

Fen Bilimleri

Defter Notları

1. Dönem • 8. Hafta • Not 8

• Not 8 • Besinlerin Tazeliği ve Doğallığı

MEB ders kitaplarıyla uyumlu • Dik temel harflerle • Yazım süresi ≈ 20 dk

Besinlerin Tazeliği ve Doğallığı

1. Taze besinler, besin değerini korur.
2. Doğal besinler, katkı maddesi eklenmemiş besinlerdir.
3. Paketli besinlerde son kullanma tarihine bakarız.

Besinlerin Tazeliği ve Doğallığı

02.11.2026

1. Taze besinler, besin değerini korur.
2. Doğal besinler, katkı maddesi eklenmemiş besinlerdir.
3. Paketli besinlerde son kullanma tarihine bakarız.
4. Bozulmuş besinler zehirlenmeye yol açabilir.
5. Besinleri uygun koşullarda saklarız: süt ve et buzdolabında, kuru gıdalar serin ve kuru yerde.
6. Ambalajlı besinlerde etikette üretim tarihi, son kullanma tarihi ve içerik bilgisi bulunur.

Ben de yazarım:

Paketli bir besinde kontrol ettiğim bilgi:

Defterde Uygulayalım

Bir besin etiketinden bilgileri yazalım.

Ürünün adı:**Üretim tarihi:****Son kullanma tarihi:**

İçindekiler:

Taze ve doğal besine iki örnek:

Bozulmuş besini nasıl anlarız?

Pazardan alışveriş yaparken nelere dikkat ederiz?

Buzdolabında saklanması gereken üç besin:

Katkı maddesi nedir? Kendi cümlemizle yazalım:

Son kullanma tarihi geçmiş bir besini ne yaparız?