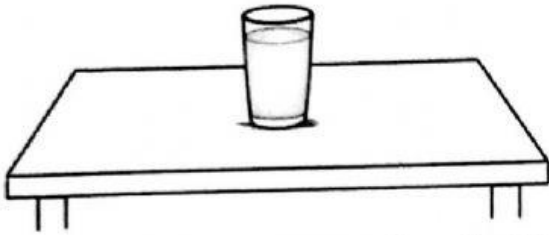


圈出正确的答案。

1. 下图显示一杯牛奶被放在餐桌上。



三天后，牛奶里出现块状物。针对上述情况，哪项说明是正确的？

- A 牛奶经过高温处理
- B 牛奶里的营养快速流失
- C 牛奶被放置在潮湿的地点
- D 牛奶里有微生物滋生而变质

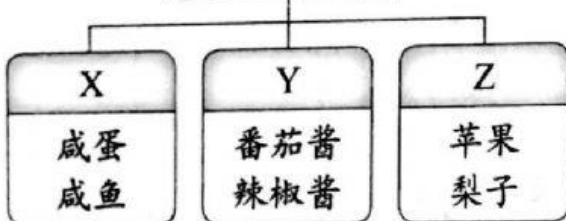
2. 在何种环境下，食物最快变质？

- A 阴暗干燥
- B 光亮寒冷
- C 阴暗潮湿
- D 干燥高温

3. 下图显示食物根据其保存法的分类。

i-Think

食物保存法



X、Y和Z分别是哪种食物保存法？

	X	Y	Z
A	盐腌	装瓶	上蜡
B	干藏	腌渍	装罐
C	上蜡	冷冻	冷藏
D	真空包装	上蜡	冷冻

4. 以下是一种保存食物的方法。

把食物装进袋子里，抽出全部空气后密封。

这种食物保存法是什么？

- A 腌渍
- B 上蜡
- C 冷藏
- D 真空包装

5. 下图显示保存芒果的方法。

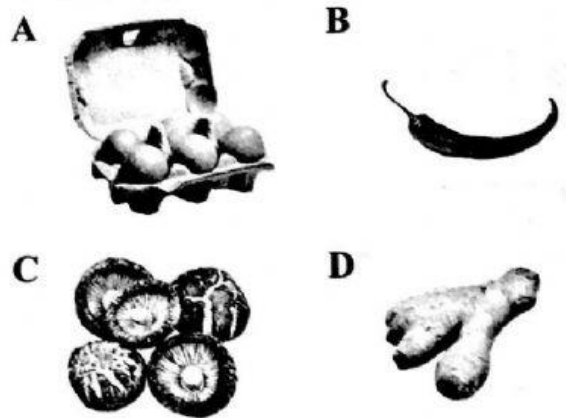
i-Think



哪种食物也能使用上述方法保存？

- A 鱼
- B 茶叶
- C 木瓜
- D 菜心

6. 以下哪种食物不可用干藏法来保存？



7. 以下是学生进行实验后所作的说明。

把肉类存放在冷冻室里，能保存达数月。

针对上述说明，作出推断。

- A 冷冻室里的空气不足
- B 微生物没有水就无法生存
- C 微生物在低温下躲了起来
- D 微生物在低温下变得不活跃