

洛阳市2022年八年级上期生物月考测验试卷带答案和解析

1. 选择题

下列能使牛奶变成酸奶，使蔬菜变成有酸味的泡菜的是（ ）。

- A. 酵母菌 B. 乳酸菌
C. 霉菌 D. 枯草杆菌

2. 选择题

制醋要用（ ）

- A. 醋酸菌 B. 酵母菌
C. 霉菌 D. 大肠杆菌

3. 选择题

烤制面包、蒸馒头和酿制啤酒，利用的是何种微生物的发酵作用

- A. 醋酸菌 B. 酵母菌
C. 霉菌 D. 大肠杆菌

4. 选择题

食品腐败的根本原因是（ ）

- A. 微生物繁殖 B. 食品生虫 C. 气温过高 D. 食物中水分太少

5. 选择题

四川的泡菜在全国都是非常有名的一种风味小菜。制作泡菜时要用特殊的坛子，坛口必须加水密封。密封坛口的目的是（ ）

- A. 隔绝空气，抑制细菌的繁殖
B. 阻止尘埃
C. 造成缺氧的环境，利于乳酸发酵
D. 防止气体对流，利于醋酸菌进行发酵

6. 选择题

日常生活中衣服、面包放久了会“长毛”，是由什么引起的（ ）

- A. 霉菌 B. 酵母菌 C. 真菌 D. 病毒

7. 选择题

下列方法中，不适合储存肉类食品的是（ ）

- A. 罐装密封 B. 常温放置 C. 放入冰箱 D. 用盐腌制

8. 选择题

下列不属于现代的食品保存方法的是（ ）

- A. 风干 B. 脱水 C. 冷冻 D. 添加防腐剂

9. 选择题

如果将克隆技术用于人，则会出现的后果是（ ）

- A. 解决很多科学难题，促进社会加速进步
B. 使人类社会的伦理、道德更加丰富，有利于社会发展
C. 威胁人类社会现有的法律、伦理和道德观念