

ชื่อ-สกุล: _____

สาขาวิชา: _____

ระดับชั้น: _____

จุลินทรีย์ในอาหาร

น้ำตาล

แอซิดิก

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 _____ และ _____ ก่อให้เกิดโรค _____
4. การทำเนื้อแดดเดียว เป็นการยับยั้งการเจริญเติบโตของ _____ ทั้งนี้เนื่องจาก _____
5. ในกระบวนการหมัก เช่น การทำผักดองและผลไม้ดองมักจะมีฟองแก๊ส _____
6. การทำให้แป้งขนมปังขึ้นฟู เรียกว่า _____ เกิดจากการนำจุลินทรีย์ประเภท _____ มาหมักกับ _____
7. การทำนมเปรี้ยวและโยเกิร์ตใช้จุลินทรีย์กลุ่ม _____
8. จุลินทรีย์ประเภท _____ มีความทนทานต่อความเป็นกรดได้ดีกว่าจุลินทรีย์อีกชนิดหนึ่ง
9. จุลินทรีย์ประเภท _____ ต้องการความชื้นในการเจริญมากกว่าจุลินทรีย์อีกสองชนิด
10. อาหารประเภท _____ มักจะเน่าเสียจากจุลินทรีย์ประเภทยีสต์