

2021-2022年高二5月线上摸底测试生物题带参考答案（山西省大同市）

1. 选择题

下列有关果酒与果醋制作的叙述，正确的是（ ）

- A. 果酒和果醋制作都利用的是酵母菌的发酵
- B. 传统的葡萄酒制作一定需要人工接种菌种
- C. 葡萄醋制作过程中，温度应控制在18~25℃
- D. 发酵过程中培养液pH都会下降

2. 选择题

腐乳味道鲜美，易于消化、吸收，是因为其内主要含有的有机成分是（ ）

- A. 无机盐、水、维生素 B. NaCl、水、蛋白质
- C. 多肽、氨基酸、甘油和脂肪酸 D. 蛋白质、脂肪、NaCl、水

3. 选择题

在酸性条件下，亚硝酸盐与对氨基苯磺酸重氮化反应后，再与N-1-萘基乙二胺盐酸盐结合，生成的溶液呈（ ）

- A. 玫瑰红色 B. 蓝色 C. 砖红色 D. 橘红色

4. 选择题

严格控制发酵条件是保证发酵正常进行的关键，直接关系到是否能得到质量高，产量多的理想产物，通常所指的发酵条件不包括（ ）

- A. 温度控制 B. 溶氧控制 C. pH控制 D. 酶的控制

5. 选择题

在制作果酒、果醋、腐乳、泡菜时，发酵过程中对氧气的需求分别是（ ）

- A. 无氧、有氧、无氧、有氧
- B. 有氧、无氧、无氧、有氧
- C. 无氧、有氧、有氧、无氧
- D. 兼氧、无氧、有氧、无氧

6. 选择题

关于微生物的营养，说法正确的是（ ）

- A. 同一种物质不可能既作碳源又作氮源
- B. 凡是碳源都能提供能量
- C. 除水以外的无机物仅提供无机盐
- D. 无机氮源也可能提供能量

7. 选择题

下列有关培养基的叙述，正确的是（ ）

- A. 培养基是为微生物的生长繁殖提供营养的基质
- B. 培养基中都只含有碳源、氮源、水和无机盐
- C. 固体培养基中加入少量水即可制成液体培养基
- D. 微生物在固体培养基表面生长，可形成肉眼可见的单个细菌