选择题。

1 图 I 显示一杯牛奶、一片乳酪和一片面包。



图 I

如果图 I 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，然后放进橱里
D 放入冰箱的冷冻格里

LIVEWORKSHEETS