แบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)

ได้.....คะแนน
คะแนนเต็ม 10 คะแนน

ชื่อ _____ นามสกุล_____ เลขที่_____ ชั้น _____

ให้ระบายคำตอบที่ถูกต้องลงในวงกลมตัวเลือกให้เต็มวง (ห้ามระบายนอกวง)

1. ใครกำลังแปรรูปอาหาร
   (1) หนิง นำเนื้อหมูมาทำเนื้อแดดเดียว
   (2) นา นำมะขามมาแช่อิ่ม
   (3) น้ำ นำสับปะรดมาทำแยม
   (4) นุ้ย นำข้าวโพดมาชุบแป้งทอด
2. ใครกำลังแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรประเภทธัญพืช
   (1) ไก่ ทำน้ำตะไคร้
   (2) กุ้ง ทำมะม่วงกวน
   (3) กุ๊ก ทำข้าวหมาก
   (4) กิ่ง ทำมะนาวผง
3. ข้อใด**ไม่ใช่**การยับยั้งหรือชะลอการเสื่อมเสียของผลผลิตทางการเกษตร
   (1) เพิ่มปริมาณน้ำในอาหาร
   (2) ปรับสภาวะความเป็นกรดด่าง
   (3) รมควันอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้เก็บไว้ได้นาน
   (4) ใช้สารเคมีเติมในอาหาร เพื่อรักษาคุณภาพอาหาร
4. หลักการแปรรูปอาหารที่สำคัญที่สุดคืออะไร
   (1) ยับยั้งหรือชะลอการเสื่อมเสีย
   (2) ส่งเสริมกิจกรรมของจุลินทรีย์และเอนไซม์
   (3) ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพกระบวนการแปรรูปอาหารทุกขั้นตอน
   (4) พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารอยู่ตลอดเวลา
5. วัตถุดิบที่นำมาแปรรูปอาหารควรมีลักษณะอย่างไร
   (1) เป็นวัตถุดิบที่หายากและขาดแคลน
   (2) เป็นวัตถุดิบที่มีความสดใหม่ ไม่มีตำหนิ
   (3) เป็นวัตถุดิบที่มีราคาแพง
   (4) เป็นวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ
6. “เป็นการลดปริมาณน้ำอิสระในอาหารที่เป็นตัวกลางในการทำให้เกิดปฏิกิริยาเคมีและดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ของจุลินทรีย์ เพื่อลดการเสื่อมเสียของอาหาร” ข้อความนี้กล่าวถึงวิธีการแปรรูปอาหารวิธีใด
   (1) การหมัก
   (2) การกวน
   (3) การทำแห้ง
   (4) การทำเจลลี
7. ข้อใดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปประเภทหมัก
   (1) นมอัดเม็ด
   (2) ไส้กรอกอีสาน
   (3) แยม
   (4) น้ำส้มคั้น

8. ข้อใดเป็นการพาสเชอร์ไรซ์

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

9. สารเคมีกันเสียข้อใดใช้กันเสียในน้ำอัดลม

(1) กรดเบนโซริกและเกลือเบนโซเอต
(2) กรดซอร์บิกและเกลือซอร์เบส
(3) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และเกลือซัลไฟต์
(4) กรดโพพิโอนิกและเกลือโพรพิโอเนต

10. ข้อใดเป็นสารเคมีต้องห้าม ห้ามใช้ในอาหาร

(1) โมโนโซเดียมกลูตาเมต
(2) แคลเซียมคาร์บอเนต
(3) โซเดียมคาร์บอเนต
(4) กลีเซอรีน