

六年級下學期 自然與生活科技領域期中複習試卷2(一、二單元)

六年__班 座號：__ 姓名：_____

一、是非題

- () 1. 食物會發霉是一種叫「病毒」的微生物所引起。
- () 2. 低溫可以保存食物，所以食物放在冷藏室或冷凍庫就不會腐壞。
- () 3. 溫暖潮濕的環境適合黴菌生長，所以保持低溫與乾燥，就可以延長食物的保存期限。
- () 4. 食物縱然外表發霉，只要內部沒有發霉，就可以繼續食用。
- () 5. 麵包放置幾天後發霉了，我們只要將表面長出來的黴菌去除，麵包還是可以吃。
- () 6. 微生物對人類只有害處所以我們要盡力撲滅微生物。
- () 7. 梅雨季節，不常使用的皮鞋與皮帶容易發霉，由此可知，潮濕的環境容易發霉。
- () 8. 加工食品常為了保存、口感或外觀等因素，而添加一些食品添加物對人體沒有影響。
- () 9. 味噌和醬油的原料都是白米，搭配不同的微生物進行發酵，外觀和口感也截然不同。
- () 10. 色素、糖精、調味劑等，都屬於食品添加物，攝取過量對人體有害。
- () 11. 過量的食品添加物會對人體造成負擔，所以在購買食品時須注意成分標示。
- () 12. 青黴菌可以提煉出青黴素，作為抗生素可以殺死細菌。
- () 13. 進行「溫度對黴菌生長的影響」實驗，發現黴菌喜歡溫暖的地方。
- () 14. 鐵蛋使用真空包裝，是為延長食物保存期限，並非永遠不會腐壞。
- () 15. 食物受到黴菌生長的影響而「發霉」後，氣味和外觀都會產生變化。
- () 16. 麵包放置幾天後發霉了，我們只要將表面長出來的黴菌去除，麵包還是可以吃。
- () 17. 英國科學家佛萊明發現從青黴菌中可以提煉出盤尼西林，治療由細菌引起的疾病。
- () 18. 除了食物，黴菌也會生長在物品或人體上，例如香港腳是足部皮膚病，由黴菌引起。
- () 19. 所有微生物對人類都只有益處，沒有任何害處。
- () 20. 食物經過陽光曝曬後，能減少水分，延長保存期限。
- () 21. 進行「水分對黴菌生長的影響」實驗時，只能有一項因素保持不變，稱為控制變因。
- () 22. 醃漬食物是利用在食物中加入大量的鹽或糖，使食物脫水減少水分來延長保存期限。
- () 23. 一年四季中，食物在炎熱、潮濕的夏季最容易發霉、腐壞。
- () 24. 有些食物中，會加入微生物幫助發酵，可以製成風味獨特的各種食品。
- () 25. 為了能夠看清楚黴菌的構造，觀察時要將眼睛靠近黴菌，而且靠得越近，看得越清楚。
- () 26. 食品包裝袋中的乾燥劑，會吸收袋內的氧氣，讓微生物不易生長，保持食品不易變質。
- () 27. 為了節省時間與材料，進行影響微生物生長的因素實驗時，一組實驗可以同時改變一個以上的因素。
- () 28. 我們只能利用低溫保存、真空、或密封來保存食物，降低微生物生長。
- () 29. 用真空包裝的茶葉，主要目的是控制溫度、保持低溫，達到延長保存期限的目的。
- () 30. 優酪乳和乳酪是利用酵母菌等微生物經過不同的發酵過程製成。
- () 31. 應用槓桿原理所設計的工具，都包含了抗力點、施力點和支點。
- () 32. 生活中有許多應用輪軸的物品，例如手搖式削鉛筆機、擀麵棍、竹蜻蜓等。
- () 33. 齒輪是應用槓桿原理的工具，用2個齒輪互相咬合，使用超過2個齒輪將無法轉動。
- () 34. 腳踏車的踏板和前齒輪固定在同一軸心，這是運用了齒輪這種機械裝置。
- () 35. 腳踏車運用輪軸，是前輪驅動的工具，使用時雖然不能省力，但可以在操作時更便利。
- () 36. 運用槓桿原理的裝置上，支點一定在施力點和抗力點中間，是省力的應用。
- () 37. 在抗力和抗力臂不變的情形下，如果槓桿的施力臂越長，要讓槓桿達到平衡，施力點所需的砝碼數就越少。
- () 38. 動滑輪的支點位在滑輪的中心，所以使用時不省力也不費力。
- () 39. 使用槓桿時，如施力臂 > 抗力臂，會省力，且施力臂越長越省力。
- () 40. 通常腳踏車的踏板踩一圈，後輪會轉好幾圈，使腳踏車移動較長的距離。

二、選擇題

- () 1. 下列哪一項食品的製作和酵母菌沒有關係？ ①饅頭 ②麵包 ③肉乾 ④米酒。
- () 2. 下列哪一食品不是由微生物發酵製成的？ ①饅頭 ②麵包 ③豆腐 ④優酪乳。
- () 3. 下列哪一項不屬於微生物？ ①黴菌 ②酵母菌 ③細菌 ④木瓜。
- () 4. 下列哪一項敘述不是微生物對人類生活的影響？ ①使食物腐壞 ②能製成盤尼西林 ③能製作特殊風味的食物 ④能煮熟食物。
- () 5. 麵糰發酵時會使製作出來的麵包變得鬆軟，這是哪一種微生物造成的？ ①酵母菌 ②青黴菌 ③黑黴菌 ④乳酸菌。
- () 6. 觀察黴菌的特徵時，下列哪一個方法是正確的？ ①拿膠帶沾黏黴菌觀察 ②鼻子靠近聞黴菌的氣味 ③以手指沾黴菌嘗一嘗 ④使用顯微鏡觀察。
- () 7. 下列哪一種食品是利用放入脫氧劑來吸收氧氣，延長食品保存？ ①袋裝餅乾 ②玉米罐頭 ③米 ④牛奶。
- () 8. 下列關於食物保存的敘述，哪一個不正確？ ①食品包裝袋中的乾燥劑可以延長食物保存期限 ②食物存放在空氣充足的環境中較易腐壞 ③罐頭食品開封後，應盡快食用完 ④醃漬食物可以永久保存。
- () 9. 購買食物時，下列哪一注意事項是錯誤的？ ①購買包裝完整的食品 ②不買超過保存期限的食物 ③不買外觀、氣味產生改變的食物 ④購買食品添加物越多越好的食品。
- () 10. 下列關於黴菌的敘述，哪一個不正確？ ①生活用品力如皮包、皮鞋等保存不當也會發黴 ②黴菌也能拿來讓麵粉發酵 ③潮溼的環境容易孳生黴菌 ④黴菌的生長與繁殖會使食物的外觀、氣味產生變化。
- () 11. 在食物包裝中放入乾燥劑，是利用下列哪一種方式來延長食物的保存期限？ ①隔絕氧氣 ②保持乾燥 ③真空包裝 ④低溫保存。
- () 12. 將相同大小的熟豬肉片和豬肉乾同時放在桌上，為什麼煮熟的肉片會比較快發黴、腐壞？ ①肉片聞起來比較香 ②肉片有煮熟 ③肉片接觸空氣面積較大 ④肉片含有比較多水分。
- () 13. 當罐頭食品的瓶蓋或瓶身膨脹凸起時，代表發生什麼現象？ ①裡面食物變大 ②罐頭容器的材質太差 ③裡面的食物可能已腐壞 ④裡面的食物變更新鮮。
- () 14. 奶奶把盛產的高麗菜做成泡菜，一罐罐保存起來，這是哪一種保存食物的方法？ ①乾燥法 ②醃漬法 ③真空包裝法 ④添加防腐劑。
- () 15. 食物發酵過程中會釋放出哪一種氣體？ ①氧氣 ②氫氣 ③二氧化碳 ④氮氣。
- () 16. 家中會使用除溼機，主要目的是什麼？ ①去除空氣中過多的水分，避免物發黴 ②降低室內溫度，避免黴菌孳生 ③消毒殺菌，使微生物無法生存 ④保持室內空氣流通。
- () 17. 「A. 根據假設計設計實驗；B. 進行實驗，由實驗結果得到結論；C. 觀察現象，產生問題；D. 提出假設」，在科學實驗中，探究問題的正確順序？ ①ABCD ②BCDA ③CDAB ④DABC。
- () 18. 如果想要了解酵母菌的構造，可以利用下列哪一種儀器來觀察？ ①放大鏡 ②望遠鏡 ③顯微鏡 ④三稜鏡。
- () 19. 在翹翹板上，如果體重較重的人不移動位置，體重較輕的人應該怎麼坐，才可能將體重比他重的人抬高？ ①儘量靠近支點 ②儘量遠離支點 ③坐在支點上 ④兩人都坐在離支點相同距離的位置。
- () 20. 修正帶是利用什麼裝置來輸送修正帶的呢？ ①互相咬合的齒輪 ②滑輪組 ③槓桿 ④輪軸。
- () 21. 手搖式削鉛筆機是下列哪一種原理的運用？ ①熱脹冷縮 ②滑輪 ③連通管原理 ④輪軸。
- () 22. 下列哪一個槓桿工具的施力點在中間？ ①剪刀 ②榨汁器 ③麵包夾 ④尖嘴鉗
- () 23. 使用下列哪一種設計的槓桿工具，可以達到省力的效果？ ①抗力臂大於施力臂 ②抗力臂等於施力臂 ③施力臂大於抗力臂 ④任何槓桿工具都無法達到省力的效果。
- () 24. 下列哪一項不是生活中應用輪軸的工具？ ①手搖式削鉛筆機 ②筷子 ③喇叭鎖 ④電風扇。
- () 25. 下列哪一種情形不是槓桿原理的應用？ ①用榨汁器榨取檸檬汁 ②用開瓶器打開汽水瓶蓋 ③用尖嘴鉗夾斷鐵絲 ④用一條裝滿水的水管幫水族箱換水。