

แบบทดสอบก่อนเรียน
เรื่อง_ การถนอมอาหาร
แผนการพบกลุ่มออนไลน์ ครั้งที่ 16

จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด

1.ข้อใดคือความหมายของการถนอมอาหาร.

- ก. การรับประทานอาหารที่เก็บไว้นานแต่มีคุณค่าครบ 5 หมู่
- ข. การเก็บรักษาอาหารด้วยกรรมวิธีต่างๆที่ทำให้อาหารอยู่ในสภาพใกล้เคียงกับของสดโดยไม่สูญเสียคุณค่าและสามารถเก็บไว้ได้นานโดยไม่เน่าเสีย
- ค. การนำอาหารที่ได้จากพืชและสัตว์ผ่านกระบวนการที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง คุณลักษณะของอาหารหรืออาหารมีส่วนผสมอื่นอาหารนั้นมีรูปร่างรสชาติแปลกใหม่ กลิ่น สีเปลี่ยนไปเกิดเป็นอาหารชนิดใหม่และเก็บรักษาไว้รับประทานนาน
- ง. การรับประทานอาหารที่มีในท้องถิ่นนั้นและส่วนที่เหลือจากการรับประทานส่งไปจำหน่ายในท้องถิ่นอื่นด้วย

2.ข้อใดกล่าวถูกต้องสัมพันธ์กันเกี่ยวกับการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร.

- ก. มะม่วงดอง มะม่วงกวน , ไข่แดดเดียว ไส้กรอกไข่
- ข. มะเขือเทศแช่อิ่ม น้ำมะเขือเทศ , หมูแดดเดียว ภูเขา
- ค. มะนาวดอง มะนาวผง , ปลาช่อนตากแห้ง ปลาช่อนหยอง
- ง. ถูกทุกข้อ

3.ข้อใดคือประโยชน์ของการถนอมอาหาร.

- ก. ช่วยยืดอายุการเก็บอาหารไว้ได้นาน ประหยัดค่าใช้จ่าย มีอาหารนอกฤดูกาล
- ข. ช่วยให้เกิดการกระจายอาหารไปในท้องถิ่นที่ไม่มีอาหารชนิดนั้นๆ
- ค. ใช้อาหารที่มีมากับประทานไม่หมดให้เกิดประโยชน์ ลดปัญหาการขาดแคลนอาหาร สะดวกในการขนส่ง ลดปัญหาการขาดแคลนอาหาร
- ง. ถูกทุกข้อ

4.ปลาแห้ง เนื้อแห้ง พริกแห้ง กุ้งแห้ง ใช้หลักการถนอมอาหารในข้อใด.

- ก. การระเหยน้ำออกจากเนื้ออาหาร ข. การใช้ความร้อน
- ค. การยับยั้งการดูดซึมสารอาหารของจุลินทรีย์
- ง. การเก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิต่ำ

5.การถนอมอาหารโดยใช้กระบวนการให้ความร้อนที่ไม่รุนแรงโดยอุณหภูมิที่ใช้จะต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียสเปลี่ยนแปลงคุณค่าอาหารน้อยที่สุดหมายถึงข้อใด.

- ก. พาสเจอไรซ์ ข. สเตอริไรซ์
ค. การรมควัน ง. การตากแห้ง

6.ผลไม้ต่างๆที่ไม่มีรสเปรี้ยวเช่นกล้วย มะม่วง มะละกอฝรั่งนำมาฉายรังสีเพื่อจุดประสงค์ใด.

- ก. กำจัดโรคแมลง ข. ชะลอการสุกของผลผลิต
ค. ยับยั้งและป้องกันเชื้อรา ง. ทำลายเชื้อจุลินทรีย์และพยาธิ

7.หากนักเรียนต้องการถนอมอาหารเพื่อการค้าต้องมีความรู้เพิ่มเติมในเรื่องใดบ้าง.

- ก. วิทยาศาสตร์ ข. คณิตศาสตร์
ค. สถิติ สังคม การจัดการ ง. ถูกทุกข้อ

8.การแปรรูปอาหารมีความสำคัญในข้อใด.

- ก. สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าด้านการเกษตร ข. ช่วยกระจายรายได้
ค. สร้างงานให้กับเกษตรกรในท้องถิ่น ก่อให้เกิดสินค้าเกษตร เป็นแหล่งซื้อขายวัตถุดิบในการป้อนโรงงานแปรรูป อาหารและกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
ง. ถูกทุกข้อ

9.การให้น้ำระเหยออกไปจากอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้มากที่สุดจนจุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตได้หมายถึงข้อใด.

- ก. การรมควัน ข. การตากแห้ง ค. การดอง ง. การเชื่อม

10.ข้อใดกล่าวถูกต้องเกี่ยวกับการเลือกเนื้อสัตว์มาตากแห้ง.

- ก. เนื้อวัว สีชมพูอมแดง ข. เนื้อหมูสีชมพู ไขมันสีขาว ไม่มีพยาธิในลักษณะเม็ดสาคร
ค. ปลาหนังและเกล็ดเป็นมันวาว ตาสดใส เหงือกสีแดงสดกึ่งหัวติดกับตัวแน่นเนื้อแข็งไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไก่ สีไม่ซีด ไม่เหม็น
ง. ถูกทุกข้อที่กล่าวมา

11.การตากแห้งนิยมใช้ในประเทศในข้อใด.

- ก. ประเทศในแถบร้อนชื้น
ข. ประเทศในเขตเมดิเตอร์เรเนียน
ค. ประเทศในแถบร้อนเขตร้อนเขตร้อน
ง. ประเทศในเขตร้อนชื้น

12. ข้อใดคือข้อดีของการถนอมอาหารโดยวิธีการตากแห้ง.
- ก. ต้นทุนต่ำ ข. ทำได้ง่าย ค. ผลผลิตมีคุณภาพ ง. ถูกทั้งข้อ ก และ ข
13. การถนอมอาหารโดยการตากแห้งมีคุณภาพต่ำเพราะเหตุผลในข้อใด.
- ก. เนื่องจากไม่สามารถควบคุมอัตราความเร็วในการทำให้แห้งได้
ข. อาจมีฝุ่นละอองในอากาศปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ได้
ค. ไม่คำนึงถึงวัตถุดิบต่างๆที่นำมาถนอมอาหารโดยวิธีตากแห้ง
ง. ถูกทั้งข้อ ก และ ข
14. ข้อใดเป็นการทำอาหารให้แห้งโดยอาศัยวิธีกลเข้าช่วยโดยอาศัยหลักการนำความร้อน การพาความร้อน และการแผ่รังสีสามารถควบคุมอุณหภูมิ ความชื้นทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพสม่ำเสมอ.
- ก. การใช้เมนเบรน ข. การระเหย
ค. การอบ ง. ถูกทุกข้อ
15. การถนอมอาหารประเภทเนื้อสัตว์โดยใช้ความร้อนควบคู่ไปกับการใช้ควันไฟเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แห้งมีกลิ่นหอมของควันไฟหมายถึงข้อใด.
- ก. การตากแห้ง ข. การอบ ค. การรมควัน ง. การฉายรังสี
16. ควันไฟที่ใช้รมมาจากการเผาวัสดุในข้อใด.
- ก. ขี้เลื่อยไม้สัก ข. ไม้เนื้อแข็งต่างๆ ค. ซังข้าวโพดกากอ้อย ง. ถูกทุกข้อ
17. ข้อใดคือองค์ประกอบที่สำคัญในควันไฟที่มีผลต่อการถนอมอาหาร. และช่วยให้เกิดกลิ่นรส
- ก. ฟีนอล ข. ฟอร์มาลดีไฮด์ ค. ฟอร์มาลีน ง. ถูกทั้งข้อ ก และ ข
18. สารประกอบฟีนอลมีคุณสมบัติในข้อใด.
- ก. ป้องกันการเหม็นหืน ข. ยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์
ค. ป้องกันผลิตภัณฑ์เกิดเชื้อรา ง. ถูกทั้งข้อ ก และ ข
19. ลักษณะการถนอมอาหารโดยการรมควันมี 2 แบบคือแบบเปิดและแบบปิด ข้อใดเป็นการถนอมอาหารแบบเปิด.
- ก. นำอาหารที่จะรมควันแขวนเรียงไว้บนราวใต้กองไฟหรือบนแคร่ไม้
ข. การรมควันในตู้หรือถังโรงอย่างภาชนะที่รมควันจะปิดมิดชิดไม่ให้ควันกระจายออกไปภายนอก
ค. การรมควันโดยการตากแห้งก่อนแล้วนำอาหารนั้นๆมารมควัน
ง. ถูกทุกข้อ
20. ข้อใดคือหลักการรมควัน.
- ก. ทำความสะอาดเนื้อสัตว์วางให้สะเด็ดน้ำ ข. วางเนื้อสัตว์ที่จะย่างให้ระเหยพอดี
ค. เลือกเชื้อเพลิงที่จะย่างตามความต้องการของสีของอาหารนั้นๆและให้ใช้เชื้อเพลิงจากไม้เนื้อแข็งเป็น เชื้อเพลิงเพราะ ไฟจะเสมอกันและไม่อันตราย
ง. ถูกทุกข้อ