

2022年八年级生物下册单元测试试卷完整版

1. 选择题

下列对几种细菌的描述中，错误的是

- A. 可以利用曲霉菌制作甜酒 B. 可以利用棒状杆菌制造味精
C. 可以利用乳酸菌制造酸醋 D. 根瘤菌有利于大豆的生长

2. 选择题

长期保存香菇、木耳的一般方法是（ ）

- A. 脱水法 B. 巴氏消毒法 C. 添加防腐剂 D. 腌制法

3. 选择题

制作馒头要用一种微生物，它是（ ）

- A. 乳酸杆菌 B. 酵母菌 C. 醋酸菌 D. 青霉菌

4. 选择题

制作酸奶需要的微生物是（ ）

- A. 酵母菌 B. 乳酸菌 C. 霉菌 D. 醋酸菌

5. 选择题

在食品加工中，食品保存是很重要的，下列方法不适宜的是

- A. 干燥：将食品晒干，或用先进的设备对食品进行干燥处理
B. 加防腐剂：大量加入，既对人体无毒副作用，又能抑制细菌和真菌的生长
C. 加热处理：将葡萄酒、牛奶等加热到一定温度并保持半小时
D. 冷冻法：将食品在短时间内迅速降温至零下18℃，然后放入冰柜保存

6. 选择题

火热的夏季，我们要注意防止食品腐败，此时所依据的主要原理是（ ）

- A. 把食品的细菌都杀死 B. 抑制食品内真菌的生长和繁殖
C. 把食品内的真菌都杀死 D. 杀死或抑制微生物的生长繁殖

7. 选择题

做面包时，在面粉中加入酵母菌，烤出来的面包松软多孔，原因是（ ）

- A. 酵母菌分解淀粉，产生氧气 B. 酵母菌分解葡萄糖，产生氧气
C. 酵母菌分解葡萄糖，产生二氧化碳 D. 酵母菌分解葡萄糖，产生二氧化碳和氧气

8. 选择题

制作面包或馒头要用（ ）

- A. 霉菌 B. 酵母菌 C. 醋酸菌 D. 乳酸菌

9. 选择题

如下图所示，在适宜的温度条件下，下列装置中都放入干酵母（内有活酵母菌），其中适于产生酒精的装置是