



ข้อสอบปลายภาค จุลินทรีย์ในอาหาร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษาที่ 2564

วิชา วิทยาศาสตร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ รหัสวิชา 30000-1311

ชื่อ..... ชั้น ปวส ...../.....

สาขาวิชา.....

**ตอนที่ 1** จงเลือกคำตอบที่ถูกต้อง

1. ข้อใดไม่ใช่ประโยชน์ของจุลินทรีย์
  - ก. ไวรัส
  - ข. แบคทีเรีย
  - ค. เชื้อรา
  - ง. สร้างสารอะฟลาทอกซิน
2. ข้อใดเป็นแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรค Chinese Restaurant Syndrome
  - ก. Bacillus sp.
  - ข. Lactobacillus
  - ค. Clostridium sp.
  - ง. Salmonell sp.
3. แบคทีเรียชนิดใดทำให้อาหารกระป๋องบวมและมีกลิ่นเน่าเหม็น
  - ก. Bacillus sp.
  - ข. Lactobacillus
  - ค. Clostridium sp.
  - ง. Salmonell sp.
4. แบคทีเรียชนิดใดที่เป็นตัวบ่งชี้การปนเปื้อนของอุจจาระของสัตว์เลื้อยคลาน
  - ก. Bacillus sp.
  - ข. Lactobacillus
  - ค. Clostridium sp.
  - ง. Escherichia coli
5. ข้อใดเป็นเชื้อที่เจริญเติบโตบนขนมปัง
  - ก. Bacillus sp.
  - ข. Lactobacillus
  - ค. Clostridium sp.
  - ง. Rhizopus
6. สารปฏิชีวนะผลิตจากจุลินทรีย์ชนิดใด
  - ก. Bacillus sp.
  - ข. Lactobacillus
  - ค. Clostridium sp.
  - ง. Penicillium
7. จุลินทรีย์ชนิดใดนำมาผลิตเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
  - ก. Saccharomyess
  - ข. Lactobacillus
  - ค. Clostridium sp.
  - ค. Bacillus sp.
8. ข้อใดจัดเป็นการเน่าเสียทางกายภาพ
  - ก. ผักช้ำจากการโยนในขั้นตอนการขนส่ง
  - ข. ในกระบวนการทำความสะอาด
  - ค. ขนมปังขึ้นรา
  - ง. น้ำเสีย
9. จุลินทรีย์ชนิดใดทำให้เกิดเมือกบริเวณผิวหน้าของเนื้อ
  - ก. Bacillus sp.
  - ข. Lactobacillus
  - ค. Salmonell sp.
  - ง. ถูกทุกข้อ

10. ข้อใดคือลักษณะการเน่าเสียของไข่เป็ด ไข่ไก่
- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| ก. มีกลิ่นเหม็น | ข. มีเมือกสีขาว |
| ค. เหลวเป็นน้ำ  | ง. ถูกทุกข้อ    |
11. อุณหภูมิของประเทศไทยเหมาะกับการเจริญเติบโตของแบคทีเรียในช่วงอุณหภูมิใน
- |                  |                      |
|------------------|----------------------|
| ก. Psychrophiles | ข. Mesophiles        |
| ค. Thermophiles  | ง. Hyperthermophiles |
12. การจัดกลุ่มค่า pH ของอาหารใช้แบคทีเรียตัวใดเป็นเกณฑ์ในการแบ่ง
- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| ก. Bacillus sp.    | ข. Lactobacillus |
| ค. Clostridium sp. | ง. Penicillium   |
13. จุลินทรีย์ชนิดใดต้องใช้กล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนที่มีกำลังขยายเป็น 10,000 เท่าจึงจะมองเห็น
- |              |            |
|--------------|------------|
| ก. แบคทีเรีย | ข. ยีสต์   |
| ค. ไวรัส     | ง. เชื้อรา |
14. จุลินทรีย์ชนิดใดที่มีบทบาทสำคัญต่ออาหารและผลิตภัณฑ์อาหารมากที่สุด
- |              |            |
|--------------|------------|
| ก. แบคทีเรีย | ข. ยีสต์   |
| ค. ไวรัส     | ง. เชื้อรา |
15. ข้อใดไม่ถูกต้อง
- |                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|
| ก. ผู้ปฏิบัติการด้านอาหารควรตรวจร่างกายเดือนละ 1 ครั้ง                         |
| ข. ควรเก็บอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วไว้ในอุณหภูมิระหว่าง 25 - 40 องศาเซลเซียส |
| ค. ไม่ควรเก็บวัตถุดิบในบริเวณเดียวกันกับอาหารที่ผ่านการให้ความร้อนแล้ว         |
| ง. ควรใช้ความร้อนให้สูงพอเพียงในการต้มบะหมี่ครั้งสำเร็จรูป                     |
16. ข้อใดมีผลน้อยที่สุดต่อการเกิดอาหารเป็นพิษ
- |                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| ก. การเก็บรักษาอาหาร | ข. แหล่งที่มาของวัตถุดิบ |
| ค. การให้ความร้อน    | ง. การปนเปื้อนข้าม       |
17. ข้อใดเป็นวิธีการสเตอริไลซ์
- |                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ก. ใช้อุณหภูมิประมาณ 71.9 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 วินาทีและทำให้เย็นลงโดยเร็วที่อุณหภูมิประมาณ 10 องศาเซลเซียส  |
| ข. ใช้อุณหภูมิประมาณ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 วินาทีและทำให้เย็นลงโดยเร็วที่อุณหภูมิประมาณ 5 องศาเซลเซียส    |
| ค. ใช้อุณหภูมิประมาณ 62.9 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 วินาทีและทำให้เย็นลงโดยเร็วที่อุณหภูมิประมาณ 4.4 องศาเซลเซียส |
| ง. ใช้อุณหภูมิประมาณ 71.7 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 วินาทีและทำให้เย็นลงโดยเร็วที่อุณหภูมิประมาณ 4.4 องศาเซลเซียส |

18. การแช่อาหารในตู้เย็นหรือห้องเย็นควรใช้อุณหภูมิเท่าใด

ก. ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

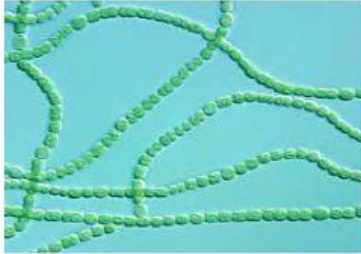
ข. ต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส

ค. ต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส

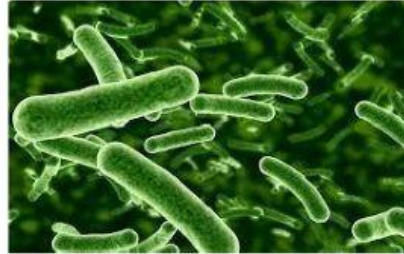
ง. ต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียส

19. จุลินทรีย์ชนิดใดจัดอยู่ในประเภทเชื้อรา

ก.



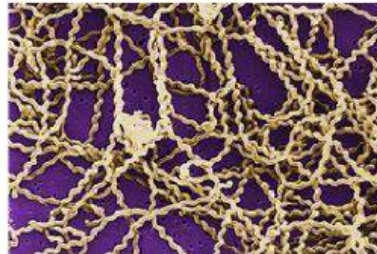
ข.



ค.



ง.



20. แบคทีเรียชนิดใดมีบทบาทในการหมักปลาร้า

ก. Saccharomyces

ข. Lactobacillus

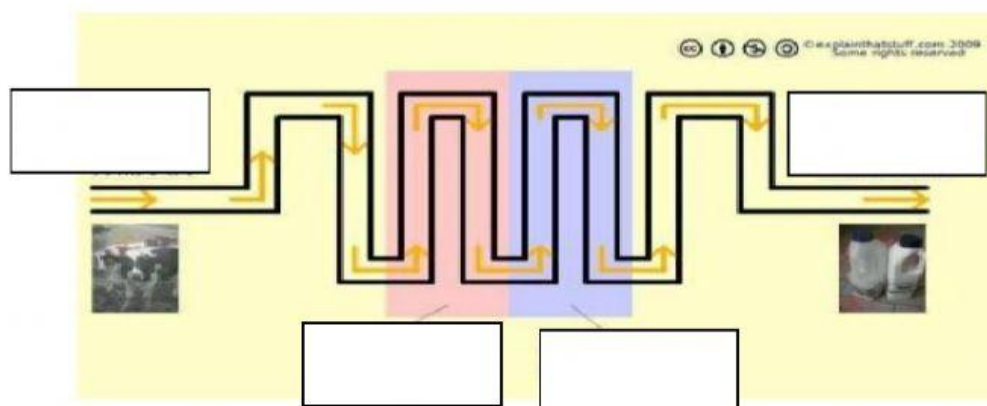
ค. Clostridium sp.

ค. Bacillus sp

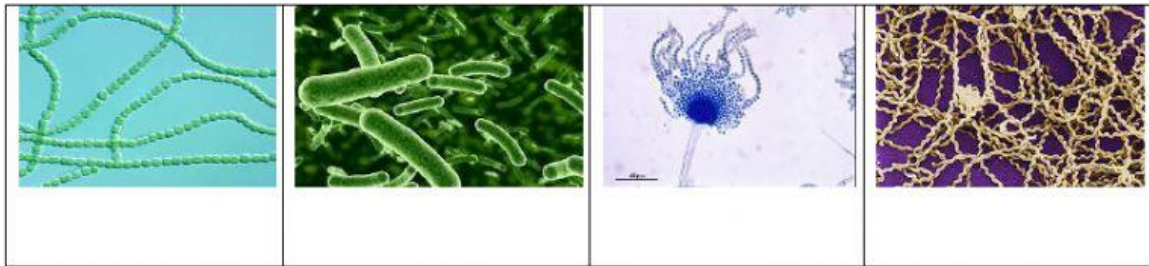
ตอนที่ 2 จงเติมคำในช่องว่าง

1. จงเติมกระบวนการพาสเจอไรส์ให้ถูกต้อง

## Pasteurization of Milk



2. จงเติมชื่อจุลินทรีย์ให้ถูกต้อง



3. จงเติมชื่อจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตอาหารต่างๆ

| ผลิตภัณฑ์                                                                           | จุลินทรีย์ที่ใช้ | สิ่งที่ได้ |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
|   |                  |            |
|  |                  |            |
|  |                  |            |
|  |                  |            |