



## แบบทดสอบก่อนเรียน

รายวิชา งานถนอมและแปรรูปอาหาร 1 รหัสวิชา ง22221  
กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2  
หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรื่อง ความรู้พื้นฐานการถนอมและแปรรูปอาหาร

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนทำเครื่องหมาย x คำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียวในกระดาษคำตอบ

1. วิธีแรกที่มนุษย์นำมาใช้ในการถนอมอาหาร คือวิธีใด
  - ก. การรมควัน
  - ข. การทำให้แห้ง
  - ค. การใช้สารเคมี
  - ง. การใช้ความเย็น
2. สิ่งที่ควรคำนึงถึงมากที่สุดก่อนการบริโภคอาหารคืออะไร
  - ก. รสชาติ
  - ข. ความชอบ
  - ค. ราคาถูกมีของแถม
  - ง. ความสะอาดและคุณค่าทางอาหาร
3. ข้อใดคือคุณสมบัติของการถนอมอาหาร
  - ก. มีวิธีการหุงต้มหลายวิธี
  - ข. ช่วยเพิ่มคุณค่าทางอาหาร
  - ค. ช่วยให้อาหารมีรสชาติดีขึ้น
  - ง. เป็นการแปรรูปอาหารให้อยู่ได้นาน
4. การถนอมอาหาร หมายถึงข้อใด?
  - ก. วิธีทำให้อาหารมีรสเปลี่ยน
  - ข. วิธีทำให้อาหารเก็บไว้ได้นาน ๆ
  - ค. วิธีทำให้อาหารผ่านขบวนการต่าง ๆ
  - ง. วิธีทำให้อาหารมีกลิ่นหอม น่ารับประทาน
5. ข้อใดกล่าวถึงประโยชน์ของการถนอมอาหารด้วยวิธีการตากแห้ง.
  - ก. ทำให้ครอบครัวมีรายจ่ายเพิ่มขึ้น
  - ข. มีความแตกต่างจากอาหารสดเพราะมีสีสวย
  - ค. ช่วยเพิ่มรสชาติรสชาติของอาหารให้แปลกได้
  - ง. ทำให้อาหารมีน้ำหนักเบาสะดวกในการขนส่ง
- 6 ข้อใดเป็นวิธีการถนอมอาหาร อันเกิดจากภูมิปัญญาไทย
  - ก. การทำเนย
  - ข. การทำไอศกรีม
  - ค. การทำโยเกิร์ตนม
  - ง. การทำกะปิ และปลาร้า
7. หลักฐานที่แสดงถึงวิธีการถนอมอาหารของมนุษย์ในยุคโบราณ
  - ก. ถนอมอาหารด้วยการหุงต้ม
  - ข. ถนอมอาหารด้วยการอบรังสี
  - ค. ถนอมอาหารด้วยการเก็บในตู้เย็น
  - ง. ถนอมอาหารโดยใช้หิมะห่อถุงและเนื้อสัตว์





8. ข้อใดไม่ใช่การใช้เทคโนโลยีแบบชาวบ้าน ในการผลิตถนอมอาหารในท้องถิ่น
- น้ำตาล
  - อาหารแห้ง
  - ผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป
  - อาหารหมักดองที่แปรรูปจากผักและผลไม้

9. ข้อใดไม่ใช่ประโยชน์ของการถนอมอาหาร.
- ทำให้มีรายได้เพิ่ม
  - ทำให้สิ้นเปลืองค่าใช้จ่าย
  - นำเอาติดตัวไปรับประทานได้
  - มีอาหารรับประทานได้ไม่ขาดแคลน

10. ข้อใดไม่ใช่ความรู้ที่ค้นพบได้ในยุค ความก้าวหน้าในการถนอมและแปรรูปอาหาร
- มีการพัฒนาตู้แช่แข็ง
  - พบวิธีการลวกผักก่อนที่จะแช่แข็ง
  - ใช้หิมะจากเทือกเขาแอลป์ ทำให้อาหารเย็น
  - บรรจุอาหารในขวดด้วยจุกคอร์กแล้วต้มในน้ำเดือด

11. นิโคลาส แอปเปิร์ต เป็นผู้ประสบความสำเร็จในการถนอมอาหารอย่างไร
- การเก็บเนื้อสัตว์ไว้ในขวดที่ปิดสนิท
  - การหมักเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
  - เก็บกุงและเนื้อสัตว์ไว้ในหิมะ
  - การฉายรังสีอาหาร

12. ข้อใดเป็นกระบวนการถนอมอาหารเก็บได้นาน
- นำกล้วยสุกมาปิ้ง
  - นำกล้วยสุกมาถนอม
  - นำกล้วยสุกมาทำข้าวต้มมัด
  - นำกล้วยสุกมาทำกล้วยบวชชี

13. การถนอมอาหารในประเทศไทยที่บ่งบอกถึงการนำเทคโนโลยี มาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
- ผลิตภัณฑ์นมชั้นหวาน
  - พลาสติกแตกเดียว
  - การหมักปลาร้า
  - การทำกะปิ

14. กระบวนการที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหาร หรือทำให้อาหารมีส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อทำให้อาหารนั้นมีรสชาติแปลกใหม่ เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเกิดเป็นอาหารชนิดใหม่และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น เป็นความหมายของข้อใด
- การถนอมอาหาร
  - การแปรรูปอาหาร
  - การเพิ่มมูลค่าอาหาร
  - การเก็บรักษาอาหาร

15. ตลาดผลิตภัณฑ์อาหารในอนาคตจะเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ ยกเว้น ข้อใด
- เป็นอาหารที่สะอาด น่ารับประทาน สะดวก และรวดเร็วในการบริโภค
  - ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม
  - ไม่ต้องรับรองคุณภาพ
  - มีคุณค่าโภชนาการ





16. ถ้าในท้องถิ่นมีส้มอยู่เป็นจำนวนมากนักเรียนจะแก้ปัญหาส้มมีมากด้วยวิธีที่ดีที่สุด
- นำไปแช่แข็ง
  - บรรจุถุงไปขายในตลาด
  - ทำผลิตภัณฑ์เปลือกส้มไล่แมด
  - แปรรูปเป็นแยมส้ม หรือเยลลี่ส้ม

17. ก่อนจะถนอมอาหารควรปฏิบัติข้อใด
- ล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาด
  - ล้างวัตถุดิบให้สะอาด
  - ถูกทั้งข้อ ก และข้อ ข
  - แต่งกายให้สวยงาม

18. ข้อใดกล่าวไม่ถูกต้อง
- การแปรรูปอาหารทำให้ได้รสชาติแปลกใหม่ เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเกิดเป็นอาหารชนิดใหม่และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น
  - การถนอมอาหารไม่สามารถทำได้ทุกครั้งเรื่อย เพราะต้องมีความรู้และอบรม เรื่อง การถนอมอาหารมาก่อนจึงจะทำได้
  - เนื้อสัตว์ ล้างให้สะอาดแล้วบรรจุในภาชนะ เช่น กล่องพลาสติก ก่อนนำไปแช่ตู้เย็นในช่องแช่แข็ง
  - การถนอมอาหาร เป็นกรรมวิธีที่ทำให้อาหารอยู่ในสภาพใกล้เคียงของสดมากที่สุด

19. เพราะเหตุใด นิโคลาส แอปเปิร์ต (Nicolas Appert) จึงได้รับการยกย่องให้เป็น“บิดาของการผลิตอาหารกระป๋อง”
- เป็นผู้ประสบความสำเร็จในการเก็บเนื้อสัตว์ไว้ในขวดที่ปิดสนิท
  - เป็นผู้พบว่าจุลินทรีย์เป็นสาเหตุการเสียของอาหาร
  - เป็นผู้ค้นพบวิธีการทำเนยด้วยเอ็นไซม์
  - เป็นผู้ค้นพบโรกระบบทางเดินอาหาร
20. ข้อใดเป็นการถนอมและแปรรูปอาหาร

ก.



ข.



ค.



ง.





เรียนรู้และปฏิบัติตาม  
ใบกิจกรรม  
ศึกษาเพิ่มเติมจากใบความรู้  
แล้วลองตอบคำถามใน  
แบบบันทึกกิจกรรม นะครับ