



Quizizz 9 月水果類 (低年級、中年級測驗試題)

1. 柿子是秋天的水果，下列敘述何者錯誤呢？
①成熟的柿子外皮呈現橙紅色
②柿子對土壤和氣候的適應性差，很難栽種
③種類主要分成脆柿和軟柿
④柿子的最大產地在嘉義縣的番路鄉。
2. 一年四季都能吃到蘋果，有關蘋果的敘述下列何者正確？
①所有蘋果都是在臺灣種植的
②蘋果在臺灣最常種植在平地
③臺灣蘋果產季大多在 3~5 月
④超市的蘋果有從美國、智利、日本等國家進口的。
3. 柿子和枇杷外表呈現橘紅色或橙黃色，請問是因為含有哪一個營養素呢？
①維生素 A ②維生素 K ③維生素 E ④維生素 C。
4. 枇杷外皮為橙黃色，表皮上有細細的絨毛，請問下圖何者是枇杷呢？



5. 水果類中的「仁果類」，特色為果肉柔軟多汁，裡頭藏有乾硬的多顆種子。
①  ② 
6. 水果有許多種類，請問有關「仁果類水果」的營養下列敘述何者錯誤？
①梨子中的水分是含量最低的，只含有 10% ②蘋果

含有可溶性和不可溶性纖維 ③柿子含有維生素 A，可保護視力 ④枇杷含有礦物質鉀，可以降血壓、消水腫。

7. 營養豐富的柿子和枇杷，關於食用的注意事項何者正確呢？

①不管是什麼水果，都要連皮一起吃 ②柿子及枇杷都是可以空腹吃的水果 ③剝枇杷皮時，要從底部朝蒂頭方向較好剝 ④柿子買回家後，就算放在室溫下存放，也不會變軟。

8. 種植在高海拔地區蘋果的特色，請問下列敘述何者錯誤？ ①

高海拔地區的氣候特色主要為日夜溫差大 ②蘋果為了禦寒及防止凍傷，果肉會產生半透明狀組織 ③果肉中半透狀組織稱為「蜜腺」 ④只要種植在高山的蘋果，果肉內部都會結蜜。

9. 枇杷膏能潤喉爽聲，請問大家知道枇杷膏是用什麼做的嗎？

①枇杷的花朵 ②枇杷葉 ③枇杷的果肉 ④枇杷的種子。

10. 柿子果肉香甜多汁，但若和螃蟹一起吃，會因為柿子所含的單

寧酸與螃蟹的蛋白質結合，容易凝結成塊狀，造成腸胃不適。

①  ② 

Quizizz 9 月水果類 (高年級、國中測驗試題)

1. 請問購買蘋果和梨子時的挑選方式，下列敘述何者正確？
① 挑選顏色越紅的蘋果才會越好吃
② 聞一聞蘋果香氣越重代表才剛採收正新鮮
③ 梨子要購買底部果臍寬且凹陷深的，甜度較高
④ 購買回家後，可直接放入冰箱，不需使用塑膠袋包裹。
2. 蘋果皮上的果蠟吃了會不會造成身體危害，有關果蠟的敘述何者錯誤？
① 蘋果皮上的果蠟，都是不可以食用的
② 可分為天然果蠟、人工食用蠟及工業蠟三種
③ 天然果蠟是蘋果自然分泌的
④ 人工食用蠟通常用於進口或非當季的蘋果上，為了延長保存期。
3. 柿子的加工製品—柿餅，是許多人愛吃的點心，請問柿餅的製作過程下列何者正確？
① 製作柿餅時切記勿曬到太陽
② 盡量不要進行壓捏的動作，以免賣相不佳
③ 柿餅為加工製品，所以購買後可直接放在室溫下保存
④ 製作過程會進行「硫燻」的步驟，目的是為了防止果肉氧化、抑制微生物繁殖。
4. 蘋果是營養豐富的水果，請問有關蘋果的營養下列何者正確？
① 果皮富含豐富的可溶性纖維
② 果肉含有果膠可增加飽足感，也可增加腸胃道蠕動
③ 果肉中也含有槲皮素，有助於抗氧化及抗發炎
④ 「一天一蘋果，醫生遠離我」，所以每天都吃

蘋果就好，不用吃其他水果。

5. 新鮮的水果可透過各種加工方式，製成果汁、果醬、果乾等，而因水果加工製品是由天然水果製成的，所以可以攝取水果加工品來完全取代每天需攝取的水果量。① ②


6. 小仁要去市場購買好吃的柿子及枇杷，請問何者是正確的挑選及保存方式呢？
①購買時選擇具有優良標誌的產品 ②柿子需挑選果底出現裂縫者，表示甜度越高 ③枇杷表皮的絨毛越多，代表果實還未成熟，需等到完全無絨毛才可食用 ④不管是什麼水果，購買回家後一定要馬上放冰箱，才可保持新鮮。

7. 仁果類水果肉厚多汁，請問下圖何者是柿子呢？



8. 梨子不只能當水果直接食用，也可將梨子與百合或川貝一起燉煮，加強肺部調理，達到顧肺的效果。① ②

9. 臺灣不只有新鮮的水果，還有豐富的水果加工品可供食用，請問有關水果加工品的敘述何者錯誤呢？
①為了一年四季都能吃到非當季的水果，常會將水果加工延長保存期限 ②添加吉利丁可減少水果在熬煮中產生氣泡 ③添加保色劑可讓外觀色澤較鮮艷 ④添加甜味劑或糖精可延長保存期限。

10. 當水果供過於求或賣相不佳時，會透過加工的方式消化產量，
在挑選加工製產品時，最好挑選含有添加物越多的越好，才可
保存較久，不容易腐壞。①  ② 