

علوی

مدارس هزاره سوم



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

از یخچال های طبیعی و سرداب ها استفاده می کردند.

۱۲ سه ماده ی خوراکی نام ببر که برای نگهداری آنها از روش خشک کردن استفاده می شود؟

آلبالو - زردآلو - هلو

۱۳ دو روش نگهداری طولانی مدت نان را نام ببر.

خشک کردن - منجمد کردن

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) گیلاس (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، ۲ و ۳

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: ضرب‌المثل «هرچه بگندد نمکش می‌زنند، وای به روزی که بگندد نمک»، به کدام روش نگهداری مواد غذایی اشاره می‌کند؟

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