

Rajah 3 / Diagram 3 Antara Industri Berikut Yang Manakah Menggunakan Mikroorganisma Ini? Which Of The

Rajah 3 / Diagram 3 Antara Industri Berikut Yang Manakah Menggunakan Mikroorganisma Ini? Which Of The

Dalam dunia industri moden, penggunaan mikroorganisma telah menjadi salah satu aspek penting dalam pelbagai proses pengilangan dan pengolahan. Mikroorganisma, termasuk bakteria, kulat, dan alga, memainkan peranan yang sangat besar dalam meningkatkan keberkesanan, keberlanjutan, dan keselamatan produk. Rajah 3 atau Diagram 3 menunjukkan pelbagai industri yang berbeza dan mengaitkannya dengan mikroorganisma tertentu yang digunakan dalam proses mereka. Artikel ini akan membincangkan secara mendalam mengenai industri-industri tersebut dan bagaimana mikroorganisma digunakan dalam setiap satu, serta menegaskan kepentingan dan manfaat penggunaannya.

Penggunaan Mikroorganisma dalam Industri Makanan dan Minuman

Proses Penapaian dalam Industri Makanan

Industri makanan dan minuman adalah salah satu industri utama yang menggunakan mikroorganisma secara meluas. Mikroorganisma ini digunakan dalam proses penapaian untuk menghasilkan pelbagai produk yang tidak hanya enak tetapi juga mempunyai manfaat kesihatan.

- **Yogurt dan Produk Tenusu Fermentasi:** Bakteria *Lactobacillus* dan *Streptococcus* digunakan untuk menapai susu, menghasilkan yogurt yang kaya dengan probiotik yang baik untuk sistem pencernaan.