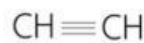
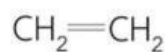
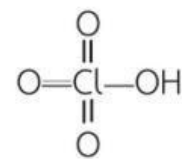
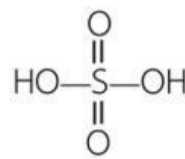
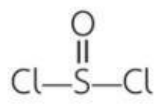




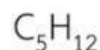
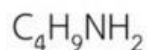
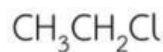
แบบทดสอบเก็บคะแนน บทที่ 3 เรื่อง อาหาร

ชื่อ.....ชั้น.....เลขที่.....

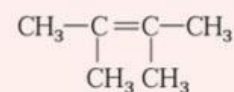
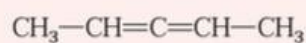
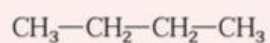
1. สารในข้อใดเป็นสารประกอบอินทรีย์ (กดเลือกที่สูตรของสาร)



2. สารในข้อใดเป็นสารประกอบไฮโดรคาร์บอน (กดเลือกที่สูตรของสาร)



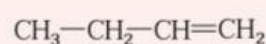
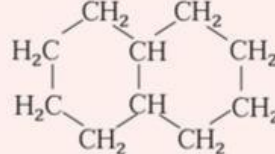
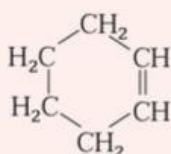
3. ถ้าสารจะละลายในเอไธนจะใช้ทดสอบความไม่อิ่มตัวของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน
จงระบุสารใดต่อไปนี้ไม่พอกจางสีเอไธน



สาร A

สาร B

สาร C

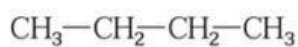


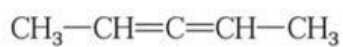
สาร D

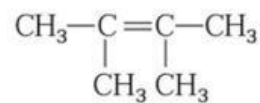
สาร E

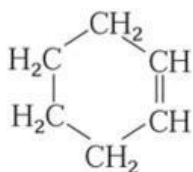
สาร F

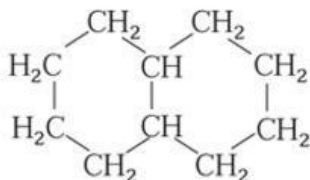
3. พิจารณาสูตรโครงสร้างของสารที่กำหนดให้และระบุว่าสารใดเป็นสารประกอบไฮโดรคาร์บอนอิ่มตัวหรือไม่อิ่มตัว

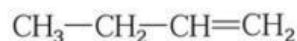


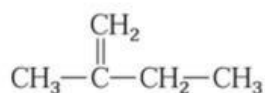


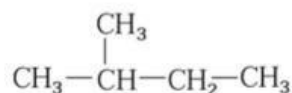


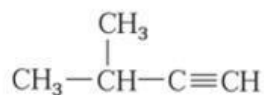


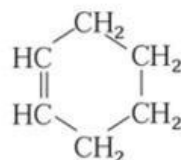


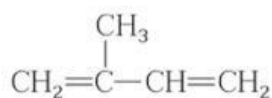


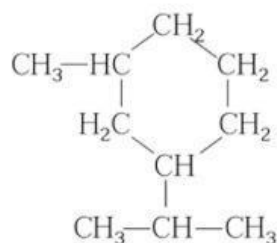


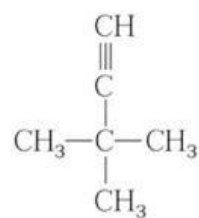














6. จับคู่ชนิดของมอนอเมอร์ให้สอดคล้องกับพอลิเมอร์ที่กำหนดให้

 เซลลูโลส

 พอลิเอทิลีน

 พอลิไวนิลคลอไรด์

 โพรตีน

 พอลิโพรพิลีน

 น้ำมัน

 แป้ง

 เทฟลอน

 เมลามีน

 PETE

 พอลิสไตรีน

 ไวนิลคลอไรด์

 กรดไขมัน

 โพรพิลีน

 คาร์โบไฮเดรต

 น้ำตาลกลูโคส

 สไตรีน

 เทตระฟลูออโรเอทิลีน

 เอทิลีนไกลคอล

 เอทิลีน

 พอร์มาลดีไฮด์

 น้ำตาลซูโครส

 กรดอะมิโน

