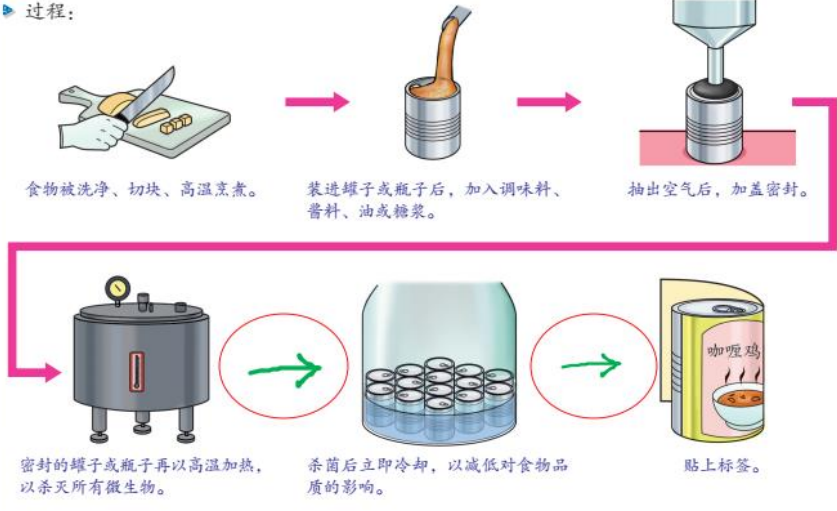


ERRATA

Judul : Fokus Strategi Sains (KSSR Semakan) Tahun 6/ 焦点攻略 科学 6 年级

Kod Buku : TCC036043

Penulis : 吴艳虹、陈铭珍

页数	课	改正
65	第 8 课	<p style="text-align: center;">- 加箭头</p> <p>▶ 过程:</p>  <p>食物被洗净、切块、高温烹煮。 装进罐子或瓶子后，加入调味料、 酱料、油或糖浆。 抽出空气后，加盖密封。</p> <p>密封的罐子或瓶子再以高温加热， 以杀灭所有微生物。 杀菌后立即冷却，以减低对食品 物质的影响。 贴上标签。</p>
94	第 12 课	<p style="text-align: center;">- 错字</p> <p style="text-align: center;">科学 6 年级 第 12 课 稳度与强度</p> <div style="border: 1px solid green; padding: 10px; background-color: #e0f0e0;"> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin: 0;">强 度</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 强度 = 物体承受外力作用的能力。 ■ 强度大的物体在承受外力时不容易变形、弯曲或断裂。 ■ 物体和建筑物的制作材料和形状会影响其强度。 ■ 强度大的材料如混凝土、砖块、木材、钢铁等，常被用作建筑材 </div>

双语词汇

盐腌 salting 熏制 smoking 干藏 drying 装罐和装瓶 canning and bottling

抑制微生物生长的方式：杀灭微生物、隔绝空气



装罐和装瓶

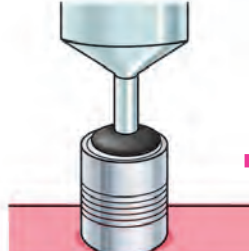
▶ 过程：



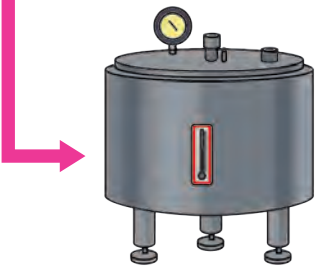
食物被洗净、切块、高温烹煮。



装进罐子或瓶子后，加入调味料、酱料、油或糖浆。



抽出空气后，加盖密封。



密封的罐子或瓶子再以高温加热，以杀灭所有微生物。



杀菌后立即冷却，以减低对食物品质的影响。



贴上标签。

- ▶ 通常会添加防腐剂，以延长保存期。
- ▶ 多吃会影响健康。
- ▶ 会降低食物的营养价值。



罐头



辣椒酱



果酱/花生酱



蚝油

不说你不知

巴氏杀菌法最初是用来保存酒，很多年后才用于杀灭牛奶中的微生物。

脑力小挑战

为什么把冷冻的食物放在冰箱的冷藏室里解冻，能确保食物不会变质？

强度

- 强度 = 物体承受外力作用的能力。
- 强度大的物体在承受外力时不容易变形、弯曲或断裂。
- 物体和建筑物的制作材料和形状会影响其强度。
- 强度大的材料如**混凝土**、**砖块**、**木材**、**钢铁**等，常被用作建筑材料。

混凝土



- ▶ 由水泥、沙石和水按比例搅拌后凝结而成
- ▶ 抗压能力强、易塑形、耐用
- ▶ 常被用来建造房屋、桥梁、水坝等

砖块



- ▶ 由黏土烧制成的长方体建筑材料
- ▶ 坚硬、抗压能力强、耐热、耐腐蚀
- ▶ 常被用来建造墙

制作材料

- ▶ 特定的树木被砍伐及加工
- ▶ 坚硬、抗震性强、容易被切割成所需的大小
- ▶ 常被用来制造家具、作为建筑结构等



木材

- ▶ 由铁和其他元素结合而成的合金。
- ▶ 抗拉能力强、耐用、耐腐蚀
- ▶ 常被用来建造铁路、桥梁、汽车等



钢铁

双语词汇

混凝土	concrete	砖块	brick	木材	wood
钢铁	steel	三角形	triangle	拱形	arches
圆柱体	cylinder	半球体	hemisphere	瓦楞形	corrugated