

ใบงานที่ 2 แนวทางการแปรรูปทางการเกษตร

คำชี้แจง : ให้นักเรียนนำข้อความที่ครูกำหนดให้ ไปเติมหน้าข้อคำถามให้ถูกต้อง

การทำแห้ง	การทำเค็ม	การหมักดอง	การเชื่อม	การแช่แข็ง	การจลน
การกวน	การใช้น้ำตาล	การแช่แข็ง	การใช้สารปรุงแต่ง	การรมควัน	

- _____ 1 นิยมใช้กับผลไม้รสเปรี้ยวซึ่งน้ำตาลจะช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์
- _____ 2 อาหารมีกลิ่นหอมและมีรสชาติแปลกใหม่ วิธีที่นิยมคือการสุ่มไฟด้วยไม้แล้วแขวนอาหารเหนือกองไฟ
- _____ 3 ลดความชื้นของอาหารให้อยู่ในระดับที่เชื้อจุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตได้
- _____ 4 ใช้น้ำตาลเพิ่มเข้าไปในเนื้อของอาหารจนกระทั่งอาหารชนิดนั้นอึดตัว
- _____ 5 การทำให้อาหารสุกก่อน จากนั้นจึงนำมาคลุกเคล้ากับน้ำเชื่อมที่อึดตัว
- _____ 6 ใช้เกลือเป็นสารกันเสียในการเก็บรักษาอาหารให้อยู่ได้นานโดยไม่เน่าเสีย
- _____ 7 ใช้ความเข้มข้นของเกลือ น้ำส้ม น้ำตาลความคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์
- _____ 8 การนำผัก ผลไม้ หรือธัญพืชมาผสมกับน้ำตาล และใช้ความร้อนเคี่ยวกวนเพื่อให้ปริมาณน้ำตาลน้อยลงและผสมผสานจนเป็นเนื้อเดียวกัน
- _____ 9 ใช้อุณหภูมิต่ำ เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารเน่าเสีย
- _____ 10 เพิ่มปริมาณน้ำตาลในอาหารให้สูงขึ้น โดยใช้ความร้อนทำให้อาหารสุกและน้ำตาลซึมเข้าไปในเนื้ออาหาร
- _____ 11 ใช้สารกันบูด สีสผสมอาหาร เพื่อช่วยยับยั้งการทำงานของเอนไซม์หรือปฏิกิริยาเคมี