

## 2022湖北高二下学期人教版高中生物月考试卷

1.

下面是利用微生物制作果酒、果醋的流程示意图，请据图判断下列说法正确的是（ ）

挑选葡萄→冲洗→榨汁→A→模酸发酵→果醋。

- A. 制作果酒时，先去除烂子粒和枝梗，再用清水冲洗掉污物
- B. 榨汁前，榨汁机和发酵瓶都需要用体积分数为70%的盐酸消毒
- C. A过程是酒精发酵，A过程完成后，只需要提高一定的温度就能产生果醋
- D. 根据流程图可知导致发酵产物不同的重要因素是温度、时间、菌种等

2.

下列有关生物技术的叙述，不正确的是（ ）

- A. 制作果醋时，必需向发酵装置不断地补充无菌空气，以保证醋酸菌的生长
- B. 制作腐乳时，加盐腌制可使豆腐块变硬且能抑制杂菌生长
- C. 变酸的酒表面的菌膜是醋酸菌大量繁殖形成的
- D. 用传统的发酵技术制葡萄酒必需添加酵母菌菌种

3.

下列有关泡菜制作过程的叙述，不正确的是（ ）

- A. 按照清水与盐的质量比为4：1的比例配置盐水
- B. 按照清水与盐的质量比为3：1的比例配置盐水
- C. 盐水入坛前要煮沸、冷却，以防止污染
- D. 在坛盖边沿的水槽中注满水，以保证坛内的无氧环境

4.

如图装置可用于生物技术实践的相关实验，有关叙述不正确的是（ ）

