

东莞市高二生物上册月考试卷题免费试卷

1. 选择题

在适宜的温度条件,在下列装置中都放入干酵母(内有活酵母),如下图所示的四个装置中,其中适于产生酒精的装置是()



2. 选择题

下列实验操作正确的是 ()

- A.在 LB 固体培养基中加入尿素用以分离产脲酶的微生物
- B.接种环蘸取菌种在固体培养基上进行分离可用于计数
- C.制作葡萄酒时将葡萄汁装满发酵瓶以保证无氧的发酵环境
- D.制作泡菜时坛口用水封好,可防止外界空气进入

3. 选择题

下列关于果酒、果醋的制作的叙述,错误的是 ()

- A.酵母菌细胞中既有有氧呼吸酶也有无氧呼吸酶
- B.果酒发酵装置中,排气口要和一个长而弯曲的胶管连接来防止杂菌污染
- C.醋酸菌能在有氧条件下将果酒变成果醋,也可以在没有氧条件下将葡萄糖变成果醋
- D.果酒发酵时温度应控制在18~25℃,果醋发酵时温度应控制在30~35℃

4. 选择题

“葡萄美酒夜光杯,欲饮琵琶马上催”这是唐诗中提及的葡萄酒,人类用不同原料酿酒的历史已有5000年,勤劳的人民在日常生活中总结了制作泡菜、果醋、果酒、腐乳等发酵食品的实用方法,下列说法错误的是

- A.泡菜制作的发酵过程需要保证无氧的环境
- B.当氧气、糖源都充足时,醋酸菌将糖分解成醋酸
- C.参与果酒发酵和果醋发酵的微生物都可以进行有氧呼吸
- D.将长满毛的豆腐装瓶腌制时,底层和近瓶口处需加大用盐量

5. 选择题

下列有关制作果酒、果醋、腐乳和泡菜所利用的主要微生物的说法,正确的是

- A.用到的主要微生物的异化作用类型依次是兼性厌氧型、需氧型、厌氧型、厌氧型
- B.从微生物的细胞结构来看,用到的主要微生物包括三种真核生物、一种原核生物
- C.用到的主要微生物分别是酵母菌、醋酸菌、毛霉和乳酸菌
- D.用到的主要微生物的生殖方式都为分裂生殖

6. 选择题

在腐乳制作的过程中,不需要严格灭菌的步骤是 ()

- ①让豆腐长出毛霉 ②加盐腌制 ③加卤汤装瓶 ④密封腌制
- A. ①② B. ②③ C. ③④ D. ①④