



## แบบทดสอบหลังเรียน

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

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนทำเครื่องหมาย x คำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียวในกระดาษคำตอบ

1. สิ่งที่ต้องคำนึงถึงมากที่สุดก่อนการบริโภคอาหารคืออะไร
  - ก. รสชาติ
  - ข. ความชอบ
  - ค. ราคาถูกมีของแถม
  - ง. ความสะอาดและคุณค่าทางอาหาร
2. วิธีแรกที่มนุษย์นำมาใช้ในการถนอมอาหาร คือวิธีใด
  - ก. การรมควัน
  - ข. การทำให้แห้ง
  - ค. การใช้สารเคมี
  - ง. การใช้ความเย็น
3. ข้อใดคือจุดประสงค์อันดับแรกของการถนอมอาหาร
  - ก. มีวิธีการหุงต้มหลายวิธี
  - ข. ทำให้อาหารเก็บไว้ได้นาน
  - ค. ช่วยเพิ่มคุณค่าทางอาหาร
  - ง. ช่วยให้อาหารมีรสชาติดีขึ้น
4. การถนอมอาหาร หมายถึงข้อใด?
  - ก. วิธีทำให้อาหารมีรสเปลี่ยน
  - ข. วิธีทำให้อาหารเก็บไว้ได้นาน ๆ
  - ค. วิธีทำให้อาหารผ่านขบวนการต่าง ๆ
  - ง. วิธีทำให้อาหารมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน
5. ข้อใดกล่าวถึงประโยชน์ของการถนอมอาหารด้วยวิธีการตากแห้ง.
  - ก. ทำให้ครอบครัวมีรายจ่ายเพิ่มขึ้น
  - ข. มีความแตกต่างจากอาหารสดเพราะมีสีสวย
  - ค. ช่วยเพิ่มรสชาติรสชาติของอาหารให้แปลกได้
  - ง. ทำให้อาหารมีน้ำหนักเบาสะดวกในการขนส่ง
6. ข้อใดไม่ใช่การใช้เทคโนโลยีแบบชาวบ้านในการผลิตถนอมอาหารในท้องถิ่น
  - ก. น้ำตาล
  - ข. อาหารแห้ง
  - ค. ผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป
  - ง. อาหารหมักดองที่แปรรูปจากผักและผลไม้
7. หลักฐานที่แสดงถึงวิธีการถนอมอาหารของมนุษย์ในยุคโบราณ
  - ก. ถนอมอาหารด้วยการหุงต้ม
  - ข. ถนอมอาหารด้วยการอบรังสี
  - ค. ถนอมอาหารด้วยการเก็บในตู้เย็น
  - ง. ถนอมอาหารโดยใช้หิมะห่อถุงและเนื้อสัตว์





8. ข้อใดกล่าว ไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการถนอมอาหารในยุคก่อนประวัติศาสตร์
  - ก. ค้นพบการรมควันเนื้อสัตว์
  - ข. มีการสร้างตู้เย็นที่ควบคุมอุณหภูมิได้
  - ค. ใช้ถ้ำและห้องใต้ดินในการเก็บอาหาร
  - ง. ยังไม่เข้าใจสาเหตุการเกิดการบูดเสียของอาหาร
9. ข้อใด **ไม่ใช่** ความรู้ที่ค้นพบได้ในยุคความก้าวหน้าในการถนอมและแปรรูปอาหาร
  - ก. มีการพัฒนาตู้แช่แข็ง
  - ข. พบวิธีการลวกผักก่อนที่จะแช่แข็ง
  - ค. ใช้หิมะจากเทือกเขาแอลป์ ทำให้อาหารเย็น
  - ง. บรรจุอาหารในขวดด้วยจุกคอร์กแล้วต้มในน้ำเดือด
10. ข้อใด **ไม่ใช่** ประโยชน์ของการถนอมอาหาร.
  - ก. ทำให้มีรายได้เพิ่ม
  - ข. ทำให้สิ้นเปลืองค่าใช้จ่าย
  - ค. นำเอาติดตัวไปรับประทานได้
  - ง. มีอาหารรับประทานได้ไม่ขาดแคลน
11. นีโคลาส แอปเปิร์ต เป็นผู้ประสบความสำเร็จในการถนอมอาหารอย่างไร
  - ก. การเก็บเนื้อสัตว์ไว้ในขวดที่ปิดสนิท
  - ข. การหมักเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
  - ค. เก็บกึ่งและเนื้อสัตว์ไว้ในหิมะ
  - ง. การฉายรังสีอาหาร
  - จ.
12. การถนอมอาหารในประเทศไทยที่บ่งบอกถึงการนำเทคโนโลยี มาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
  - ก. ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน
  - ข. ปลาสดแดดเดียว
  - ค. การหมักปลาร้า
  - ง. การทำกะปิ
13. ตลาดผลิตภัณฑ์อาหารในอนาคตจะเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ **ยกเว้น** ข้อใด
  - ก. เป็นอาหารที่สะอาด รับประทานสะดวก และรวดเร็วในการบริโภค
  - ข. ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม
  - ค. ไม่ต้องรับรองคุณภาพ
  - ง. มีคุณค่าโภชนาการ
14. กระบวนการที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหาร หรือทำให้อาหารมีส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อทำให้อาหารนั้นมีรสชาติแปลกใหม่ เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเกิดเป็นอาหารชนิดใหม่และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้นเป็นความหมายของข้อใด
  - ก. การถนอมอาหาร
  - ข. การแปรรูปอาหาร
  - ค. การเพิ่มมูลค่าอาหาร
  - ง. การเก็บรักษาอาหาร





15. ถ้าในท้องถิ่นมีส้มอยู่เป็นจำนวนมาก นักเรียนจะแก้ปัญหาด้วยวิธีใดที่ดีที่สุด
- นำไปแช่แข็ง
  - บรรจุถุงไปขายในตลาด
  - ทำผลิตภัณฑ์เปลือกส้มไล่มด
  - แปรรูปเป็นแยมส้ม หรือเยลลี่ส้ม
16. ก่อนจะถนอมอาหารควรปฏิบัติข้อใด
- ล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาด
  - ล้างวัตถุดิบให้สะอาด
  - ถูกทั้งข้อ ก และข้อ ข
  - แต่งกายให้สวยงาม
17. ข้อใดกล่าวไม่ถูกต้อง
- การแปรรูปอาหารทำให้ได้รสชาติแปลกใหม่ เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเกิดเป็นอาหารชนิดใหม่และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น
  - การถนอมอาหารไม่สามารถทำได้ทุกครั้งเรื่อย เพราะต้องมีความรู้และอบรม เรื่อง การถนอมอาหารมาก่อนจึงจะทำได้
  - เนื้อสัตว์ ล้างให้สะอาดแล้วบรรจุในภาชนะ เช่น กล่องพลาสติก ก่อนนำไปแช่ตู้เย็นในช่องแช่แข็ง
  - การถนอมอาหาร เป็นกรรมวิธีที่ทำให้อาหารอยู่ในสภาพใกล้เคียงของสดมากที่สุด.
18. ข้อใดเป็นวิธีการถนอมอาหาร อันเกิดจากภูมิปัญญาไทย
- การทำกะปิ และปลาร้า
  - การทำโยเกิร์ตนม
  - การทำไอศกรีม

19. ข้อใดเป็นการถนอมและแปรรูปอาหาร



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



เก่งมากเลย ครับ

เด็ก ๆ ลองไปสำรวจตลาด  
ในชุมชนตนเอง นะคะ  
ว่ามีการถนอมและแปรรูปอาหาร  
ชนิดใดบ้าง  
แล้วจะพบวิธีการถนอมและ  
แปรรูปที่หลากหลาย

