

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๓๑๐๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

เรื่อง ปฏิบัติถนอมอาหาร
ด้วยวิธีการควบคุมความชื้น

ครูผู้สอน ครูนิพนธ์ เชิญทอง

ครูบุษรินทร์ พรมทา



คำถาม
ชวนคิด



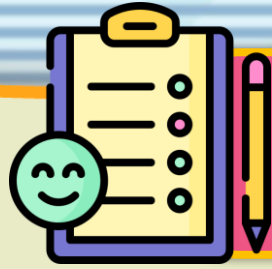
ให้นักเรียนดูภาพแต่ละภาพ แล้วบอกว่า
คืออะไรและเป็นการถนอมอาหารด้วยวิธีใด



เรื่อง

ปฏิบัติตนอมอาหาร
ด้วยวิธีการควบคุมความชื้น





จุดประสงค์การเรียนรู้

ด้านความรู้

นักเรียนสามารถอธิบาย
ขั้นตอนการถนอมอาหาร
ด้วยวิธีการควบคุมความชื้นได้





จุดประสงค์การเรียนรู้

ด้านทักษะและกระบวนการ

๑. นักเรียนปฏิบัติถนนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุม
ความชื้นได้
๒. นักเรียนสามารถเลือกวิธีการถนนอมอาหาร
ที่เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ได้





วิธีการถนอมอาหาร

การใช้
ความเย็น

ด้วย
วิธีการ
หมักดอง

การใช้
น้ำตาล

วิธีการถนอม

การใช้
ความร้อน

ควบคุม
ความชื้น



วิธีการถนอมอาหาร

ด้วยวิธีควบคุมความชื้น

เป็นวิธีการระเหยน้ำ หรือความชื้น
ออกจากอาหารให้มากที่สุด หรือเหลือความชื้นอยู่
เพียงเล็กน้อย อาหารจะแห้งลงสามารถเก็บไว้
ได้นาน วิธีการทำให้แห้งที่ใช้กันทั่วไปมี ๓ วิธี คือ





วิธีการถนอมอาหาร

๑. การทำแห้ง โดยวิธีธรรมชาติ

เป็นการอาศัยแหล่งความร้อนจากแสงอาทิตย์ หรือไฟงลม ตั้งไว้กลางแจ้ง ให้ได้รับความร้อน มีลมพัดผ่าน จะทำให้ความชื้นในเนื้อสัตว์หรือพืชผักผลไม้ค่อย ๆ ระเหยออกไปจนแห้ง จึงนำเก็บใส่ภาชนะ ปิดฝาให้มิดชิด





เช่น การนำผลไม้ไปตากแดดเพื่อระเหยน้ำอิสระออกไป
การผลิตปลาแห้งซึ่งมีการใส่เกลือ เกลือจะไปดูดความชื้น
ทำให้น้ำอิสระในปลาเหลือน้อยจนไม่เพียงพอต่อการเจริญเติบโต
ของจุลินทรีย์





วิธีการถนอมอาหาร

๒. การรมควัน โดยการใช้ควันจากการเผาไหม้และความร้อน ทำให้อาหารสุกแห้งและเก็บได้นาน รวมทั้งมีกลิ่นควันอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารรมควัน ด้วยวิธีการเผาไหม้อาหารเป็นเวลานาน





ตัวอย่าง



เบคอนรมควัน

แหล่งที่มา :<https://chorfrozens.com/product/เบคอนรมควัน/>



ไส้กรอกรมควัน

แหล่งที่มา :<https://industry.in.th/dip/productdetails.php?id=๑๐๕๘๙๕&uid=๓๙๕๓๐>



วิธีการถนอมอาหาร

๓. การทำแห้ง โดยใช้เครื่องมือช่วย

เป็นการนำหลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เข้าช่วย เช่น เครื่องอบแห้ง เตอบอบ เต่าไมโครเวฟ
การทำให้แห้งเพื่อให้มีการสูญเสียคุณค่าทาง
โภชนาการน้อยที่สุด



คำถาม มีคำตอบ



จากภาพเป็นการทำให้แห้งด้วยวิธีใด



การทำแห้ง
โดยวิธีธรรมชาติ



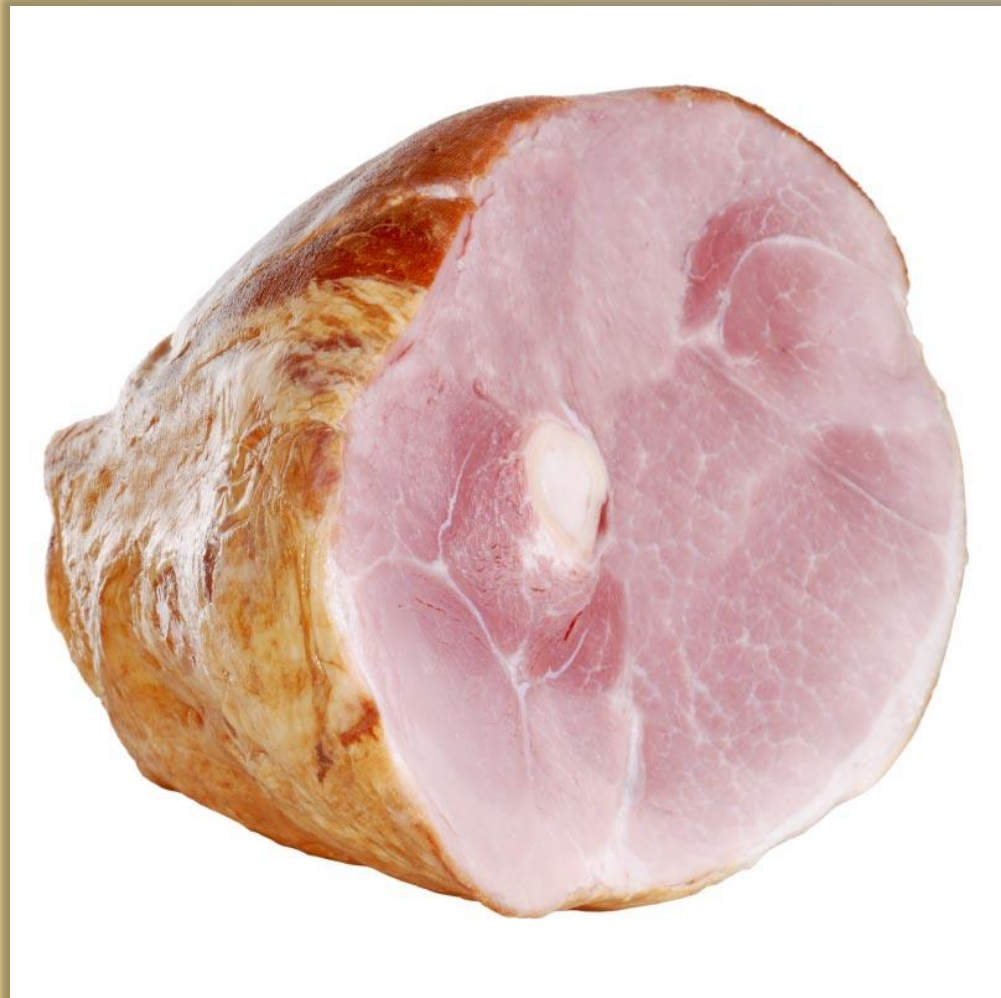
จากภาพเป็นการทำให้แห้งด้วยวิธีใด



การทำแห้ง โดยวิธีธรรมชาติ/
การทำแห้ง โดยใช้เครื่องมือช่วย



จากภาพเป็นการทำให้แห้งด้วยวิธีใด



การรมควัน



จากภาพเป็นการทำให้แห้งด้วยวิธีใด



การทำแห้ง โดยใช้เครื่องมือช่วย
ด้วยวิธีการอบแห้ง



ใบงาน

เรื่อง การถนอมอาหาร

ด้วยวิธีการควบคุมความชื้น





คำชี้แจง ให้นักเรียนช่วยกันวิเคราะห์และอภิปราย
การถนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้น ดังนี้

๑. ชื่ออาหารที่ผ่านการถนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้น คือ

.....



๒. ส่วนผสมที่ใช้ในการถนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้นของ กลุ่มนักเรียน ได้แก่

.....

๓. วิธีทำ

.....

.....

.....

.....



๔. ลักษณะของอาหาร รสชาติ ของกลุ่มตนเอง

.....

.....

.....

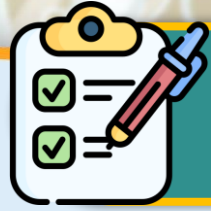
.....



บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง เทคโนโลยีสารสนเทศ





สิ่งที่ต้องเตรียม



ใบความรู้ เรื่อง เทคโนโลยีสารสนเทศ



ใบงาน เรื่องความเป็นมาของเทคโนโลยี



ดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ www.dltv.ac.th

รายวิชาการงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

