

2022至2019年高二下半期第二次月考生物（江苏省沭阳县修远中学）

1. 选择题

下列有关传统果酒、果醋发酵和腐乳制作的比较，不正确的是（ ）

- A. 果酒、腐乳发酵利用的主要微生物属于真核生物，果醋发酵菌种属于原核生物
- B. 三种发酵过程中醋酸发酵需要的最适温度最高
- C. 果酒发酵在无氧环境下进行，果醋和腐乳发酵在有氧条件下进行
- D. 果酒、果醋和腐乳制作过程利用的都是微生物胞内酶

2. 选择题

在腐乳制作的过程中，以下说法正确的是（ ）

- A. 勤向腐乳坯表面喷水，有利于毛霉菌丝生长
- B. 卤汤中香辛料越多，口味越好
- C. 将长满毛霉的豆腐投入到装有卤汤的瓶中密封
- D. 控制卤汤中酒的含量以防止腐乳成熟过慢或腐败变质

3. 选择题

某同学进行“加酶洗衣粉和普通洗衣粉的洗涤效果比较”的课题研究，实验设计如下：

- ①设置两组实验，分别使用蛋白酶洗衣粉和复合酶洗衣粉
- ②两组实验的洗衣粉用量、被洗涤的衣物量、衣物质地、污染物性质和量、被污染的时间、洗涤时间、洗涤方式等全部相同，洗涤温度都为35℃
- ③根据污渍去除程度得出结论

这个实验设计中，错误的是（ ）

- A. ① B. ①② C. ② D. ②③

4. 选择题

图1表示制备固定化酵母细胞的有关操作，图2是利用固定化酵母细胞进行酒精发酵的示意图。相关叙述错误的是

- A. 溶化的海藻酸钠应待其冷却至室温时与活化的酵母菌混合制备混合液
- B. 图1中X溶液为CaCl₂溶液，其作用是使海藻酸钠形成凝胶珠
- C. 图2中搅拌可以使培养液与酵母菌充分接触
- D. 图1中制备的凝胶珠用自来水洗涤后再转移到图2装置中

5. 选择题

下图为“DNA粗提取和鉴定”实验的相关操作。这些操作目的正确的是



- A. ①是洗涤红细胞，去除血细胞表面的杂质