

Quan sát và trả lời (SGK Khoa học 4 tập 1 trang 24)

Chỉ và nói những cách bảo quản thức ăn trong từng hình.

Trả lời:



Hình 1: Phơi khô

Hình 2: Đóng hộp thức ăn

Hình 3: Đẻ thức ăn trong tủ lạnh

Hình 4: Ướp lạnh

Hình 5: Làm mắm

Hình 6: Làm mứt

Hình 7: Làm dưa muối

Liên hệ thực tế và trả lời (SGK Khoa học 4 tập 1 trang 25)

1. Theo em, vì sao những cách làm trên lại giữ được thức ăn lâu hơn?

Trả lời:

Các loại thức ăn tươi có nhiều nước và các chất dinh dưỡng, đó là môi trường thích hợp cho vi sinh vật phát triển nên dễ bị hư hỏng. Bảo quản thực phẩm làm cho vi sinh vật không có môi trường hoạt động hoặc ngăn không cho các vi sinh vật xâm nhập vào. Do đó, các thức ăn giữ được lâu hơn.

2. Gia đình bạn thường bảo quản thức ăn bằng cách nào? Cho ví dụ.

Trả lời:

Gia đình bạn thường bảo quản thức ăn bằng cách:

+ Ướp lạnh: giữ thức ăn trong tủ lạnh: thịt, cá, rau,...

+ Phơi khô: Cá, tôm, mực, củ cải, măng, miến, bánh đa, mọt nhĩ, ...