

四川省南充市阆中中学2021-2022学年高二下学期第一次段考生物试卷 Word版含解析

1.

关于果酒的制作过程，下列叙述中正确的是（ ）

- A. 先去烂子粒和枝梗，再用清水冲洗掉污物
- B. 发酵的温度维持在18~25℃最好
- C. 发酵过程中需要适时打开瓶盖放气，以防止发酵瓶破裂
- D. 需要不断地充入氧气

2.

下列关于果酒和果醋的制作原理、发酵过程的叙述中，错误的是（ ）

- A. 果酒和果醋的发酵菌种不同，但代谢类型相同
- B. 制作果酒和果醋时都应用体积分数为70%的酒精对发酵瓶消毒
- C. 变酸果酒的表面观察到的菌膜可能是醋酸菌的菌落
- D. 果酒和果醋的制作可用同一装置，但需控制不同发酵条件

3.

如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都只能发生在缺氧条件下
- B. 过程①和③只发生在酵母细胞的线粒体中
- C. 过程③和④都需要氧气的参与
- D. 过程①~④所需的最适温度基本相同

4.

下列有关微生物培养的叙述错误的是（ ）

- A. 在对微生物进行培养前，需要对微生物和培养基进行灭菌
- B. 分离能分解尿素的细菌，要以尿素作为培养基中唯一的氮源
- C. 测定土壤样品中的细菌数目，常用稀释涂布平板法进行菌落计数
- D. 酵母菌发酵过程产生的酒精，对其他微生物生长有一定的抑制作用

5.

制备牛肉膏蛋白胨固体培养基的步骤是（ ）

- A. 计算、称量、倒平板、溶化、灭菌