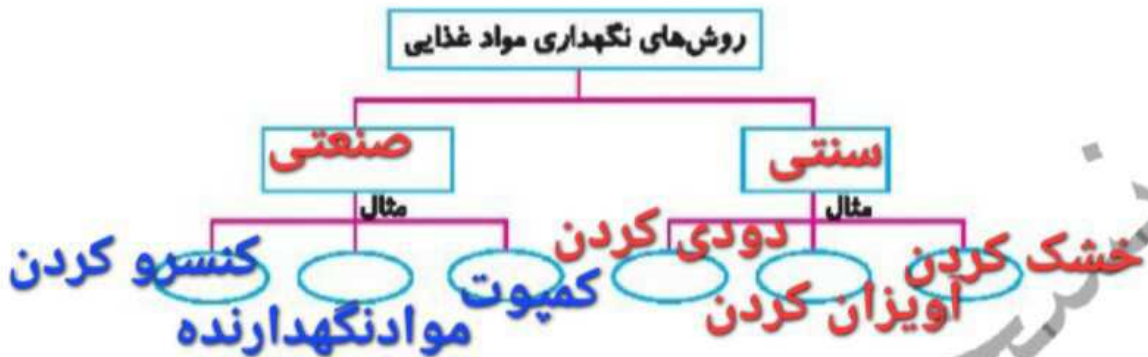




نمودار مفهومی زیر را کامل کن.

۱



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

در روش صنعتی مقدار زیاد در زمان کمتری زمان

بیشتر و مقدار کمتر در روش سنتی از گرمای مصنوعی ولی سنتی از نور خورشید



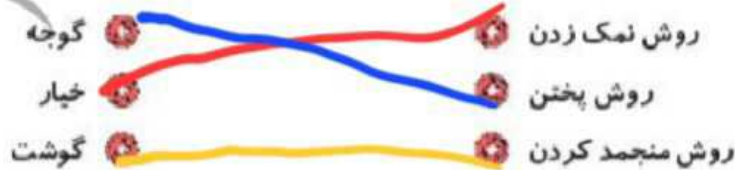
زمان قدیم روش سنتی:
خشک کردن - نمک زدن - آویزان کردن

اکنون روش صنعتی:

منجمد 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. ~~X~~
- ت: استفاده از مواد نگهدارنده فقط شامل استفاده از نمک، شکر و سرکه می‌باشد. ~~X~~
- ث: تهیه‌ی لواشک نیز نوعی افزودن نمک می‌باشد. ~~X~~

الف: برای تولید **میرکلس** و **غلیظ کردن** استفاده می‌شود.

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

پ: برای نگهداری ماهی از روش‌های صنعتی **کنسر کردن** و **منجمد کردن** استفاده می‌شود.

ت: بهترین روش برای نگهداری گوشت **خشک کردن** می‌باشد.

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؟

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

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

قدیمی: دودی کردن، نمک زدن، آویزان کردن.

جدید: کنسرو کردن، منجمد کردن.

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

لواشک، سبزیجات.

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

امروزه کارخانه‌ها با گرمکن‌های برقی و صنعتی به مقدار زیاد تهیه می‌کنند.

دو روش نگهداری سبزی‌ها را نام ببر.

خشک کردن، منجمد کردن.

روش‌های سنتی نگهداری مواد خوراکی چه مزایا و چه معایبی دارد؟

طبیعی و مفید است ولی وقت گیر است.

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

در مکان سرد و سایه و بدون آلودگی تا دیرتر خراب نشود.

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

زیرا بیسکویت خشک است و در آن آب نیست.

علوی

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

از یخچال های طبیعی و سرداب

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

آلبالو_ زردآلو_ هلو و...

۱۳ دو روش نگهداری طولانی مدت نان را نام ببر.

خشک کردن_ منجمد کردن

۱۴ با توجه به سوالات داده شده، پاسخ گزینه ی صحیح را مشخص کن.

الف: در کدام روش نگهداری، به دلیل دور بودن از هوا، مواد خوراکی سالم می مانند؟

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

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

۱) سیب ۲) گیلان ۳) گلابی ۴) خیار

پ: کدام گزینه از فواید مواد غذایی خشک شده نمی باشد؟

۱) کم شدن حجم و وزن مواد غذایی ۲) استفاده از مواد غذایی در فصل های مختلف سال

۳) زیباتر و جالب شدن مواد غذایی ۴) گزینه های ۱، ۲ و ۳

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

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

۲) میکروبها به خوردن نمک می پردازند و مواد غذایی سالم می مانند.

۳) نمک زیاد، باعث از بین رفتن میکروبها می شود.

۴) چون نمک در مواد غذایی سمی تولید می کند که میکروبها را می کشد.

ث: ضرب المثل «هرچه بگندد نمکش می زند، وای به روزی که بگندد نمک»، به کدام روش نگهداری مواد غذایی اشاره می کند؟

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

خودارزیابی

خیلی خوب خوب قابل قبول نیاز به تلاش

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

روش های نگهداری طولانی مدت مواد غذایی در گذشته و اکنون را می دانم.

مهم ترین روش های نگهداری یک ماده ی غذایی خاص را می توانم تشخیص دهم.

با یخچال های گذشته و اکنون و تفاوت آنها آشنا هستم.