کردن

۴. الف) دو ماده غذایی نام ببر، که در گذشته با روش خشک کردن تهیه می شدند؟

..... لواشک برگه

ب) تهیه این مواد با استفاده از روش سنتی چه فرقی با روش های جدید خشک کردن دارد؟

..... اکنون در کارخانه ها با گرم کردن های بیشتر و منجمد کردن به مقدار زیاد تهیه می شوند

..... در قدیم با نور خورشید و گرمای طبیعی تهیه می شدند

۵. روش های سنتی نگهداری مواد خوراکی چه مزایا و چه معایبی دارد؟

..... مزایا: طبیعی و منجمد و سالم تر بوده

..... معایب: مقدار مواد خوراکی زیاد نبود و روش های سنتی بسیار وقت گیر بوده

۶. برای نگهداری طولانی مدت میوه گلایی چه روشی بهتر است؟

..... خشک کردن





۷. دو تفاوت روش سنتی و صنعتی نگهداری مواد غذایی را بنویس.

۱. در روش صنعتی مقدار زیادی مواد غذایی در زمان کم تهیه می شود، کم در روش سنتی زمان بیشتری می برد.
۲. در روش سنتی از گرمای مصنوعی و یا خاها (استفاده می شود در روش سنتی از روش های طبیعی استفاده می شود).

۸. در تهیه مربای سیب و خیارشور، از کدام مواد افزودنی استفاده می شود؟

مربا: شکر
خیارشور: نمک

۹. روش آویزان کردن گوشت که از روش های نگهداری سنتی آن می باشد، بهتر است در چه مکانی انجام شود؟ چرا؟

در مکان سرد و سالم تا دیرتر خراب نشود.

۱۰. یک روش برای سالم ماندن گوشت در زمان قدیم و یک روش برای سالم ماندن گوشت که اکنون استفاده می شود نام ببر.

زمان قدیم (روش سنتی): خشک کردن، نمک زدن، و آویزان کردن در مکان سرد و سالم
اکنون (روش صنعتی): منجمد کردن، کنسرو کردن

۱۱. نمک زدن چگونه باعث می شود مواد غذایی، طولانی مدت سالم بمانند؟

۱. نمک آب مواد غذایی را کم می کند و میکروب ها نمی توانند بدون آب رشد کنند.

۲. میکروب ها به خوردن نمک می پردازند و مواد غذایی سالم می مانند.

۳. نمک زیاد، باعث از بین رفتن میکروب ها می شود.

۴. چون نمک در مواد غذایی سمی تولید می کند که میکروب ها را می کشد.

۱۲. ضرب المثل «هرچه بگندد نمکش می زند»، وای به روزی که بگندد نمک، به کدام روش نگهداری مواد

غذایی اشاره می کند؟

- ① نمک زدن ② کنسرو کردن ③ پختن ④ دودی کردن



۱۳. در کدام روش نگهداری، به دلیل دور بودن از هوا، مواد خوراکی سالم می‌مانند؟

- (۱) پاستوریزه کردن (۲) کنسرو کردن (۳) استریلیزه کردن (۴) خشک کردن

۱۴. روش نگهداری طولانی مدت کدام یک از میوه‌های زیر با بقیه متفاوت است؟

- (۱) سیب (۲) گیلان (۳) گلابی (۴) خیار

۱۵. کدام گزینه از فواید مواد غذایی خشک شده نمی‌باشد؟

- (۱) کم شدن حجم و وزن مواد غذایی (۲) استفاده از مواد غذایی در فصل‌های مختلف سال (۳) زیباتر و جالب شدن مواد غذایی (۴) گزینه‌های (۱) و (۲)

