

酷科普素養題庫

課程：A-2606L1 粽子的科學

1. 端午節吃粽子的起源，主要是為了紀念哪一位人物？
(A)孔子 (B)屈原 (C)孟子 (D)蘇軾
ANS : B
2. 北部粽與南部粽最大的差異在於：
(A)包裝方式不同 (B)使用的竹葉不同 (C)糯米是否先炒熟 (D)是否加入鹹蛋黃
ANS : C
3. 糯米在加熱過程中，澱粉吸水膨脹並使米粒變黏稠，這個現象稱為：
(A)糊化 (B)發酵 (C)凝固 (D)脫水
ANS : A
4. 下列哪一項保存粽子的方式能延長至一到兩個月？
(A)常溫保存 (B)冷藏保存 (C)冷凍保存 (D)曬乾保存
ANS : C
5. 竹葉能抑制細菌生長的原因是因為含有：
(A)維生素 C (B)類黃酮與揮發性有機物 (C)澱粉與蛋白質 (D)鹽分與糖分
ANS : B
6. 古人用竹葉包粽子，除了方便包裹外，還有什麼科學智慧？
(A)增加甜味 (B)減少油脂 (C)天然抗菌保存 (D)改變澱粉結構
ANS : C
7. 在故事中，Friedrich 與奶奶一起包粽子，這段情節主要表達：
(A)粽子不好吃 (B)家人傳承節慶文化 (C)奶奶很嚴格 (D) Friedrich 不喜歡端午節
ANS : B
8. 下列哪一項不是端午節的習俗？
(A)吃粽子 (B)立蛋 (C)掛艾草 (D)買新衣服
ANS : D
9. 消化作用中，澱粉經分解後會變成哪一種小分子？
(A)胺基酸 (B)葡萄糖 (C)脂肪酸 (D)甘油
ANS : B
10. 科學家將竹葉的抗菌成分應用在食品、化妝品與環境淨化，這代表：
(A)傳統智慧與現代科技結合 (B)古代技術已被淘汰
(C)端午節習俗失去意義 (D)食品保存只能靠冷凍



酷科普科學素養
— Cool Nature Sci. —