






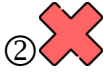


## Quizizz 9 月水果類 (低年級、中年級測驗試題)





1. 關於甜瓜的「選瓜秘訣」，請問下列何者正確？  
①盛產在夏天，最好吃的季節在 7~8 月  
②網紋洋香瓜的網紋排列越密集、越靠近果臍的地方就越好吃  
③光面洋香瓜的果臍小而凹，就越好吃  
④以上皆是
2. 常聽到的哈密瓜其實有兩個意思，一是對洋香瓜的統稱，二是指產自新疆哈密地區的一種品種，通常呈橢圓形且果肉為橙色。  
①  ② 
3. 有關香瓜的特徵，請問下列何者錯誤？  
①個頭較小  
②表皮光滑  
③皮的厚度較厚  
④有東方甜瓜的美稱，又稱作美濃瓜
4. 請問以下對於洋香瓜的成長過程，何者正確？  
①播種→催芽→種到土裡→開花→結果→採收  
②催芽→播種→種到土裡→結果→開花→採收  
③催芽→種到土裡(放到隧道棚)→播種→開花→結果→採收  
④催芽→播種→種到土裡→開花→結果→採收
5. 西瓜綿是由賣相較不好的西瓜，用鹽巴醃漬所製成的。  
①   
② 
6. 下列對於瓜果類水果的敘述，請問何者錯誤？  
①水份含量多且糖度高，切開後可放很多天，慢慢吃完沒關係  
②沒有吃完的

- 瓜果類，可用保鮮盒或保鮮膜密封放在冰箱冷藏 ③可以直接切開吃，也可打成果汁加入牛奶，讓營養更豐富 ④以上皆非
7. 隧道棚對於洋香瓜的成長過程是很重要的，請問下列何者是隧道棚為了保護洋香瓜，不受到哪些危害，讓洋香瓜可以不生病好好長大？ ①寒風侵襲 ②環境影響 ③病蟲害的感染 ④以上皆是
8. 洋香瓜因為有下列哪一個現象，所以剛採收的洋香瓜要在室溫下多放幾天後，等充分成熟時才好吃？ ①發酵現象 ②後熟現象 ③變質現象
9. 請問下列關於瓜果類水果的敘述，何者錯誤？ ①含豐富水份可幫助解熱止渴 ②有膳食纖維能幫助腸道健康，預防便秘 ③洋香瓜的香味聞起來越沒有味道，其實越好吃 ④洋香瓜的外觀可分為光面及網狀，果肉也分為橙色、綠色和白色
10. 過年時吃到的零嘴瓜子，是將西瓜籽收集後再加工製作，使用的品種和一般吃的西瓜是相同的。①  ② 

## Quizizz 9 月水果類 (高年級、國中測驗試題)

1. 古代俚語中有著「暗頭仔吃西瓜，半暝仔反症」這一句話，請問吃西瓜時要注意的事情，下列何者正確呢？  
①西瓜雖然屬於寒性水果，但天氣炎熱時，可一次吃完整顆，不用管份量  
②要吃多少切多少，吃不完的可用保鮮膜密封放冰箱冷藏  
③吃西瓜的訣竅就是要用湯匙挖來吃，吃不完的西瓜放冰箱冷藏就好，也不會有壞掉風險  
④以上皆是
2. 關於木瓜的挑選技巧，以下敘述何者錯誤？  
①木瓜外皮為橘紅色、蒂頭摸起來硬硬的，代表木瓜已成熟，此時吃起來最甜  
②外皮綠中帶黃，且果溝呈透紅者最佳  
③摸摸看蒂頭，蒂頭變軟代表果實成熟
3. 吃木瓜好處多多，請問下列何者正確？  
①含維生素 C，可增強免疫力  
②富含抗氧化物質，可達到抗老化的作用  
③含維生素 A，可幫助維持眼睛健康  
④以上皆是
4. 種植哈密瓜時，農夫會將藤蔓進行修剪，只留下葉子，是為了培育強壯的葉片及碩大的果實。  
①  ② 
5. 我們可以運用眼睛、耳朵來挑選出成熟且健康的西瓜，以下關於選瓜小秘訣何者錯誤呢？  
①看起來飽滿均勻且外皮顏色翠綠  
②西瓜外皮紋路清楚  
③瓜臍大而完整且無破裂  
④輕拍聽起來

有低沉的咚咚聲和震動感

6. 挑選西瓜時運用眼睛看、耳朵聽的方式，選擇外觀越漂亮的西瓜，就一定會越甜。 ①  ② 
7. 關於哈密瓜的小知識，請問下列何者正確? ①哈密瓜的藤蔓上  
有著細軟的絨毛，達到防禦的作用 ② 果實採收的標準要看果  
型是否碩大圓潤，並且表面是否有均勻分布的美麗網紋 ③採  
收後放置的時間越久，果皮會越來越厚 ④以上皆是
8. 木瓜中含有豐富的木瓜酵素，關於木瓜酵素的敘述，下列何著  
錯誤? ①木瓜酵素可幫助蛋白質分解，增加身體對於蛋白質的  
吸收率 ②讓與木瓜一起吃進去的蛋白質好消化，使腸胃更健  
康 ③ 木瓜酵素可讓蛋白質分解好吸收，所以只吃木瓜就能夠  
幫助胸部發育 ④以上皆非
9. 剛採收的哈密瓜，一定要現採現吃，不然甜度會隨著放置時間  
越久越下降。 ①  ② 
10. 西瓜綿是南台灣常見的食材，有關西瓜綿的敘述何者正確? ①  
現今西瓜在栽種時，農夫會進行疏果，將小顆且沒那麼好看的  
西瓜摘除，進而製成西瓜綿 ②從早期開始，農夫皆是摘取小  
西瓜進行加工醃漬，做成西瓜綿 ③烹煮時，可將西瓜綿當作  
調味，一放入後需立即蓋上鍋蓋，以免香氣與味道跑出