

Quizizz 6 月水果類 (低年級、中年級測驗試題)

1. 請問葡萄果皮上均勻分布的白霧狀物質，名稱為何？ ①果膠
②外果皮 ③果粉 ④果汁
2. 葡萄乾的鐵含量高，多補充可預防缺鐵性貧血。 ① ②
3. 葡萄在成熟過程中歷經的時間越長，果肉的 Q 度會增加，口感較好，以下哪個期間的葡萄最好吃？ ①7-8 月 ②8-9 月 ③9-10 月 ④11-12 月
4. 以下哪個情況代表葡萄可能有農藥殘留？ ①果皮光滑，看不出有任何物質附著 ②果粒上有均勻的白色粉狀物質包覆 ③葡萄果粒底部有圓形白點 ④以上皆非
5. 若將口感較酸的葡萄放入冷藏 1~2 天，風味會如何變化？ ①變得更酸 ②酸度下降，吃起來變甜 ③沒有變化
6. 綠葡萄吃起來比其他顏色的更甜，熱量也更高。 ① ②
7. 下列哪項是選購葡萄的要領？ ①整串葡萄拿起時，果粒不掉落 ②挑選整串最尾端的幾顆葡萄試吃，可確認一整串葡萄甜度是否足夠 ③外包裝乾淨、無葡萄汁液流出 ④以上皆是
8. 請問以下哪一種顏色的葡萄，花青素含量最多？ ①黑葡萄 ②紅葡萄 ③綠葡萄 ④不分顏色，花青素含量一樣多
9. 素食者缺乏動物性鐵的攝取，因此吃紫菜、紅苜菜等含鐵食物



時，可搭配含有以下哪個營養素的食物，增加鐵的吸收率？ ①

維生素 A ②維生素 B ③維生素 C ④維生素 D

10. 清洗葡萄之前，應該直接用手一顆顆拔下來，不要用剪刀剪蒂

頭。①  ② 

Quizizz 6 月水果類 (高年級、國中測驗試題)

1. 具有降低膽固醇、保護心血管等功效的白藜蘆醇，存在於葡萄的哪個部分？ ①果肉 ②葡萄籽 ③果皮 ④果粉
2. 關於葡萄的挑選技巧，以下敘述何者錯誤？ ①葡萄藤蔓顏色越黑越好，和葡萄果皮一樣 ②挑選整串葡萄最尾端的部分試吃，可大略推得整串葡萄的甜度是否充足 ③葡萄果粒上的果粉均勻分布，質地不軟爛 ④聞起來有葡萄的香甜味，無發酵味
3. 製作葡萄酒之前，要先去除葡萄的葉子、葉柄、枝梗及爛果。
①  ② 
4. 下列何者為葡萄中含有的營養成分？ ①白藜蘆醇 ②單寧 ③原花青素 ④以上皆是
5. 請問紅酒為什麼被認為有保護心血管的功效？ ①紅酒在釀造過程中經過化學反應產生特殊營養成分 ②紅酒為整顆葡萄所釀造，因此果皮中有保護心血管的營養成分也一併存在於終產品中 ③業者另外添加合成的白藜蘆醇到紅酒裡，增加紅酒的營養價值 ④以上皆非
6. 若葡萄果粒底部有白斑，最有可能是何種原因造成？ ①葡萄本身會分泌糖分，在外皮形成結晶 ②為保護葡萄免於病菌侵害

及水分蒸發所自然產生的果粉 ③為使用農藥所產生的藥斑 ④

台灣氣候潮濕悶熱，易造成葡萄底部出現白斑

7. 在相同重量下，新鮮葡萄與葡萄乾的熱量及其他營養素含量完

全相同。 ① ②

8. 樹葡萄又名嘉寶果，和葡萄為不同作物，請問樹葡萄具有哪項特點? ①抗蟲害 ②環境適應力強 ③不需使用農藥 ④以上皆是

9. 清洗葡萄前應將其從蒂頭剪下，不宜直接徒手拔除，請問以下哪一項不是這樣做的好處? ①為了美觀 ②保留蒂頭，清洗時農

藥較不易接觸果肉 ③若用手拔，清洗過程中葡萄的營養容易流失

10. 葡萄中含有的營養素包括膳食纖維、維生素 C、鈣及鎂。 ①

②