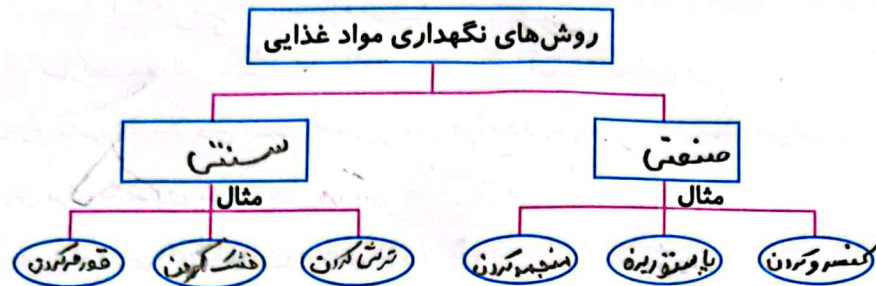


نمودار مفهومی زیر را کامل کن.



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

۱. روش سنتی: به دلیل سرعت بسیار کم احتمال آلودگی زیاد است. (X)
۲. روش صنعتی: توسط دستگاه و با سرعت بالا آلودگی کمتر انجام می‌شود. (X)

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



زمان قدیم روش سنتی:

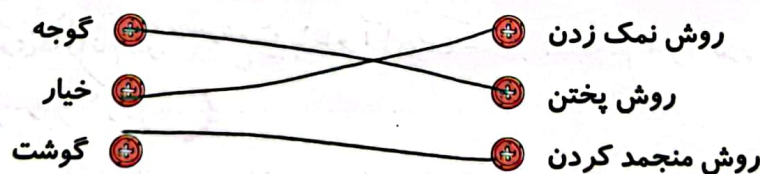
(نگهداری در یخچان) - (خشک کردن)

اکنون روش صنعتی:

عبیه کردن

تمرین

۱ هر ماده‌ی غذایی را به روش نگهداری طولانی مدتی که برایش به کار می‌رود وصل کن.



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

الف: امروزه مواد غذایی را بیشتر با روش‌های سنتی نگهداری می‌کنند. X

ب: برای نگهداری طولانی مدت گوشت می‌توان از روش کمپوت کردن استفاده کرد. X

پ: روش نگهداری استریلیزه کردن مواد غذایی در گذشته مورد استفاده نبوده است. ✓

ت: استفاده از مواد نگهدارنده فقط شامل استفاده از نمک، شکر و سرکه می‌باشد. X

ث: تهیه‌ی لواشک نیز نوعی افزودن نمک می‌باشد. X

پختن

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** 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 **دودی کردن** استفاده می شود.

ت: بهترین روش برای نگهداری گوشت **خشک کردن** می باشد.

ث: با **پاستوریزه کردن** از روش های نگهداری صنعتی شیر می باشد.

مشخص کن هر کدام از روش های نگهداری زیر، در گذشته مورد استفاده بوده یا اکنون یا هر دو؟

خشک کردن	کمپوت کردن	کنسرو کردن	دودی کردن
(میوه و سبزی)	(میوه)	(لواپیا)	(ماهی)

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

(قدیم: **دودی کردن** - **نمک زدن**)

(جدید: **فریز کردن** - **کنسرو کردن**)

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

(ماهی) (سبزی) (میوه)

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

(در روش سنتی احتمال آلودگی بیشتر و به صورتی دستی انجام می شد.)

اما در روش جدید با دستگاه و سرعت بالا و آلودگی کمتر انجام می شود.

(خشک کردن) (فریز کردن)

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

(مزایا: مواد از کیفیت بهتر استفاده می شود و از آلودگی کمتر است.)

(معایب: حجم تولید کمتر است.)

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

آویزان کردن در زیر زمین خشک. چون گرما با کثرت خالص بودن گوشت می تواند

چرا ماندگاری نان کم است و بیسکویت ماندگاری طولانی دارد، با این که هر دو از گندم تهیه می شوند؟

چون نان به خاطر وجود رطوبت است. بیسکویت را با حذف رطوبت

۱۱ در گذشته به جای یخچال برای نگهداری مواد غذایی چه می کردند؟

یخچال

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

میوه - سبزی - ماهی

۱۳ دو روش نگهداری طولانی مدت نان را نام ببر.

خشک کردن - فریز کردن

۱۴ با توجه به سؤالات داده شده، پاسخ گزینه‌ی صحیح را مشخص کن.

الف: 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

ب: روش نگهداری طولانی مدت کدام یک از میوه‌های زیر با بقیه متفاوت است؟

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

پ: 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)

ت: نمک زدن چگونه باعث می‌شود مواد غذایی، طولانی مدت سالم بمانند؟

- (۱) نمک آب مواد غذایی را کم می‌کند و میکروب‌ها نمی‌توانند بدون آب رشد کنند.

- (۲) میکروب‌ها به خوردن نمک می‌پردازند و مواد غذایی سالم می‌مانند.

- (۳) نمک زیاد، باعث از بین رفتن میکروب‌ها می‌شود.

- (۴) چون نمک در مواد غذایی سمی تولید می‌کند که میکروب‌ها را می‌کشد.

ث: ضرب المثل «هرچه بگندند نمکش می‌زنند، وای به روزی که بگندند نمک»، به کدام روش نگهداری مواد غذایی اشاره می‌کند؟

- (۱) نمک زدن (۲) کنسرو کردن (۳) پختن (۴) دودی کردن

خودارزیابی

خیلی خوب خوب قابل قبول نیاز به تلاش

☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐

روش‌های نگهداری طولانی مدت مواد غذایی در گذشته و اکنون را می‌دانم.

مهم‌ترین روش‌های نگهداری یک ماده‌ی غذایی خاص را می‌توانم تشخیص دهم.

با یخچال‌های گذشته و اکنون و تفاوت آن‌ها آشنا هستم.