ชื่อ-สกุล: สาขาวิชา: ระดับชั้น:

จุลินทรีย์ในอาหาร

น้ำตาล | แอซิติก | เกิดจากกระบวนการหมัก | คาร์บอนไดออกไซด์

ยีสต์ | รา | จุลินทรีย์ | โด | แป้งสาลีทำขนมปัง

จุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ | แลคโตบาซิลลัส | ยีสต์และรา

แบคทีเรีย | ยีสต์ | มะเร็งตับ | น้ำหวานและผักผลไม้แช่อิ่ม

1. ข้าวหมากเกิดจากการนำข้าวเหนียวมาหมักกับ _____ แล้วได้ _____ ซึ่งมีรสหวาน

2. น้ำส้มสายชูแท้คือ กรด _____ เกิดจาก _____

3. อาหารแห้ง เช่น กระเทียม ข้าวสารถั่วลิสงป่นมักจะเกิดการเน่าเสียจาก _____ และก่อให้เกิดโรค _____

4. การทำเนื้อแดดเดียว เป็นการยับยั้งการเจริญเติบโตของ _____ ทั้งนี้เนื่องจาก _____

5. ในกระบวนการหมัก เช่น การทำผักดองและผลไม้ดองมักจะมีฟองแก๊ส _____

6. การทำให้แป้งขนมปังขึ้นฟู เรียกว่า _____ เกิดจากการนำจุลินทรีย์ประเภท _____ มาหมักกับ _____

7. การทำนมเปรี้ยวและโยเกิร์ตใช้จุลินทรีย์กลุ่ม _____

8. จุลินทรีย์ประเภท _____ มีความทนทานต่อความเป็นกรดได้ดีกว่าจุลินทรีย์อีกชนิดหนึ่ง

9. จุลินทรีย์ประเภท _____ ต้องการความชื้นในการเจริญมากกว่าจุลินทรีย์อีกสองชนิด

10. อาหารประเภท _____ มักจะเน่าเสียจากจุลินทรีย์ประเภทยีสต์

LIVEWORKSHEETS