

## 四川2022年高二下期生物期中考试带答案与解析

### 1. 选择题

变酸的酒表面有一层膜、泡菜坛表面长的一层膜、腐乳外面有一层致密的皮，它们分别是

- A. 醋酸菌、乳酸菌、毛霉菌丝 B. 醋酸菌、毛霉菌、毛霉菌丝  
C. 醋酸菌、酵母菌、毛霉菌 D. 酵母菌、醋酸菌、乳酸菌

### 2. 选择题

关于泡菜发酵的叙述，不正确的是（ ）

- A. 泡菜发酵过程中所产生的亚硝酸盐有致癌性，摄入过多对身体会造成伤害  
B. 煮沸泡菜盐水的目的是除去水中的氧气和杀灭盐水中的其他杂菌  
C. 制作泡菜利用的菌种是乳酸菌，其代谢类型为异养厌氧型  
D. 泡菜腌制时间过长，食盐用量过低，温度过高，都容易造成细菌大量滋生，亚硝酸盐含量增加

### 3. 选择题

在制果酒、果醋、泡菜、腐乳时,所用微生物的代谢类型分别是

- A. 兼性厌氧型、需氧型、厌氧型、需氧型  
B. 厌氧型、厌氧型、厌氧型、需氧型  
C. 兼性厌氧型、需氧型、需氧型、厌氧型  
D. 厌氧型、兼性厌氧型、需氧型、厌氧型

### 4. 选择题

下列有关毛霉在腐乳制作中的作用的叙述，正确的是（ ）

- ①将多糖分解成葡萄糖 ②将蛋白质分解成小分子的肽和氨基酸 ③将脂肪水解成甘油和脂肪酸  
④将核酸分解成核苷酸  
A. ①② B. ②③  
C. ③④ D. ①④

### 5. 选择题

在测定泡菜中亚硝酸盐含量的操作中，不用的试剂是（ ）

- A. 对氨基苯磺酸溶液 B. N-1-萘基乙二胺盐酸盐溶液  
C. 双缩脲试剂 D. 氯化镉和氯化钡溶液

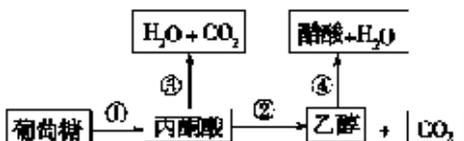
### 6. 选择题

制作泡菜时，泡菜坛子必须密封的原因是

- A. 防止产生的乳酸挥发掉 B. 防止水分过分蒸发  
C. 防止氧气进入坛内抑制发酵 D. 防止坛内蔬菜萎蔫

### 7. 选择题

下图表示果酒和果醋制作过程中的物质变化过程，下列叙述正确的是( )。



- A. 过程①和②都只能发生在无氧条件下