

รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๓๑๐๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

เรื่อง วิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

ครูผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะพังคะ

ครูบุษรินทร์ พรหมทา



เรื่อง วิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร



คำถามชวนคิด



ผลิตภัณฑ์แปรรูปผลผลิต
ทางการเกษตรที่นักเรียน
เคยพบเห็นในท้องถิ่นมาจาก
การแปรรูปด้วยวิธีการใด



จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
๒. นักเรียนสามารถเลือกวิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
๓. นักเรียนมีวินัยใฝ่เรียนรู้มุ่งมั่นในการทำงาน

ใบความรู้ที่ ๒
เรื่อง วิธีการแปรรูป
ผลผลิตทางการเกษตร



๑. การแปรรูปอาหาร โดยการทำให้แห้ง

การลดความชื้นของอาหาร
จนถึงระดับที่สามารถยับยั้ง
การเจริญเติบโตของ
เชื้อจุลินทรีย์ได้

การแปรรูปอาหารโดยการทำให้แห้ง





๒. การดอง

เป็นการทำให้
ผลผลิตมีรส กลิ่นสี
เปลี่ยนไปจากเดิม

การดองเค็ม โดยใช้เกลือ



การดองหวาน (การแช่อิ่ม)

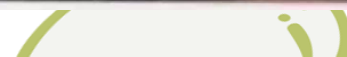




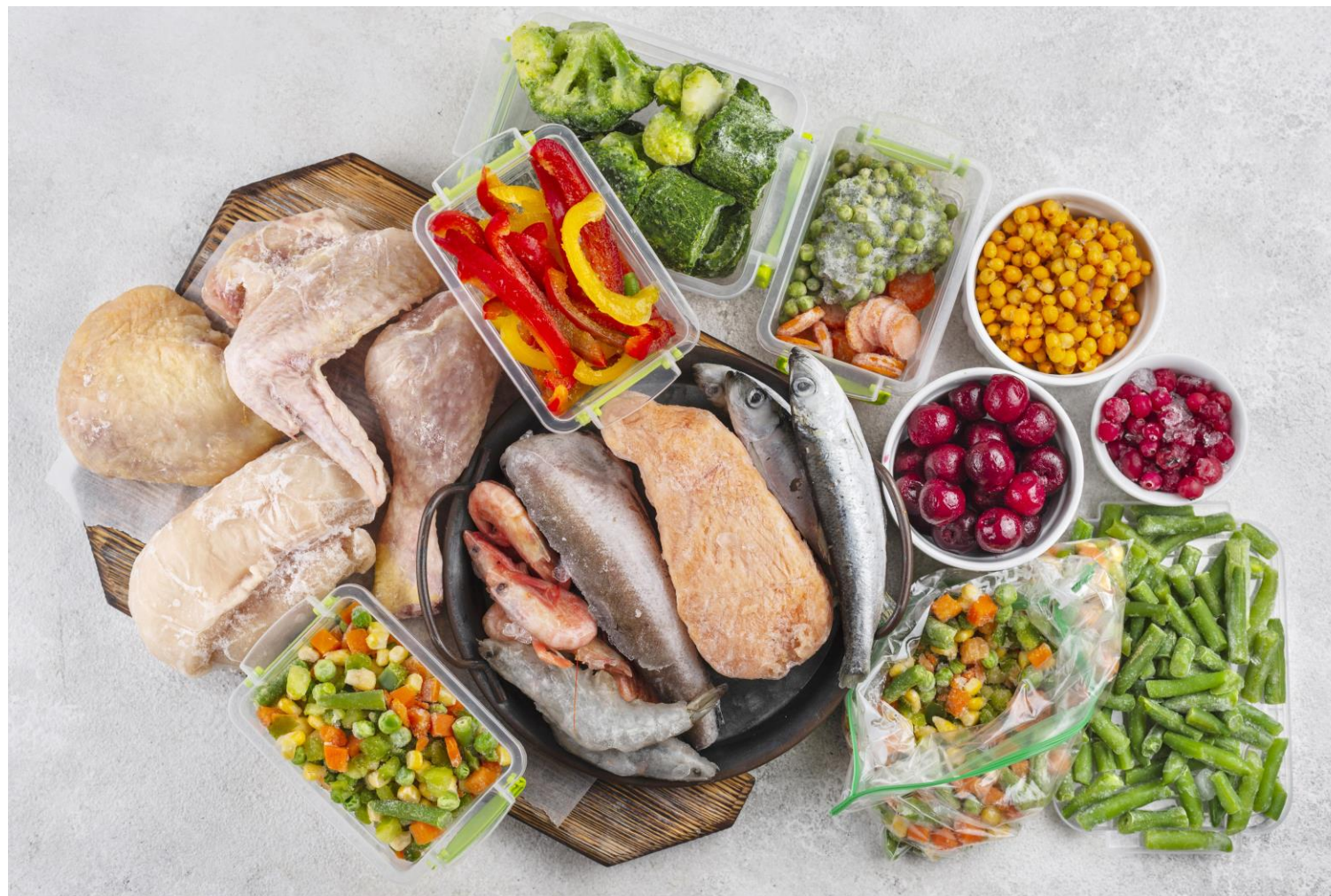
๓. การใช้ความเย็น

เป็นวิธีที่สะดวก
ช่วยในการเก็บรักษา
ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์
ต่าง ๆ ให้สด

การแช่เย็นธรรมดา



การแช่แข็ง





๔. การใช้รังสี

สารที่เป็นต้นกำเนิด
รังสีคือ โคบอลต์ ๖๐

การใช้รังสี



ผลไม้ของไทยที่ทุกคนชอบรับประทาน
ก็นำมาฉายรังสี เพื่อฆ่าเชื้อโรคได้ดีทีเดียว



๑. ยับยั้งการงอกระหว่างการเก็บรักษา
๒. ชะลอการสุกของผักและผลไม้ 
๓. ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลง
๔. ลดปริมาณปรสิต





๕. การแปรรูป เพื่อถนอมอาหาร แบบใช้ความร้อนสูง



๑. การพาสเจอร์ไรซ์

วิธีที่ถนอมอาหาร โดยใช้
ความร้อนที่อุณหภูมิไม่สูงมาก
นักเพื่อทำลายแบคทีเรีย
พวกที่ไม่สร้างสปอร์

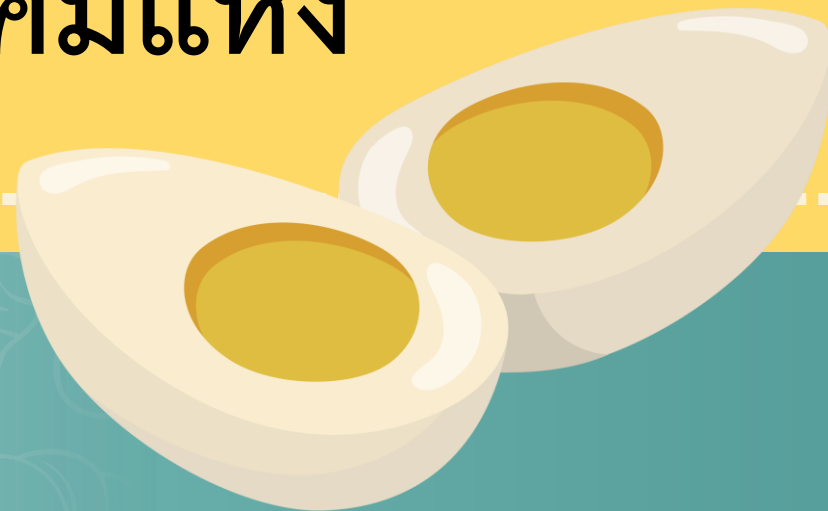
ที่มา : <https://www.truelookpanya.com/knowledge/content/89020/-scibio-sci->



๒. การสเตอริไลซ์

วิธีการถนอมอาหารโดยใช้
ความร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่า
การพาสเจอร์ไรส์ ซึ่งอาจเป็น
อุณหภูมิสูงกว่าน้ำเดือด

ขั้นตอนการทำไข่เค็มแห้ง





วัตถุดิบ

๑. ไช้ไก่/ไข่เป็ด ๖ ฟอง





วัตถุดิบ

๒. น้ำส้มสายชู ๓๐๐ มิลลิลิตร





วัตถุดิบ

๓. เกล็ด ๑/๒ ถ้วย





อุปกรณ์

๑. ถ้วย

๒. ชามผสม

๓. ภาชนะแบบมีฝาปิดสนิท

ใบงานที่ ๒ เรื่อง วิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น

คำชี้แจง ผลิตรัณฑ์แปรรูปผลผลิตทางการเกษตรต่อไปนี้
แปรรูปมาจากวิธีการใด ให้นักเรียนนำข้อความวิธีการ
แปรรูปผลผลิตต่อไปนี้ไปเติมในภาพผลิตรัณฑ์ที่กำหนดให้
ถูกต้อง

ใบงานที่ ๒ เรื่อง วิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น

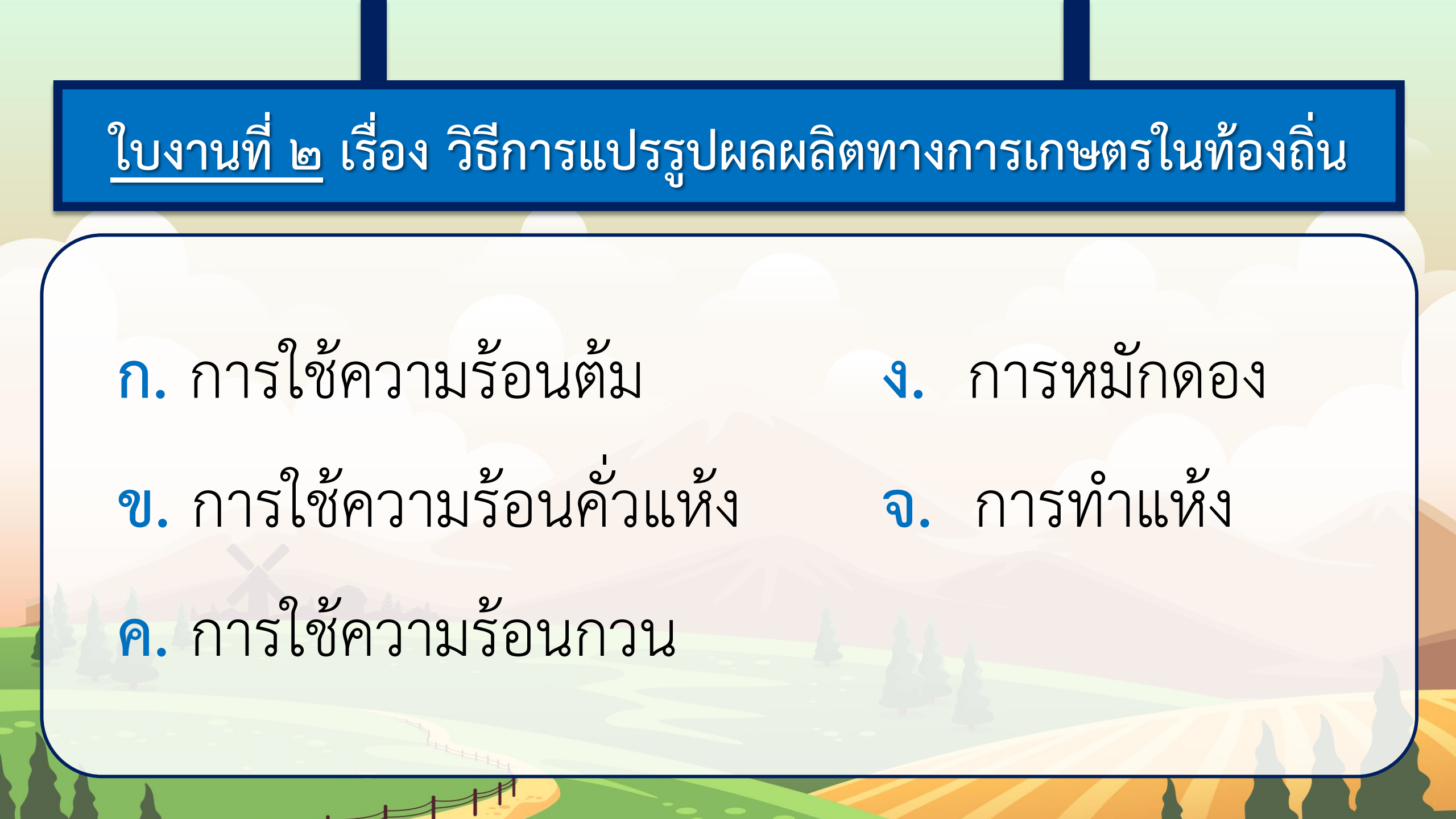
ก. การใช้ความร้อนต้ม

ง. การหมักดอง

ข. การใช้ความร้อนคั่วแห้ง

จ. การทำแห้ง

ค. การใช้ความร้อนกวน



ผลิตภัณฑ์แปรรูป	วิธีการแปรรูป
 ลูกชิ้นปลากราย	
 ไข่เค็ม	
 ปลาร้า	

ผลิตภัณฑ์แปรรูป	วิธีการแปรรูป
 ปลาแห้ง	
 หมูหยอง	
 ชิงดอง	

ผลิตภัณฑ์แปรรูป

วิธีการแปรรูป



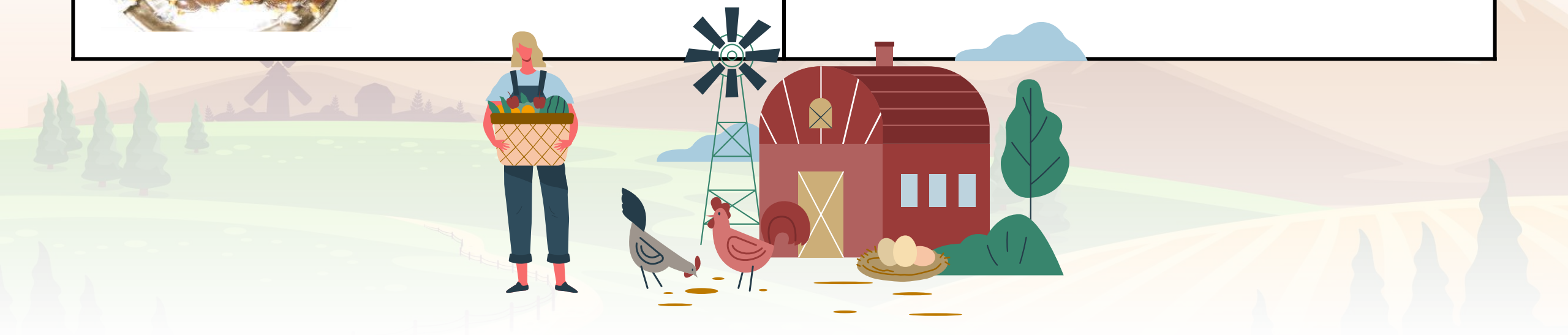
สับปะรดกวน

.....



ทุเรียนกวน

.....





วิธีการแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร

๑. การแปรรูปอาหาร
โดยการทำให้แห้ง
๒. การดอง
๓. ใช้ความเย็น



วิธีการแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร

๔. การใช้รังสี

๕. การแปรรูปเพื่อถนอมอาหาร
แบบใช้ความร้อนสูง

สิ่งที่ต้องเตรียม
ในชั่วโมงต่อไป

วัตถุดิบอุปกรณ์
สำหรับทำแยมผลไม้

