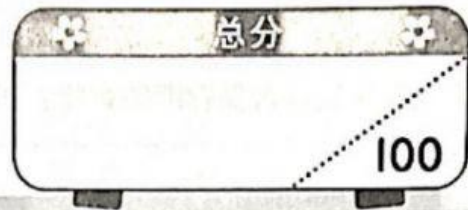
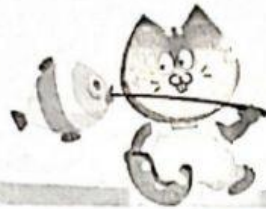


评审四

(第8课和第9课)



A 以下食物被搁置三天后，会有什么变化？填写答案。 (8.1.1) (8.1.2) (9分)

失去 异味 外观 斑点 食用 变质 分解 繁殖 空气



食物 P



食物 Q



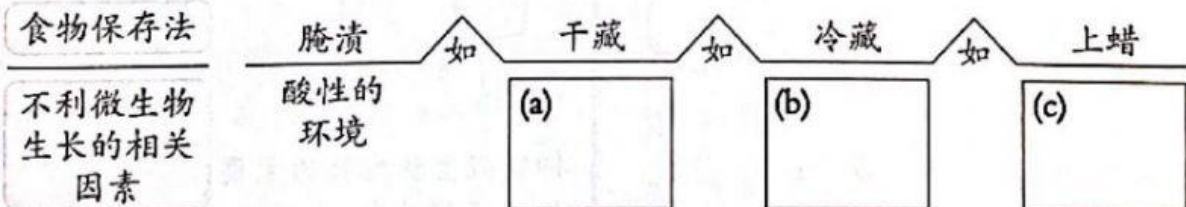
食物 R

- (a) 食物 P 的表面出现黑色斑点及发出 _____。
 (b) 食物 Q 发黑及长出白色的 _____。
 (c) 食物 R _____ 弹性及发出难闻的臭味。
- 当这些食物被搁置时，_____ 中的微生物得以附着在食物上，并生长及 _____，使食物 _____。
- 微生物 _____ 食物中的营养及排出废物，使食物失去了原有的味道、气味和 _____，且不适合被 _____。

B 填写答案以完成下列说明。 (8.1.3) (8分)

低温 条件 废物 减缓 变质 空气 隔绝空气 减少水分

- 微生物把食物分解时，会排出 _____，导致食物 _____。
- 微生物的生长条件包括：_____、水分、适当的温度和酸度。因此，只要不让微生物有生长的 _____，就可以避免食物太快变质。
- 以下食物保存法各别有利微生物生长的因素：(I-THINK)

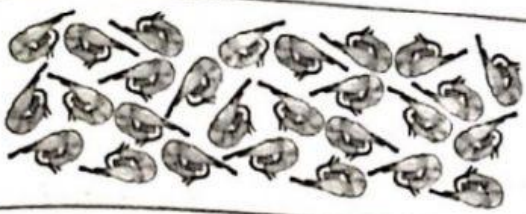
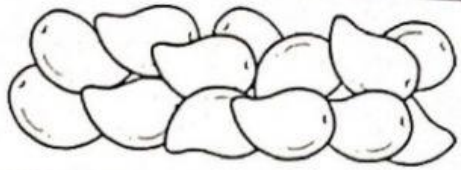


- 各种食物的保存法都能避免食物太快变质，因为这些保存法都是在抑制和 _____ 微生物的生长。




C 以下保存法较适合保存哪些食物？该保存法如何抑制微生物的生长？把代表答案的字母圈起来。(8.1.4) KBAT (12分)

<p>1. 煮沸</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>P</p>  <p>鸡肉和马铃薯</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Q</p>  <p>牛奶和乳酪</p> </div> </div> <p>抑制微生物生长的主要方法：</p> <p>A 隔绝空气 B 减少水分 C 高温处理</p>	<p>2. 熏制</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>P</p>  <p>鱼和香蕉</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Q</p>  <p>橙和番茄</p> </div> </div> <p>抑制微生物生长的主要方法：</p> <p>A 隔绝空气 B 减少水分 C 改变酸度</p>
<p>3. 盐腌</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>P</p>  <p>黄瓜和木瓜</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Q</p>  <p>白菜和鸭蛋</p> </div> </div> <p>抑制微生物生长的主要方法：</p> <p>A 减少水分 B 隔绝空气 C 改变温度</p>	<p>4. 装罐和装瓶</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>P</p>  <p>辣椒和金枪鱼</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Q</p>  <p>米和茶叶</p> </div> </div> <p>抑制微生物生长的主要方法：</p> <p>A 改变酸度 B 高温处理 C 降低温度</p>
<p>5. 真空包装</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>P</p>  <p>香菇和花生</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Q</p>  <p>苹果和梨</p> </div> </div> <p>抑制微生物生长的主要方法：</p> <p>A 杀灭微生物 B 隔绝空气 C 高温处理</p>	<p>6. 巴氏杀菌法</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>P</p>  <p>牛奶和果汁</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Q</p>  <p>姜和鸡蛋</p> </div> </div> <p>抑制微生物生长的主要方法：</p> <p>A 杀灭微生物 B 隔绝空气 C 改变酸度</p>







D 以下食物适合用哪些方法来保存? 画✓, 然后写出该食物保存法的名称。 (8.1.5) (12分)

<p>1. </p>	<p>2. </p>
<p>(a) 适合保存上述食物的方法:</p> <p><input type="checkbox"/> P: 在表面上放大量的盐</p> <p><input type="checkbox"/> Q: 放在冰箱, 存于 0°C 以下</p> <p><input type="checkbox"/> R: 加热至 72°C, 立刻冷却 (2分)</p> <p>(b) a 项中的食物保存法是:</p> <p>_____ 和 _____ (4分)</p>	<p>(a) 适合保存上述食物的方法:</p> <p><input type="checkbox"/> P: 放在冰箱, 大约 10°C</p> <p><input type="checkbox"/> Q: 在表面上放大量的盐</p> <p><input type="checkbox"/> R: 浸泡在糖溶液里 (2分)</p> <p>(b) a 项中的食物保存法是:</p> <p>_____ 和 _____ (4分)</p>

E 食物保存技术如何满足食物供应的需求? 根据以下情况, 把答案圈起来以完成有关食物保存技术的重要性的说明。 (8.1.6) KBAT (6分)

<p>1. </p> <p>在发生水灾时, 罐装食品能避免食物 _____ 的问题, 使灾民不必挨饿。</p>	<p>2. </p> <p>食物保存技术使食物便于搬动, 容易被 _____ 到各地。</p>	<p>3. </p> <p>食物保存技术能 _____ 季节性水果的保存期限, 因此人们能常年品尝它。</p>
--	--	--

F 填写代表废物的字母。 (9.1.1) (6分)

<p>P </p>	<p>Q </p>	<p>R </p>	<p>1. 塑料: _____</p> <p>2. 排遗物: _____</p> <p>3. 有毒废料: _____ 和 _____</p> <p>4. 食物残渣: _____ 和 _____</p>
<p>T </p>	<p>U </p>	<p>V </p>	