

2021-2022年高二下册期中联考生物题同步训练免费试卷（河南省开封市兰考县等五县）

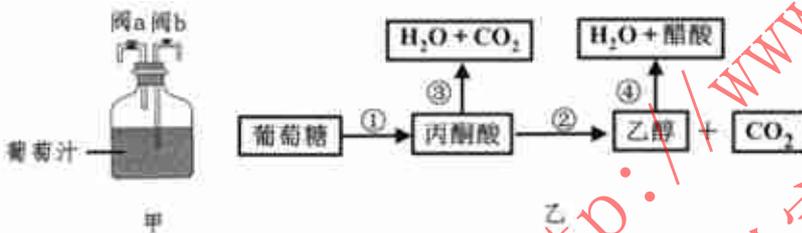
1. 选择题

下列关于实验室果酒、果醋制作的叙述中，错误的是：（ ）

- A. 果酒制作的菌种属于真核生物，而果醋制作的菌种属于原核生物
- B. 果酒和果醋制作过程中，相应菌种种群数量呈“S”型增长
- C. 果酒制作需要的温度比果醋制作温度高
- D. 醋酸菌在糖源充足和缺少糖源时都能产生醋酸

2. 选择题

图甲是果酒和果醋发酵的装置图，图乙是果酒和果醋制作过程中发生的物质变化。下列叙述不正确的是



- A. 用甲装置制作果酒时，加入适量的酵母菌后，一直关紧阀a，偶尔打开阀b几秒钟
- B. 用甲装置制作果醋时，发酵深期阀a要关闭
- C. 乙图中过程②只能发生在缺氧条件下
- D. 过程③和④都需要氧气的参与

3. 选择题

腐乳制作过程中，豆腐含水量、盐的用量、发酵温度和酒的用量等均会影响腐乳的风味和质量。下列有关叙述错误的是（ ）

- A. 豆腐含水量过高，腐乳不易成形
- B. 加盐过多，腐乳硬度变小
- C. 前期发酵温度过低，腐乳的‘皮’不易形成
- D. 香辛料可以调制腐乳的风味，也具有防腐杀菌的作用

4. 选择题

下列关于制作泡菜并检测亚硝酸盐含量的实验操作叙述，正确的是（ ）

- A. 泡菜制作需要配制挂水，其中水与盐的质量比为5: 1
- B. 发酵过程中，在泡菜坛盖边沿的水槽中一次性注满水即可
- C. 制备样品处理液时，加入氢氧化钠溶液的目的在于除去杂质，得到澄清溶液
- D. 在泡菜的腌制过程中，要注意控制腌制的时间、温度和食盐的用量等

5. 选择题

下列有关果酒、果醋、腐乳、泡菜制作的叙述，正确的是（ ）

- A. 果酒、果醋、腐乳及泡菜中的乳酸都是微生物无氧呼吸的产物
- B. 腐乳制作装瓶时操作要缓慢以防止豆腐碎裂
- C. 腐乳制作过程中必须有能产生蛋白酶的微生物参与，如毛霉等
- D. 泡菜泡制的时间越长，亚硝酸盐含量越高。