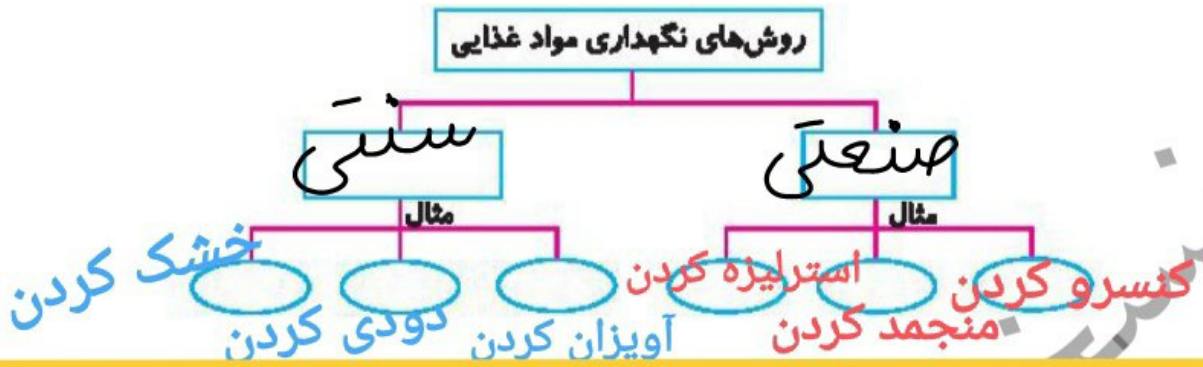




۱ نمودار مفهومی زیر را کامل کن.



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

پاسخ در صفحه ی بعد

۳ 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، آویزان کردن، دو جای خنک و دارای سایه

اکنون روش صنعتی: منجمد کردن

تمرین

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

- | | |
|------|----------------|
| گوچه | روش نمک زدن |
| خیار | روش پختن |
| گوشت | روش منجمد کردن |

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

- الف: امروزه مواد غذایی را بیشتر با روش‌های سنتی نگهداری می کنند. **صنعتی** X
- ب: برای نگهداری طولانی مدت گوشت می توان 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 نمی باشد. X
- ث: تهیه ی لواشک نیز نوعی افزودن نمک می باشد. X

خشک کردن

در روش سنتی با گرمای طبیعی (نور خورشید) انجام میشود، زمان بر است، عطر و طعم و کیفیت مواد غذایی حفظ میشود اما خطر آلودگی بالاست.

روش صنعتی کار با دستگاه های مخصوص انجام میشود، گرمای مصنوعی، زمان کم و سرعت بالاست. مواد نگهدارنده افزوده می شود، همچنین امکان از بین رفتن ویتامین ها ی مواد غذایی هم وجود دارد.

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 مریا از استفاده می‌شود.

ب: برای این که خیار مدت طولانی سالم بماند، با آن را نگهداری می‌کنیم.

پ: برای نگهداری ماهی از روش‌های صنعتی و استفاده می‌شود.

ت: بهترین روش برای نگهداری گوشت خشک کردن می‌باشد.

ث: پاستوریزه کردن از روش‌های نگهداری صنعتی شیر می‌باشد.

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 (صنعتی)	گذشته

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

قدیمی: دودی کردن، آویزان کردن، نمک سود کردن

جدید: منجمد کردن، کنسرو کردن

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

سبزی، میوه خشک

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

طعم طبیعی دارد و سالم تر بوده، کیفیت خوبی دارد اما بسیار

زمان بر است و به مقدار کم تهیه میشود.

خشک کردن، منجمد کردن

روش‌های سنتی نگهداری مواد خوراکی چه مزایا و چه معایبی دارد؟
مزایا: طعم طبیعی و عطر مواد حفظ میشود

معایب: زمان بر بوده و خطر آلودگی وجود دارد

روش آویزان کردن گوشت که از روش‌های نگهداری سنتی آن می‌باشد، بهتر است در چه مکانی انجام شود؟ چرا؟

در جای سرد و دارای سایه، تا دیرتر خراب شود

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

چون بیسکویت خشک است و مواد نگهدارنده دارد