

2022年至2019年高二下半年第二次月考生物试卷（新疆喀什市疏勒县八一中学）

1. 选择题

在适宜的温度条件下，在下列装置中都放入干酵母（内有活酵母菌），其中适于产生酒精的是



2. 选择题

在果酒、果醋和腐乳制作中，都要防止微生物污染，有关叙述正确的是

- A. 果醋发酵阶段应封闭充气口，防止杂菌进入
- B. 腌制腐乳的卤汤中应含有12%左右的酒精以抑制细菌的增殖
- C. 利用自然菌种发酵果酒时，将封有葡萄汁的发酵瓶进行高压灭菌
- D. 将长满毛霉的豆腐放在瓶中，并逐层加盐，接近瓶口部分的盐要铺薄一些

3. 选择题

稀释涂布平板法是微生物培养中的一种常用的接种方法。下列相关叙述错误的是

- A. 操作中需要将菌液进行一系列的浓度梯度稀释
- B. 需将不同稀释浓度的菌液分别涂布到固体培养基表面
- C. 不同浓度的菌液均可在培养基表面形成单个的菌落
- D. 操作过程中对培养基和涂布器等均需进行严格灭菌处理

4. 选择题

检验培养基是否有杂菌污染的最有效方法是()

- A. 将未接种的培养基放在实验桌培养
- B. 将未接种的培养基放在窗台培养
- C. 将未接种的培养基放在恒温箱中培养
- D. 将已接种的培养基放在恒温箱中培养

5. 选择题

植物细胞表现出全能性的必要条件 ()

- A. 给予适宜的营养和外界条件
- B. 导入其他植物的基因