

江西省宜春市上高县二中2021届高三上学期生物第一次月考试卷

选择题

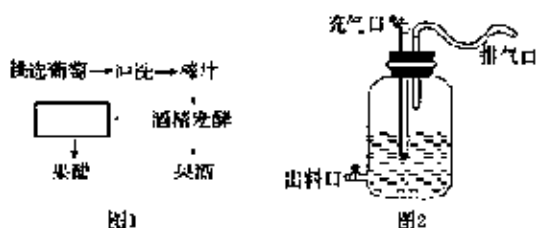
1. 单选题

下列有关制作果酒、果醋和腐乳的叙述，错误的是（ ）

- A. 果酒的制作过程中既涉及有氧呼吸又涉及无氧呼吸 B. 果醋发酵温度较高，且发酵过程要特别注意氧气的供应
C. 变酸的酒表面的菌膜含醋酸菌，腐乳的“皮”为毛霉菌丝
D. 发酵过程中所有的相关反应都是在微生物的细胞内进行的

2. 单选题

下面是果酒和果醋制作的实验流程和某同学设计的果酒和果醋的发酵装置。下列相关叙述中，错误的是（ ）



- A. 冲洗葡萄时不能次数过多，否则果酒的制作会失败 B. 根据图1可知，利用葡萄制作果醋时，必须先进行酒精发酵然后再进行果醋发酵
C. 图2中的装置中排气口弯曲可防止被空气中的杂菌污染 D. 制作果酒要关闭充气口、打开排气口，制作果醋时充气口和排气口都要打开

3. 单选题

下面为腐乳制作过程的流程图，下列说法错误的是（ ）



- A. 毛霉为好氧型真菌，为避免缺氧，放豆腐时要留出一定缝隙 B. 加盐腌制的目的是析出豆腐中的水分使之变硬，同时能抑制微生物的生长
C. 加卤汤、密封腌制中，毛霉不断增殖，并产生大量的酶，分解蛋白质 D. 密封瓶口时，最好将瓶口通过酒精灯的火焰，以防止瓶口污染

4. 单选题

家庭中制作泡菜的方法：新鲜的蔬菜经过整理、清洁后，放入彻底清洗并用白酒擦拭过的泡菜坛中，然后向坛中加入盐水、香辛料及一些“陈泡菜水”，密封后置于温度适宜的地方。下列与此过程相关的叙述，不正确的是（ ）

- A. 用白酒擦拭泡菜坛的目的是消毒 B. 加入“陈泡菜水”的作用是提供乳酸菌菌种 C. 制作泡菜过程中，有机物的干重和种类将减少
D. 若制作的泡菜咸而不酸最可能的原因是大量的食盐抑制了乳酸菌的发酵过程

5. 单选题

在“探究果酒制作过程中影响酵母菌种群数量变化因素”时，获得下图所示的实验结果(图中O、