

2022至2019年高二下册期中考试生物专题训练（湖北省孝感市）

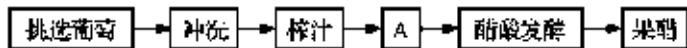
1. 选择题

在制果酒、果醋、泡菜时,发酵过程中对氧气的需求分别是（ ）

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

2. 选择题

下图是制作果酒、果醋的流程示意图,下列相关叙述正确的是()



- A. 挑选葡萄时, 去除腐烂的籽粒和枝梗后再冲洗
B. 家庭酿酒中, 要将葡萄汁装满整个发酵瓶
C. A过程后仅需提高一定的环境温度就能产生果醋
D. 为提高果酒的品质, 可在果汁中加入人工培养的菌种

3. 选择题

下列关于“腐乳的制作”实验, 叙述正确的是（ ）

- A. 多种微生物参与发酵, 主要是乳酸杆菌
B. 加盐是为了调节水分, 利于微生物生长
C. 加料酒主要是为了灭菌, 避免腐乳变质
D. 封瓶时, 需要将瓶口通过酒精灯的火焰

4. 选择题

下列关于亚硝酸盐含量测定原理的描述正确的是

- A. 重氮化→酸化→显色→比色 B. 重氮化→酸化→比色→显色
C. 酸化→重氮化→比色→显色 D. 酸化→重氮化→显色→比色

5. 选择题

豆腐“毛坯”装瓶时的操作, 不正确的是（ ）

- A. 动作要迅速小心
B. 加入卤汤后, 要用胶条将瓶口密封
C. 加入卤汤后, 瓶口不用密封, 因为其内有盐, 不会再滋生其他微生物
D. 封瓶时, 最好将瓶口通过酒精灯火焰

6. 选择题

关于腐乳发酵的原理的叙述, 不正确的是

- A. 多种微生物参与了腐乳发酵
B. 装瓶后豆腐上的毛霉继续生长繁殖
C. 发酵过程中蛋白质分解成小分子肽和氨基酸
D. 料酒可以影响腐乳的风味和成熟的时间

7. 选择题

下列与果酒、果醋和腐乳制作相关的叙述, 正确的是()

- A. 腐乳制作所需要的适宜温度最高
B. 果醋发酵包括无氧发酵和有氧发酵