

④ 加工食品

食品添加物が使われている

野菜、魚、肉などの原料に手を加えて、保存性を高め調理しやすくした食品を加工食品という。

食品を加工する目的

1. 食品の保存性を高める。
2. 消化、吸収しやすくなる
3. 味をよくする（画一的である）
4. 栄養価を高める。
5. 調理の手間を省く。



保存の原理について、あてはまる言葉を書こう。

<p>乾燥させて ①水分をぬく</p> <p>乾燥食品</p> <p>のり</p> <p>干しぶどう</p> <p>干しいたけ</p>	<p>②冷凍する</p> <p>冷凍食品</p>	<p>密封・③加熱 殺菌する</p> <p>びん詰</p> <p>かんづめ 缶詰</p> <p>レトルト食品</p>	<p>酢漬け、砂糖漬け、 ④塩漬けにする</p> <p>酢漬け ピクルス</p> <p>漬物</p> <p>塩漬け 梅干し</p> <p>砂糖漬け ジャム</p>	<p>⑤微生物を利用する</p> <p>発酵食品</p> <p>しょうゆ</p> <p>チーズ</p> <p>ヨーグルト</p> <p>みそ</p>
---	--------------------------	--	---	--

保存以外の目的で加工される次の食品を何と呼びますか。

① 安価な材料で高価な食品に似せて人工的に作った食品
(コピー食品)

