

5. ఆహార పరిరక్షణ

ఈ పాఠంలో మనము నేర్చుకున్నవి

1. ఆహార పదార్థాలు పాడైనవి అంటే అవి తినడానికి యోగ్యమైనవి కావు.
2. ఆహార పరిరక్షణ వల్ల మన భోజనంలో వైవిధ్యత వస్తుంది.
3. ఆహార పదార్థాలు ఎక్కువ సమయం సురక్షితంగా ఉండాలంటే వాటి పరిరక్షణ చాలా అవసరం
4. ఊరగాయ, వడియాలు, జాం మొదలైనవి పరిరక్షణ దేశీయ పద్ధతుల ద్వారా చేస్తారు.
5. కొన్ని ఆహార పదార్థాలు శీఘ్రంగా మరియు కొన్ని ఆలస్యంగా పాడవుతాయి.
6. పాలు, పండ్లు మరియు కూరగాయలు త్వరగా పాడవుతాయి. ధాన్యాలు, వడియాలు మరియు చక్కెర సుదీర్ఘ కాలం వరకు సురక్షితంగా ఉంటాయి.

1. క్రింద ఇచ్చిన ప్రశ్నలకు సమాధానాలు రాయండి.

1. ఆహార పదార్థాల పరిరక్షణ చేయడం ఎందుకు అవసరం?

2. ఆహార పదార్థాలు ఏ కారణాల వల్ల పాడవుతాయి?

3. ఆహార పదార్థాల పరిరక్షణలో దేశీయ పద్ధతుల పేర్లు రాయండి?

4. 2,3 రోజుల లోపల పాడయ్యే కొన్ని ఆహార పదార్థాల పేర్లు రాయండి?

5. ఏ రకంగా మెంత్రి కూరను నిర్జలీకరణం ద్వారా సురక్షితం చేయవచ్చు?

2. క్రింద ఇచ్చిన పదాలను మీరు సొంత వాక్యాల్లో ఉపయోగించండి.

1. సూక్ష్మజీవులు _____

2. నిర్జలీకరణం _____

3. ఉష్ణోగ్రత _____

4. సంరక్షకాలు _____

5. వైవిధ్యం _____