

# ***Разнообразие веществ.***

Тест №7

# 1. При приготовлении супа используют:

- A. Глюкозу
- B. Соду
- C. Соль
- D. Крахмал.

## **2. Как называют виноградный сахар?**

- A. Глюкоза**
- B. Сода**
- C. Соль**
- D. Крахмал.**

### 3. С помощью йода можно определить:

- A. Крахмал
- B. Соль
- C. Соду
- D. Кислоту.

## **4. Какое вещество на кухне может быть опасным?**

- A. Сахар**
- B. Крахмал**
- C. Сода**
- D. Кислота.**

## **5. Как называется наука, изучающая вещества?**

- A. Биология**
- B. Математика**
- C. Химия**
- D. Экология.**

## **6. Какое вещество используют только в разбавленном виде?**

- A. Сахар**
- B. Соду**
- C. Крахмал**
- D. Уксусную кислоту.**

# 7. Какие организмы защищаются от врагов с помощью кислоты?



**А. оса**



**В.  
крапива**



**С.  
роза**



**Д.  
муравей**