

ชื่อ.....ชั้น.....เลขที่.....

คะแนน.....

การงานอาชีพ 3 ง32101 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

ครูผู้สอน นายศุภธนา ยามพูน

ใบกิจกรรมเก็บคะแนน

การถนอมอาหาร



คำชี้แจง ให้นักเรียนทบทวนจากการเรียนเรื่อง การถนอมอาหาร โดยมีครูผู้สอนเป็นผู้อธิบาย แล้วให้นักเรียนอ่านข้อความปริศนาทางซ้ายมือ จากนั้นให้เลือกข้อมูลจากแถบด้านบนนำไปตอบคำถามลงในช่องว่างทางขวามือให้ถูกต้อง

การใช้ความร้อน

ใช้ความเย็น

ทำให้แห้ง

การหมักดอง

การใช้สารเคมี

ใช้รังสี

ข้อความปริศนา

พิมพ์คำตอบ

1 -การลดอุณหภูมิของอาหารลง (Chilling) (Freezing)

1

2 -การกำจัดน้ำส่วนใหญ่ออกในอาหารออกจากอาหาร

2

3 -การถนอมอาหารในระดับพาสเจอร์ไรซ์ และระดับสเตอริไลซ์

3

4 -ทำให้ pH ของอาหารลดต่ำลง ซึ่งจะเป็นการป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคเจริญขึ้นได้

4

5 -เป็นวิธีการถนอมอาหารที่ต้องการเลี่ยงการใช้ความร้อน

5

6 -เติมลงไปเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของอาหารและยับยั้งจุลินทรีย์

6

7 -การรมควัน

7

8 -กรด เกลือ น้ำตาล เกลือไนเตรดหรือไนไตรต์หรือดินประสิว

8

9 -การทำให้อาหารปราศจากเชื้อ ที่ความร้อน 100-130 องศาเซลเซียส

9

10 -การอาศัยแหล่งความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือผิวดิน ทำได้ง่าย

10

