

小学生节约粮食科普知识竞赛题含答案

1. 糖尿病患者的膳食中，可适当增加摄入的营养物质是（）

- A. 淀粉
- B. 蔗糖
- C. 膳食纤维 **【正确答案】**
- D. 脂肪

2. 我国的“粮食安全”内容为（）

- A. 转基因粮食安全、家庭粮食安全、粮食营养安全
- B. 国家粮食安全、家庭粮食安全、粮食营养安全
- C. 国家粮食安全、家庭粮食安全、粮食储备安全 **【正确答案】**
- D. 国家粮食安全、粮食运输安全、粮食营养安全

3. 高质量食用油具有哪些特征（）

- A. 外观清澈
- B. 颜色清淡
- C. 营养伴随物含量高 **【正确答案】**
- D. 粘(稠)

4. 烧焦的食物中含有的极强致癌物质是（）

- A. 苯并花 **【正确答案】**
- B. 二恶英
- C. 黄曲推毒素

D. 亚硝酸胺

5. 馒头、米饭冷却放置后变硬、干缩的原因是（）。

A. 淀粉发生了糊化

B. 淀粉发生了老化

C. 淀粉发生了氧化 **【正确答案】**

D. 淀粉发生了焦化

6. 将碘酒滴到米饭中，米饭变成蓝靛色，是因为米饭中含有（）。

A. 淀粉 **【正确答案】**

B. 脂肪

C. 蛋白质

D. 维生素

7. 打样检验是通过对（）样品的检验来达到检验整批产品总体的目的。

A. 代表性 **【正确答案】**

B. 平均

C. 实验

D. 分析

8. 含有天然毒素的食物必须经过一定的加工处理才能够使用，否则容易引起食物中毒。下列一定要烧熟煮透的食物是（）

A. 山药

B. 花生

C. 四季豆 **【正确答案】**

D. 红薯

9. 用于晾晒粮食的晒场，最好是（）

A. 土质整晒场

B. 水泥地面 **【正确答案】**

C. 沥青马路

D. 柏油马路

10. 储存粮食时哪种东西不能用来驱虫 ()

A. 花椒

B. 樟脑丸 **【正确答案】**

C. 大料

D. 大蒜

11. 粮食在保管中不要堆积过大，应通风，温度控制在 ()

A. 4℃ 以下

B. 10℃ 以下

C. 15℃ 以下

D. 20℃ 以下 **【正确答案】**

12. 下列原料中，能与谷物一起保存的是 ()

A. 成鱼

B. 熏肉

C. 香料

D. 干肉皮 **【正确答案】**

13. 农户储存的粮食发霉了不该如何处理 ()

A. 因储粮害虫集聚而引起的发热霉变，应采取曝晒、过筛除虫等办法处理

B. 由于下层粮食浸水、受潮等引起的发热霉变，则要采取倒仓措施

C. 将底部发热霉变的粮食取出单独处理，同时检查仓底和铺垫情况，及时处理存在的问题

D. 对于发热霉变的粮食，应根据品质劣变情况确定取舍及用途。发热霉变的粮食经

过处理后，可以单独存放，也可以集体收储【正确答案】

14. 不宜放在冰箱中保存的食物是（）

A. 巧克力【正确答案】

B. 鲜牛奶

C. 鲜猪肉

D. 牛奶

15. 国家敞开收购粮食为（）

A. 当年生产的新粮【正确答案】

B. 未纳入国家政策性收购的品种

C. 不符合质量标准的等外品

D. 符合质坦等级的陈粮

16. 小麦粉应放在阴凉、通风干燥处储存，存放温度尽量不超过（）度。

A. 15

B. 18

C. 20【正确答案】

D. 22

17. 我国每年粮食产后损失超过（）亿斤，占全国粮食总产量的9%以上，相当于1.45亿亩粮田产量。

A. 500

B. 800

C. 1000【正确答案】

D. 1500

18. 世界粮食日设立的意义是（）

A. 帮助农业、农村发展

B. 唤起全世界对发展粮食和农业生产的高度重视。【正确答案】

C. 应对危机，实现粮食安全

D. 投资农业促进粮食安全以惠及全世界

19. 历来政治家治国安邦的第•要务是（）

A. 保障粮食■安全

B. 民以食为天【正确答案】

C. 农业是国民经济的基础

D. “三农”思想

20. 第一届世界粮食日主题是（）

A. 妇女参与农业

B. 粮食第一【正确答案】

C. 为未来备粮

D. 团结起来，战胜饥饿

21. “谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”是出自（）

A. 李绅的《悯农》【正确答案】

B. 杜牧的《悯农》

C. 杜甫的《悯农》

D. 李白的《悯农》

22. 光盘行动是由哪个组织率先发起的（）

A. 1N_33【正确答案】

B. 中国麦田计划

C. 中国有年志愿者协会

D. 安基金

23. 世界粮食日所在周为我国粮食安全宣传周，今年宣传周主题为（）

A. 心中有粮心不慌

B. 端牢中国饭碗共筑全球粮安【正确答案】

C. 投资粮食安全促进农村发展

D. 抗税粮食安全重任建设粮食产业强国

24. 烹调胡萝卜时，最科学的方法是用油炒至颜色变为金黄色出锅，目的是为了

（）

A. 让胡萝卜充分炒熟

B. 让油溶性的类胡萝卜素充分溶出【正确答案】

C. 灭曲

D. 好看

25. 保障国家粮食安全，一靠增产，二靠（）。

A. 科技

B. 进口

C. 节约【正确答案】

26. 做好爱粮节粮工作有利于保障粮食和食品的供应，有利于节约有限的耕地和

（）等战略资源，有利于在全社会形成勤俭节约的良好风尚。

A. 淡水【正确答案】

B. 森林

C. 生态环境

27. 中国古代除对土地、五谷崇拜外，还祭祀教民稼穡的先农。先农，一般认为是 指炎帝神农氏。传说，他牛头、人身，力大无穷，选出了五谷，发明了农耕技术，后人尊称他为（）。

A 土地神

B. 五谷神 **【正确答案】**

C. 农神

D. 丰神

28. 历史上第一次提出民以食为天思想的是谁？（）

A. 管仲 **【正确答案】**

B. 孟子

C. 孔子

D. 李世民

29. 水稻分为灌溉稻（依靠灌溉）、天水稻（完全依靠雨水）、深水稻（长在深水里）。其中我国的水稻主要以什么为主？。A

A. 灌溉稻 **【正确答案】**

B. 天水稻

C. 深水稻

D. 淡水稻

30. 我国农田灌溉史上最早的灌溉方式是什么？（）

A. 水车

B. 提水灌山 **【正确答案】**

C. 翻车

D. 筒车

31. 在罩棚内囤包散储，（）应先制订作业方案。（）

A. 生产部门

B. 安全管理部门

C. 仓储部门 **【正确答案】**

D. 消防管理部门

32. 下列不属于食品添加剂的是（）。

A. 干燥剂 **【正确答案】**

B. 调味剂

C. 防腐剂

D. 营养强化剂

33. 具有吸收各种气味特性的是谷物中的 ()

A. 蛋白质、淀粉 **【正确答案】**

B. 蛋白质、无机盐

C. 淀粉、脂肪

D. 脂肪、无机盐

34. 日常生活中，馒头、花卷、包子、焙子、锅带、饅、馍干、面包、苏打饼干等 酵母发酵而食是人们喜爱的家常食品或主食，比起未经酵母的面条、烙饼和酥饼 来，不但美味可口，而且增进营养，对人体健康 ()

A. 十分有益 **【正确答案】**

B. 十分有害

C. 没有影响

35. 大米过分淘洗容易损失的营养是 ()

A. 维生素 A

B. 维生素 B **【正确答案】**

C. 维生素 C

D. 维生素

E

36. 在食品加工、烹调过程中，相比较最容易损失的营养素是 ()

A、维生素 **【正确答案】**

B、蛋白质

C、脂肪

D、矿物质

37. 维生素和纤维素的含量都很高，常吃能够起到降低脂肪和胆固醇的作用，含锌 也很多，能够改善皮肤粗糙的状况是什么？（）

A. 糙米 **【正确答案】**

B. 黑米

C. 大米

D. 小米

38. 下列食物哪种氨基酸的组成比较完全，蛋白质+：要是米精蛋白，易「•消化吸收。（）

A. 糙米

B. 黑米

C. 大米 **【正确答案】**

D. 小米

39.2011年，卫生部、国家粮食局等部门发出公告，禁止在小麦粉中添加（）添加剂。

A. 过氧化苯甲酰和过氧化钙 **【正确答案】**

B. 过氧化苯甲酰

C. 植酸

D. 过氧化钠

40. 小麦在春化阶段接受温度反应的器官为（）。

A. 干种子

B. 生长点 **【正确答案】**

C. 叶片

D. 幼穗

41. 具有显著的降血脂，降血糖及提高免疫能力的是（）。

- A. 大麦
- B. 荞麦
- C. 燕麦【正确答案】
- D. 小麦

42. 被誉为“划时代的营养补助食品”的是（）

- A. 黄豆【正确答案】
- B. 燕麦
- C. 黑米
- D. 绿豆

43. 直接评价粮食食用品质的方法是（）

- A. 感官指标评价【正确答案】
- B. 化学指标评价
- C. 营养指标评价
- D. 物理指标评价

44. 在食物加工、烹调过程中，以下四种营养素相比较，最容易损失的是（）

- A. 维生素【正确答案】
- B. 蛋白质
- C. 矿物质
- D. 脂肪

45. 芝麻油含哪种维生素比较丰富。（B）

- A. 维生素 D【正确答案】
- B. 维生素 B1
- C. 维生素 A
- D. 维生素 C

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/337052110052006060>