**แบบทดสอบย่อยที่ 2 เรื่อง สารปรุงแต่งอาหาร (Food Additive)**

**คำชี้แจงจงใส่เครื่องหมายถูก √ หน้าข้อที่เห็นว่าถูก และเครื่องหมายผิด X หน้าข้อที่เห็นว่าผิด**

……………………..1) สารปรุงแต่งอาหารหมายถึง สารใด ๆ ซึ่งปกติไม่ได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบหลักของอาหาร

……………………..2) วัตถุกันเสีย (Preservatives) เป็นสารที่ได้จากธรรมชาติส่วนใหญ่เป็นองค์ประกอบหลักของอาหาร

……………………..3) กรดไนตริกเป็นสารไม่กำหนดปริมาณที่ใช้เติมในอาหาร

……………………..4) น้ำตาล เป็นสารที่มีการกำหนดปริมาณที่ใช้เติมอาหาร

……………………..5) โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมันเลซิตินโพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมันและเอสเทอร์ของกรด

ไขมันกับโพลีแอลกอฮอล์ที่ไม่ใช่กลีเซอรอล เป็นสารสารที่ช่วยทำให้เกิดการแขวนลอยทั้งหมด

……………………..6) สีแดง จากดอกกระเจี๊ยบและเอโซรูบีนเป็นสีผสมอาหารที่ได้จากธรรมชาติ

……………………..7) โซเดียมเบตาฟอสเฟตหรือผงชูรสเจือปนในปริมาณมาก ทำให้ท้องร่วง

……………………..8) กรดซาลิไซลิค และ กรดกำมะถันเป็นสารที่ห้ามปรุงแต่งในอาหารทั้งหมด

……………………..9) กรดซอร์บิกกรดซิตริกกรดอะซีทิกกรดซาลิไซลิคกรดกำมะถันคือชื่อของน้ำส้มสายชูแท้ทั้งหมด

……………………..10) ข้อมูลโภชนาการ**ไม่ใช่** ข้อความบังคับอยู่ในฉลากอาหารที่ผ่านการรองรับมาตรฐาน

……………………..11) ฉลากอาหารที่ติดอยู่กับภาชนะบรรจุจะบอกให้ทราบว่าเป็นอาหารชนิดใด ชื่อทางการค้าอะไร คือ ความหมายของ ฉลากโภชนาการ

……………………..12) อาหารและผลิตภัณฑ์สำหรับเด็ก**ไม่ใช่** ผลิตภัณฑ์ที่บังคับให้มีฉลากโภชนาการ

……………………..13) วิตามิน E ที่เติมลงไปในน้ำมันเพื่อป้องกันการหืนของน้ำมัน

……………………..14) สารละลายบัฟเฟอร์สามารถทนกรดแก่หรือเบสแก่ได้แม่เติมลงไปปริมาณมากก็ตาม

……………………..15) ขี้ผึ้ง เป็นสารที่ช่วยป้องกันความชื้นได้

……………………..16) ข้าวเหนียว น้ำตาล สัปปะรด สามารถใช้ในการผลิตน้ำส้มสายชูได้ทั้งหมด

……………………..17) แคลเซียมคาร์ไบด์ มักจะใช้ในการบ่มผลไม้

……………………..18) โมโนโซเดียมกลูตาเมทคือผงชูรสปลอม

……………………..19) โซเดียมคาร์บอเนต มีคุณสมบัติทำให้เนื้อนุ่ม จึงเหมาะแก่การหมักเนื้อ

……………………..20) บอแรกซ์ที่เติมลงไปทำให้อาหารกรอบ มีคุณค่าทางโภชนาการ