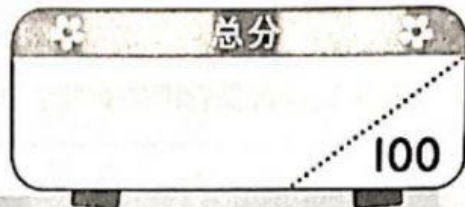
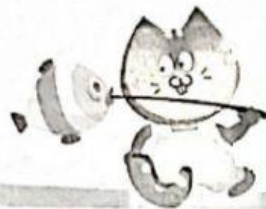


评审四

(第8课和第9课)



20/4/21

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不利于微生物生长的因素：(I THINK)

食物保存法

不利微生物生长的相关因素

腌渍

如

干藏

如

冷藏

如

上蜡

酸性的环境

(a)

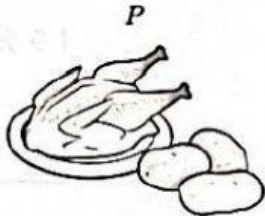
(b)

(c)

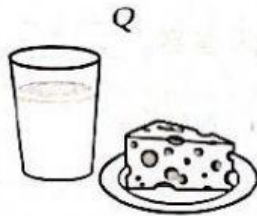
- 各种食物的保存法都能避免食物太快变质，因为这些保存法都是在抑制和 _____ 微生物的生长。

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)

1. 煮沸



鸡肉和马铃薯

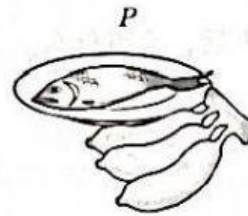


牛奶和乳酪

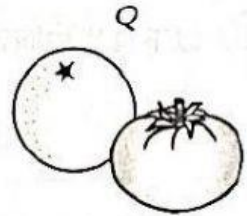
抑制微生物生长的主要方法：

- A 隔绝空气
- B 减少水分
- C 高温处理

2. 熏制



鱼和香蕉

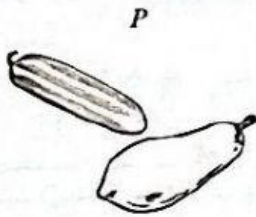


橙和番茄

抑制微生物生长的主要方法：

- A 隔绝空气
- B 减少水分
- C 改变酸度

3. 盐腌



黄瓜和木瓜

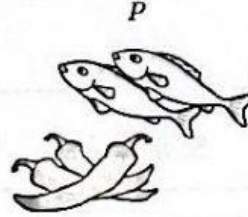


白菜和鸭蛋

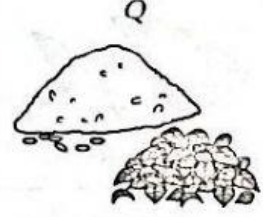
抑制微生物生长的主要方法：

- A 减少水分
- B 隔绝空气
- C 改变温度

4. 装罐和装瓶



辣椒和金枪鱼

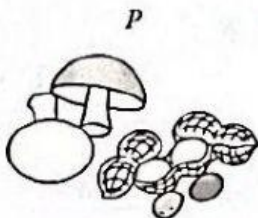


米和茶叶

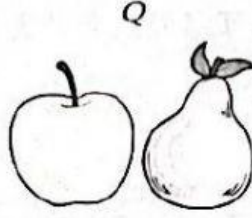
抑制微生物生长的主要方法：

- A 改变酸度
- B 高温处理
- C 降低温度

5. 真空包装



香菇和花生

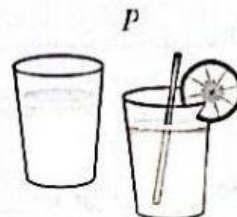


苹果和梨

抑制微生物生长的主要方法：

- A 杀灭微生物
- B 隔绝空气
- C 高温处理

6. 巴氏杀菌法



牛奶和果汁

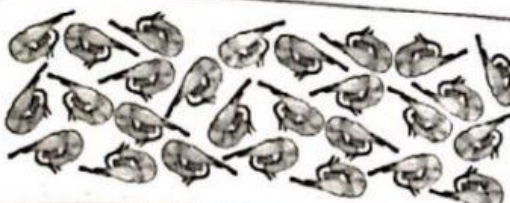
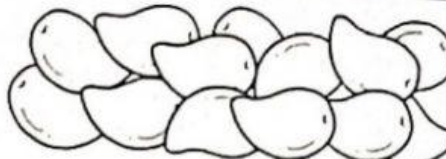


姜和鸡蛋

抑制微生物生长的主要方法：

- A 杀灭微生物
- B 隔绝空气
- C 改变酸度

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)

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

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)

1.  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。	2.  食物保存技术使食物便于搬动, 容易被_____到各地。	3.  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。
--	--	--

F 填写代表废物的字母。 (9.1.1) (6分)

P 	Q 	R 
T 	U 	V 

1. 塑料: _____

2. 排遗物: _____

3. 有毒废料: _____ 和 _____

4. 食物残渣: _____ 和 _____