

在横线上填写答案。

微生物  
食物中毒

高温  
温度

水分  
低温

变质  
异味

食物长时间暴露在空气中会 ① \_\_\_\_\_，因为空气中的

② \_\_\_\_\_，如霉菌、细菌、真菌等会在食物中滋生。

已变质的食物通常都会改变颜色和外形、发出 ③ \_\_\_\_\_或发霉。

我们可以通过观察食物的色、香、味、形等来辨别食物是否变质。已变质的食物含有大量的微生物，误吃这些食物将会出现 ④ \_\_\_\_\_的现象，如腹痛、腹泻、呕吐等。

微生物的生长与繁殖需要空气、⑤ \_\_\_\_\_、养分，以及适当的⑥ \_\_\_\_\_和酸度。在 ⑦ \_\_\_\_\_的情况下，微生物会死亡；在 ⑧ \_\_\_\_\_的情况下，微生物将变得不活跃。

哪些食物容易变质？选一选。

