

## แบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)



ชื่อ \_\_\_\_\_ นามสกุล \_\_\_\_\_ เลขที่ \_\_\_\_\_ ชั้น \_\_\_\_\_

ได้.....คะแนน  
คะแนนเต็ม 10 คะแนน

ให้ระบายคำตอบที่ถูกต้องลงในวงกลมตัวเลือกให้เต็มวง (ห้ามระบายนอกวง)

1. “เป็นการลดปริมาณน้ำอิสระในอาหารที่เป็นตัวกลางในการทำให้เกิดปฏิกิริยาเคมีและดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ของจุลินทรีย์ เพื่อลดการเสื่อมเสียของอาหาร” ข้อความนี้กล่าวถึงวิธีการแปรรูปอาหารวิธีใด

- (1) การทำแห้ง (2) การทำเจลลี่  
(3) การหมัก (4) การกวน

2. ข้อใดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปประเภทหมัก

- (1) แยม (2) น้ำส้มคั้น  
(3) นมอัดเม็ด (4) ไข่กรอบกอิสาน

3. ข้อใดเป็นการพาสเจอไรซ์

- (1) การใช้ความร้อนระดับอุณหภูมิจุดเดือด (2) การใช้ความร้อนระดับอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด  
(3) การใช้ความเย็น (4) ใช้ความร้อนระดับอุณหภูมิต่ำกว่าจุดเดือด

4. สารเคมีกันเสียข้อใดใช้กันเสียในน้ำอัดลม

- (1) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และเกลือซัลไฟต์ (2) กรดโพพิโอนิกและเกลือโพพิโอเนต  
(3) กรดเบนโซอิกและเกลือเบนโซเอต (4) กรดซอร์บิกและเกลือซอร์เบต

5. ข้อใดเป็นสารเคมีต้องห้าม ห้ามใช้ในอาหาร

- (1) โซเดียมคาร์บอเนต (2) กลีเซอริน  
(3) โมโนโซเดียมกลูตาเมต (4) แคลเซียมคาร์บอเนต

6. ใครกำลังแปรรูปอาหาร

- (1) น้อย นำข้าวโพดมาซุบแป้งทอด (2) น้ำ นำสับปะรดมาทำแยม  
(3) นา นำมะขามมาแช่อิ่ม (4) นิง นำเนื้อหมูมาทำเนื้อแดดเดียว

7. ใครกำลังแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรประเภทธัญพืช

- (1) กุ้ง ทำมะม่วงกวน (2) ไก่ ทำน้ำตะไคร้  
(3) กุ้ง ทำมะนาวผง (4) กุ้ง ทำข้าวหมาก

8. ข้อใดไม่ใช่การยับยั้งหรือชะลอการเสื่อมเสียของผลผลิตทางการเกษตร

- (1) ใช้สารเคมีเติมในอาหาร เพื่อรักษาคุณภาพอาหาร  
(2) ปรับสภาวะความเป็นกรดต่าง  
(3) รมควันอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้เก็บไว้ได้นาน  
(4) เพิ่มปริมาณน้ำในอาหาร

9. หลักการแปรรูปอาหารที่สำคัญที่สุดคืออะไร

- ① พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารอยู่ตลอดเวลา
- ② ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพกระบวนการแปรรูปอาหารทุกขั้นตอน
- ③ ส่งเสริมกิจกรรมของจุลินทรีย์และเอนไซม์
- ④ ยับยั้งหรือชะลอการเสื่อมเสีย

10. วัตถุดิบที่นำมาแปรรูปอาหารควรมีลักษณะอย่างไร

- ① เป็นวัตถุดิบที่มีราคาแพง
- ② เป็นวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ
- ③ เป็นวัตถุดิบที่หายากและขาดแคลน
- ④ เป็นวัตถุดิบที่มีความสดใหม่ ไม่มีตำหนิ