

9	C	A	V
---	---	---	---

教育局
2020 年全港性系統評估
~~取消~~
中三級中國語文
視聽資訊評估－試題簿

其他原擬用作 2020 年全港性系統評估的評估材料

須知：

1. 本卷共有 12 題，全部題目均須作答。每題限選一個答案。
2. 答案必須書寫在答題簿中適當的位置內。

根據短片內容，回答以下問題。

第一部分

摘錄要點

1. 麵包包裝袋上的編碼有甚麼作用？
 - A. 識別食物添加劑
 - B. 說明麵包的新鮮程度
 - C. 說明食用後對身體的影響
 - D. 識別受到政府監管的食物

2. 以下哪項描述是正確的？
 - A. 本港生產的食物很少使用色素
 - B. 本港未有條例規管食物添加劑
 - C. 世界衛生組織研製出多種食物添加劑
 - D. 本港批准使用的食物添加劑共 23 種

3. 根據資料一顯示，以下哪項描述是正確的？
 - A. 果汁加入乳化劑
 - B. 麥片加入增味劑
 - C. 麥片及麵包都加入了色素
 - D. 防腐劑是常見的食物添加劑

4. 從麵包實驗可見，以下哪項**不是**食物添加劑的作用？
 - A. 改善麵包質感
 - B. 改善麵包外觀
 - C. 縮短烘焙時間
 - D. 增加麵包體積

5. 以下哪項有關食物添加劑的描述是正確的？
- A. 乳化劑令麵包更鬆軟
 - B. 乳化劑主要提取自蛋黃
 - C. 麵粉改良劑令麵包顏色變黃
 - D. 麵粉改良劑令麵包的氣孔增加
6. 通過醬油實驗，方麗影主要想說明甚麼？
- A. 在實驗室製作醬油的方法
 - B. 市面上的醬油都加入食物添加劑
 - C. 食物添加劑可以模仿醬油的味道
 - D. 食物添加劑無法模仿黃豆發酵的鮮味

第二部分

7. 以下哪項符合方麗影的訪問內容？
- I. 色素令醬油顏色加深
 - II. 天然釀製的醬油售價較貴
 - III. 增味劑可以代替黃豆的鮮味
 - IV. 天然釀製的醬油也會加入色素
- A. I、II
 - B. I、IV
 - C. II、III
 - D. III、IV
8. 有少量外國研究指出進食過量色素會：
- A. 令人情緒受影響
 - B. 令小孩更愛吃糖果
 - C. 令人更愛吃濃味的食物
 - D. 令小孩易患上過度活躍症

9. 雞粉的主要成分是甚麼？
- A. 味精
 - B. 糖分
 - C. 鹽分
 - D. 增味劑
10. 吃過量的鹽分後，身體會有甚麼反應？
- A. 口渴
 - B. 咳嗽
 - C. 嘴巴痕癢
 - D. 呼吸不順暢
11. 綜合短片及資料二內容，以下哪項描述是正確的？
- 香港人：
- I. 從麵包攝取的鹽分比湯多
 - II. 每天鹽分攝取量符合標準
 - III. 每天鹽分攝取量是 8 至 12 克
 - IV. 主要從調味料及醬料攝取鹽分
- A. I、II
 - B. I、IV
 - C. II、III
 - D. III、IV
12. 以下哪項**不是**短片的内容重點？
- A. 食物添加劑的作用
 - B. 濫用食物添加劑的情況
 - C. 食物添加劑對身體的影響
 - D. 市民對食物添加劑的認識不多

— 全卷完 —