

选择题。

- 1 图 1 显示一杯牛奶、一片乳酪和一片面包。



图 1

如果图 1 的食物被搁置不理长达一个星期，将会怎样？

- I 牛奶的外观、气味和味道会改变
II 面包的表面会长出霉菌
III 乳酪会变成蓝色
IV 牛奶会变成乳酪
- A I 和 II C II 和 III
B I 和 IV D II 和 IV
- 2 以下哪几项改变时，代表食物变质了？
- I 外观 III 形状
II 体积 IV 颜色
- A I 和 II C II 和 III
B I 和 IV D II 和 IV
- 3 以下哪项是导致食物变质的原因？
- A 酸度低
B 温度高
C 微生物的滋生
D 味道改变

- 4 以下哪项是导致微生物滋生的原因？

A 酵素的存在
B 温度高
C 强烈的阳光
D 适当的酸度

- 5 以下哪项说明是正确的？

A 只有在食物中找到的微生物才会导致食物变质
B 只有在空气中找到的微生物才会导致食物变质
C 只有日常用品才会变质
D 在适当的环境下，微生物才会滋生和繁殖

- 6 鱼肉变质时，以下哪几项会改变？

I 体积
II 外观
III 气味
IV 颜色

A I 和 II C II 和 III
B I 和 IV D II 和 IV

- 7 防止牛奶变质的其中一种方法是

A 倒入杯子并放在箱子里
B 煮沸后储存在一个密封的容器内
C 倒入一个玻璃容器里，然后放进橱柜里
D 放入冰箱的冷冻格里