

2022年至2018年高二后半期4月份月考生物考题同步训练（四川省绵阳南山中学）

1. 选择题

以下不属于发酵的是()

- A. 利用需氧型青霉菌生产青霉素
- B. 缺氧时人的组织细胞产生乳酸
- C. 利用酵母菌的无氧呼吸获得酒精
- D. 利用乳酸菌制作泡菜

2. 选择题

在制作果酒、果醋、腐乳、泡菜的发酵过程中，菌种是由原料本身提供的是

- A. 果酒、果醋
- B. 果醋、腐乳
- C. 腐乳、泡菜
- D. 果酒、泡菜

3. 选择题

以下关于传统发酵技术的相关描述正确的是

- A. 酿酒的时间越长，酵母菌产生酒精的速率就越快
- B. 酿制果醋所需酵母菌和醋酸菌的发酵底物、条件相同
- C. 制作腐乳需利用毛霉产生的酶分解豆腐中的蛋白质等物质
- D. 制作泡菜时，乳酸菌可以将葡萄糖分解成乳酸和CO₂

4. 选择题

下列关于传统发酵技术的叙述，错误的是

- A. 制作果酒、果醋、泡菜、腐乳的菌种都是异养生物
- B. 制作果酒、果醋、泡菜、腐乳的菌种，只有乳酸菌不能进行有氧呼吸
- C. 制作果酒、果醋、腐乳过程中所需温度最高的是果醋的制作
- D. 制作果酒、果醋、泡菜、腐乳的菌种，只有毛霉是真核生物

5. 选择题

果酒、果醋、腐乳、泡菜的制作都离不开微生物的发酵作用。下列叙述正确的是

- A. 制作果酒时，自始至终都要保持无氧状态，这样才能提高产量
- B. 当糖源不足时，醋酸菌可将乙醇氧化为醋酸
- C. 毛霉是唯一参与腐乳发酵的微生物
- D. 参与泡菜制作的微生物不能用于生产酸奶

6. 选择题

关于腐乳的制作过程说法正确的是

- A. 有多种微生物参与，发酵过程需要隔绝氧气
- B. 酒精、香辛料都具有防腐杀菌的作用
- C. 含水量较高的豆腐制作腐乳时更容易成形
- D. 豆腐腌制过程中会脱水形成腐乳表面的“皮”

7. 选择题

关于酸奶制作，下列说法正确的是

- A. 含抗生素的牛奶更容易发酵
- B. 温度越高，制作酸奶需要的时间越长
- C. 牛奶变酸的同时其中糖类也发生了变化
- D. 制作酸奶所需的菌种是醋酸菌