



北京市西城区九年级模拟测试

化学试卷答案及评分标准

2020.6

第一部分 选择题（每小题只有一个选项符合题意，共12个小题，每小题1分，共12分）

| | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 题号 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 答案 | C | A | D | B | A | C | A | D | D | B | C | C |

第二部分 非选择题（共12个小题，共33分）说明：每空1分。其他合理答案均可给分。

13. (1分) C

14. (2分)



15. (2分)

(1) A (2) 自制酸奶

16. (5分)

(1) 维生素等

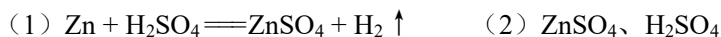
(2) 爆炒

(3) 煮制时蔬菜完全浸没于热水中，随着时间增长，多酚类物质较多地溶于汤汁中而损失

(4) 烹调方式、烹调时间、蔬菜品种及产地

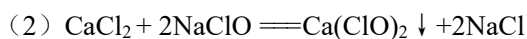
(5) ABC

17. (2分)



18. (3分)

(1) +1



(3) 浓缩器、干燥器

19. (2分)



(2) 气球先膨胀再变小

20. (2分)

(1) 品红分子在不断运动

(2) C

21. (3分)

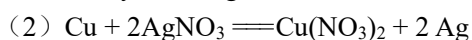


(2) 验证可燃物燃烧需要与氧气（空气）接触

(3) 60℃时①燃烧，而③不燃烧或 60℃时③不燃烧，而 260℃时③燃烧

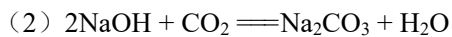
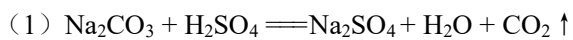
22. (2分)

(1) Fe、y、x、Ag





23. (3分)



(3) AB

24. (6分)

(1) 粉红色

(2) 牛奶滴加黑枸杞提取液后为紫色，而紫色对应的 pH 为 6 和 7

(3) 有气泡生成、溶液颜色由灰绿色变为粉红色

(4) 探究光照对黑枸杞中花青素稳定性的影响

(5) 相同体积的黑枸杞提取液，在相同光照条件下，在 12 小时内，温度越高，稳定性越差；
放置时间越长，稳定性越差

(6) 低温避光保存