

## ใบความรู้ 14

### ชื่อเรื่อง 6. จุลินทรีย์เกี่ยวข้องกับอาหาร

การถนอมอาหารและการบรรจุภัณฑ์ เพื่อการเบรรักษา และ การขนส่ง (ต่อ)

#### 6.4 สาเหตุของการเสื่อมสภาพของอาหาร

การเสื่อมสภาพของอาหาร อาจเกิดจากสาเหตุใดสาเหตุหนึ่ง หรือเกิดขึ้นจากหลายสาเหตุก็ได้ สาเหตุที่สำคัญ 3 ประการของการเสื่อมสภาพของอาหารมีดังนี้

- 1.) สาเหตุทางจุลินทรีย์
- 2.) สาเหตุทางเคมี
- 3.) สาเหตุทางกายภาพ

#### 6.5 การเป็นพิษของอาหาร

อาหารเป็นพิษ หมายถึง อาหารที่อันตราย เนื่องจากมีการกินอาหารที่มีสารพิษปนเปื้อน อาจเป็นสารพิษที่เกิดจากเชื้อโรค หรือสารเคมี หรือพืชพิษ

#### 6.6 การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร

อาหารที่เกิดจากการหมักจุลินทรีย์ เรียกว่า อาหารหมัก เกิดจากกิจกรรมของแบคทีเรียที่สร้างแล็กติกเป็นส่วนใหญ่ ตัวอย่างที่พบอยู่ในชีวิตประจำวัน

- 1.ผลิตภัณฑ์นมหมัก
- 2.โยเกิร์ต
- 3.การทำขนมปัง
- 4.การผลิตเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
- 5.การผลิตน้ำส้มสายชูหมัก
- 6.ผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากนม

6.7 การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรม เช่น อุตสาหกรรมอาหาร กรดอินทรีย์ กรดอะมิโน เอนไซม์ สารปฏิชีวนะ และวิตามิน เป็นต้น