

ใบงานที่ ๑ เรื่อง การถนอมอาหาร
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง การถนอมอาหาร
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง การถนอมอาหาร
รายวิชา การงานอาชีพ ๖ รหัสวิชา ง ๒๓๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้

๑. การถนอมอาหารคืออะไร

.....

.....

.....

๒. การถนอมอาหารมีประโยชน์อย่างไร

.....

.....

.....

๓. จงบอกวิธีการถนอมอาหารผักและผลไม้ต่อไปนี้ ให้เหมาะสม (สามารถตอบมากกว่า ๑ วิธี)

| ชื่อผักและผลไม้ | วิธีการถนอมอาหาร |
|-----------------|------------------|
| กล้วยน้ำว้า | |
| เผือก | |
| มะม่วง | |
| ลิ้นจี่ | |
| ผักกาด | |
| สับปะรด | |
| ขิง | |
| มะเขือเทศ | |

๔. การหมักกับการดอง ต่างกันอย่างไร จงอธิบาย

.....

.....

.....

๕. นักเรียนคิดว่าการถนอมอาหารวิธีการใด ประหยัดพลังงานที่สุด เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

ชื่อ - สกุล ชั้น..... เลขที่.....

เฉลย ใบงานที่ ๑ เรื่อง การถนอมอาหาร
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง การถนอมอาหาร
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง หลักการถนอมอาหาร
รายวิชา การงานอาชีพ ๖ รหัสวิชา ง ๒๓๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้

๑. การถนอมอาหารคืออะไร

การถนอมอาหารจัดเป็นวิธีการหนึ่งของการเก็บรักษาอาหารเพื่อป้องกันและยับยั้งการทำงานของจุลินทรีย์ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย ทำให้มีอาหารบริโภคทั้งในยามปกติและยามขาดแคลนหรือนอกฤดูกาลของอาหารนั้น โดยที่อาหารยังคงสภาพดี ไม่เกิดการสูญเสียทั้งในด้านปริมาณและคุณภาพ

๒. การถนอมอาหารมีประโยชน์อย่างไร

- ช่วยบรรเทาความขาดแคลนอาหาร เช่นการเก็บรักษา และแปรรูปอาหารในยามสงคราม เกิดภัยธรรมชาติ เกิดภาวะแห้งแล้งผิดปกติ
- ช่วยให้เกิดการกระจายอาหารเพราะในบางประเทศ ไม่สามารถผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการ ของประชากรได้จึงจำเป็นต้องอาศัยอาหารจากแหล่งผลิตอื่น
- ช่วยให้มีอาหารบริโภคนอกฤดูกาล เช่นเมื่อพ้นฤดูการผลิตของผลิตผลเกษตรนั้นๆ ไปแล้ว ก็ยังสามารถนำผลิตภัณท์ที่เก็บไว้มาบริโภคได้
- ใช้อาหารเหลือให้เกิดประโยชน์ เช่น ในกระบวนการแปรรูปผลผลิตการเกษตร จะมีวัตถุดิบเหลือทิ้ง ซึ่งเราสามารถนำส่วนที่เหลือนั้นมาแปรรูปเก็บไว้เป็นอาหารได้
- ช่วยให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง โดยที่อาหารไม่เน่าเสีย สามารถพกพาไปที่ห่างไกลได้
- ช่วยยืดอายุการเก็บอาหารไว้ให้นาน เพราะอาหารที่ผ่านการแปรรูป เพื่อการถนอมอาหารไว้จะมีอายุการเก็บที่ยาวนานกว่าอาหารสด
- ช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร และลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด

๓. จงบอกวิธีการถนอมอาหารผักและผลไม้ต่อไปนี้ ให้เหมาะสม (สามารถตอบมากกว่า ๑ วิธี)

| ชื่อผักและผลไม้ | วิธีการถนอมอาหาร |
|-----------------|------------------|
| กล้วยน้ำว้า | ตาก กวน เชื่อม |
| เผือก | กวน เชื่อม |
| มะม่วง | กวน ตอง แช่อิ่ม |
| ลิ้นจี่ | แช่อิ่ม กวน |
| ผักกาด | ตอง |
| สับปะรด | กวน เชื่อม |
| ชิง | ตอง |
| มะเขือเทศ | แช่อิ่ม แช่อิ่ม |

๔. การหมักกับการดอง ต่างกันอย่างไร จงอธิบาย

การหมัก เป็นการถนอมอาหารที่ใช้น้ำตาล หรือ เกลือ เป็นตัวทำให้เกิดปฏิกิริยา โดยอาศัยจุลินทรีย์เป็นตัวย่อยสลายวัตถุดิบต่าง ๆ การหมักนั้นต้องอาศัยเวลานาน ส่วนการดองนั้น เป็นการถนอมอาหารที่ใช้เวลาสั้นๆ ส่วนมากจะใช้น้ำเกลือที่เป็นกรดเพื่อถนอมอาหาร กระบวนการนี้จะเปลี่ยนรสชาติของอาหารให้มีรสเปรี้ยวมากขึ้น รวมถึงการเปลี่ยนพื้นผิวของอาหาร ทำให้นุ่มขึ้นด้วย ไม่มีจุลินทรีย์เข้ามาเกี่ยวข้องกับกระบวนการดอง

๕. นักเรียนคิดว่าการถนอมอาหารวิธีการใด ประหยัดพลังงานที่สุด เพราะเหตุใด
การควบคุมความชื้น ด้วยการตากแดด เพราะไม่ต้องเสียเงิน ไม่ต้องมีอุปกรณ์ และสะดวกในการทำ

+++++

ชื่อ - สกุล ชั้น..... เลขที่.....

