

李安

六年 班 號 姓名

一、題組（一格 2 分共 34 分）

1. 請看圖回答問題。

品名：核桃桂圓酥

成分：核桃、桂圓肉、桂圓餡、麵粉、奶粉、奶油、蛋、起士粉、糖、海藻糖、鹽。

重量：50 公克x1

產地：臺灣

製造日期：2019/01/02

有效日期：2019/02/02

(1) 這包食品的保存期限是多久？（1個月）

(2) 如果今天是 2020 年 1 月 2 日，這包食品還可以食用嗎？（不可）

(3) 為什麼？（已過期）

2. 進行土司上黴菌生長情形的觀察實驗，紀錄如下。請根據紀錄表回答問題。

實驗日期	4 月 25 日~5 月 2 日
必須改變的因素	是否滴水
保持不變的因素	• 接觸空氣量的多寡 • 實驗環境溫度 • 土司大小
土司組別	• 實驗組：滴 3 滴水 • 對照組：不滴水

(1) 這個實驗要觀察的是哪個因素對黴菌生長的影响？（水）

(2) 這個實驗中，必須改變的因素是什麼？（水）

(3) 這個實驗中，保持不變的因素有哪些？請寫出三個。
(接觸空氣量的多寡)
(實驗環境溫度)
(土司大小)

(4) 實驗結束時，發現有一組的土司長了很多黴菌，應該是哪一組？（實驗組）

(5) 根據實驗結果，土司在什麼情況下比較容易發黴？（有水份呀）

3. 以下 4 個相同的三明治，分別放在家中的不同位置，如下圖，試回答下列問題。

甲. 放在擠出空氣的夾鏈袋中。

乙. 放在保鮮盒中。

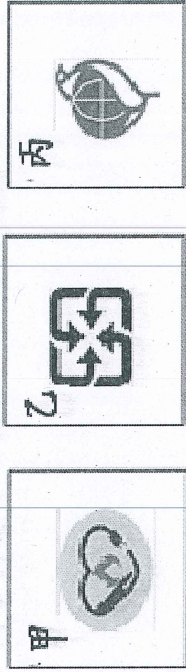
丙. 直接放在桌上。

丁. 放在潮濕德水槽旁邊。

(1) 甲、乙、丙 3 個三明治接觸空氣的多寡，由多到少依序為（丙→乙→甲）。

(2) 如果溫度相同，甲、乙、丙、丁 4 個三明治發黴的速度由快到慢依序應該是（丁→丙→乙→甲）。

4. 下列分別是哪一種標章？請以代號回答



(1) 環保標章：（丙）

(2) 節能標章：（甲）

(3) 回收標誌：（乙）

(4) 行政院環境保護署設計，象徵「可回收、低汙染、省資源」的綠色消費觀念的是（丙）。

(5) 貼有此標章的產品，代表能源效率比國家認證標準高 10~50% 的是（甲）。

二、勾選題（一格 1 分共 41 分）

1. 下列關於微生物的敘述，哪些是正確的？請打✓。

☒ (1) 黴菌、酵母菌和細菌都是微生物。

☐ (2) 黴菌和植物一樣，都是透過種子繁殖。

☐ (3) 微生物只能在食物裡生存，無法在其他物品和環境中生存。

☒ (4) 有些微生物對人類有害，有些微生物是有益的。

☒ (5) 食物發黴後，外觀和氣味都會改變。

2. 小明的日記寫著：「今天學到微生物和食物作用製作的食品，覺得很新奇，晚上和媽媽到超市買了 9 種利用微生物製作的食品，真是充實的一天。」以下是他們買的 9 種食品，根據內容，買對了，請打✓。

☒ (1) 麵包 ☒ (2) 醬油 ☐ (3) 鮮奶

☒ (4) 米酒 ☒ (5) 乳酪 ☐ (6) 豆腐

☒ (7) 味噌 ☒ (8) 泡菜 ☐ (9) 米漿

3. 空氣品質指標 (AQI) 是環保署根據空氣中的哪些數值判斷其對人體健康的影響程度而換算出來的？請打✓。

- ☒ (1) 臭氧
☒ (2) PM₁₀ 懸浮微粒
☒ (3) 二氧化硫
☒ (4) 二氧化氮
☒ (5) PM_{2.5} 懸浮微粒
☒ (6) 一氧化碳
☐ (7) 二氧化碳

4. 設計實驗驗證「麵糰中酵母菌的生長會受到溫度的影響」時，哪些因素應該保持不變？請打✓。

- ☒ (1) 麵糰放置的時間
☐ (2) 實驗的環境溫度
☒ (3) 揉製麵糰的方式
☒ (4) 放置麵糰的容器大小
☒ (5) 容器中的麵糰份量
☒ (6) 加入麵糰中的酵母粉量

5. 購買食品時，應注意哪些事項？需要注意的請打✓。

- ☒ (1) 瓶蓋是否凸起
☒ (2) 包裝是否完整
☒ (3) 是否超過保存期限
☒ (4) 有無不合法的添加物
☐ (5) 瓶罐的外型設計是否美觀

6. 下列哪些方法可以延長食物的保存期限？請打✓。

- ☐ (1) 將食物放在抽屜裡
☒ (2) 將食物真空包裝
☐ (3) 將食物放在電鍋中保溫
☒ (4) 將食物晒乾後放在密封罐裡
☐ (5) 在食物上覆蓋溼毛巾以保持水分
☒ (6) 將食物放在冰箱裡冷藏

7. 下列何者對於台灣而言屬於外來入侵種？請打✓。

- ☒ (1) 福壽螺
☐ (2) 食蛇龜
☒ (3) 布袋蓮

三、填填看 一格 1 分共 11 分

1. 請將麵包發黴過程用代號依照順序填入。

- 甲. 空氣中的孢子掉落在麵包上
乙. 菌絲長出假根，伸入麵包裡分解及吸收養分。
丙. 孢子囊成熟裂開，孢子飄散到空氣中。
丁. 孢子萌發菌絲
戊. 長出更多菌絲，菌絲頂端形成孢子囊

甲 → (丁) → (戊) → (乙) → (丙)

2. 佛萊明發現人類第一種抗生素稱為青黴素。

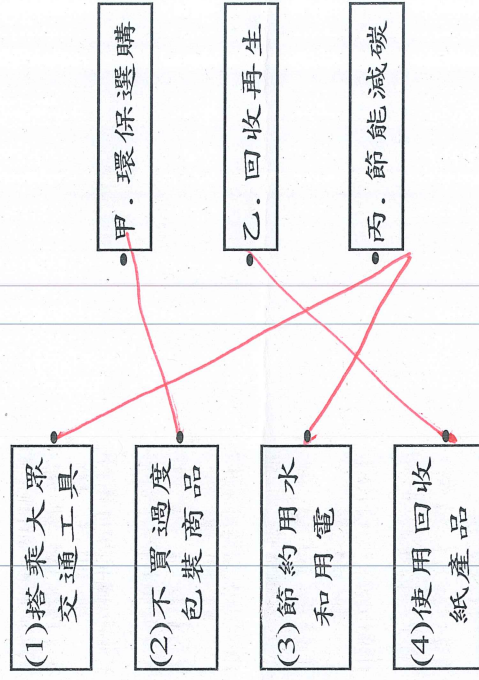
3. 下列敘述，哪些是保鮮或延長保存期限的方法？請填入代號。

- 甲. 真空 乙. 低溫 丙. 醃漬 丁. 乾燥

- 甲 (1) 鐵蛋包裝中，經常將空氣抽光，變得扁扁的。
乙 (2) 超商中的鮮奶都陳列在冰箱中，讓顧客選購。
丙 (3) 市場販賣的海鮮或生魚片，經常放在冰塊上。
丙 (4) 蜜餞在製作過程中加入大量的糖，吃起來特別甜。
丙 (5) 奶奶把新鮮的白菜製成泡菜保存。
丁 (6) 乾香菇只要放在乾爽陰涼的地方，可以保存很久。

四、連連看 (一格 1 分共 14 分)

1. 下列做法分別符合綠色行動中的哪個方面？請將正確的答案連起來。



2. 下列各種發電方式分別使用什麼樣的自然資源？請連連看。

