

2022至2019年高二下半年第二次月考生物在线测验完整版（黑龙江省大庆市四中）

1. 选择题

下列有关果酒制作的原理的说法,错误的是()

- A. 在葡萄酒的自然发酵过程中,起主要作用的是附着在葡萄皮上的野生型酵母菌
- B. 在果酒制作过程中为了提高果酒的品质可在果汁中加入人工培养的酵母菌菌种
- C. 红葡萄酒呈现红色是因为红葡萄皮中的色素进入了发酵液中
- D. 在缺氧和呈酸性的发酵液中,酵母菌不能生长繁殖,而其他杂菌能快速生长

2. 选择题

下列有关果醋制作的原理的说法不正确的是

- A. 果醋制作利用的是醋酸菌,它是一种能进行有氧呼吸的原核生物
- B. 当糖源不足时,醋酸菌先将乙醇变为乙醛,再将乙醛变为醋酸
- C. 当氧气和糖源充足时,醋酸菌可将葡萄汁中的糖分解成醋酸
- D. 实验表明,醋酸菌对氧气的含量不是很敏感,可以短时间内中断通气

3. 选择题

下列评价果酒和果醋制作是否成功的方法中不合理的是

- A. 通过观察相关微生物的数量变化进行鉴定
- B. 通过向果酒发酵液中加入酸性重铬酸钾试剂进行鉴定
- C. 通过检测果醋发酵前后发酵液的pH值变化进行鉴定
- D. 通过检测果酒发酵前后发酵液的温度变化进行鉴定

4. 选择题

在制作泡菜的过程中不正确的是

- A. 按照清水与食盐的质量比为1:4的比例配制盐水
- B. 配制好的盐水,需煮沸冷却
- C. 腌制过程中要注意控制腌制的时间、温度和食盐用量
- D. 在坛盖边沿的水槽中要注满水,以保证坛内的无氧环境

5. 选择题

在制作泡菜并检测亚硝酸盐含量的实验中,下列说法错误的是

- A. 随着泡制时间的延长泡菜中的亚硝酸盐含量,先升高后降低
- B. 该实验中利用的乳酸菌是一种好氧菌
- C. 制作过程中温度过高,食盐用量过低,都易造成细菌大量繁殖
- D. 可通过比色法测定泡菜中亚硝酸盐的含量

6. 选择题

下列有关微生物发酵技术的叙述错误的是

- A. 传统的发酵过程受技术条件限制,通常不进行无菌操作
- B. 制作果醋时应通入氧气,以保证有关菌种正常代谢
- C. 制作果酒、果醋和腐乳时,都是以建立种群优势作为发酵的基本条件
- D. 果醋发酵可以建立在果酒发酵的基础上,也可以直接利用葡萄汁进行发酵