

山西省吕梁市柳林县2020-2021学年高二下学期生物期中考试试卷

单选题

1. 单选题

苹果营养丰富，苹果酒和苹果醋具有延缓衰老的功效，深受人们的喜欢。下列叙述不正确的是（ ）

- A. 苹果酒生产初期通入空气的目的是使酵母菌数量增加
B. 家庭制作苹果酒和苹果醋，发酵之前应对苹果进行消毒处理
C. 苹果酒和苹果醋发酵过程需要的温度和菌种均不相同
D. 产品口味与菌种纯度、发酵时间、原料含糖量等都有关系

2. 单选题

用白萝卜制作泡菜的过程中，采用适当方法可缩短腌制时间。下列方法中错误的是（ ）

- A. 将白萝卜切成小块
B. 向容器中通入无菌空气
C. 添加已经腌制过的泡菜汁
D. 用沸水短时处理白萝卜块

3. 单选题

下列有关腐乳制作过程的叙述，正确的是（ ）

- A. 选择含水量超过90%的豆腐并利用蒸煮法灭菌
B. 实验室制作的腐乳可直接食用
C. 将长满毛霉的豆腐直接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

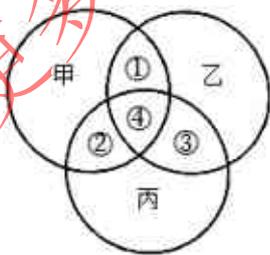
4. 单选题

下列关于传统发酵技术应用的叙述，正确的是（ ）

- A. 利用乳酸菌制作酸奶过程中，先通气培养，后密封发酵
B. 家庭制作果酒、果醋和腐乳通常都不是纯种发酵
C. 果醋制作过程中发酵液pH逐渐降低，果酒制作过程中情况相反
D. 毛霉主要通过产生脂肪酶、蛋白酶和纤维素酶参与腐乳发酵

5. 单选题

图中甲、乙、丙依次表示果醋、腐乳和泡菜的主要发酵菌种，①②③④表示相同之处，有关叙述中，正确的是（ ）



- A. ①表示两者的细胞结构
B. ②表示两者的异化类型
C. ③表示两者均能进行有丝分裂
D. ④表示三者同化类型

6. 单选题

某科研人员利用郟县豆瓣酱为材料筛选高产蛋白酶的霉菌,下列利用平板划线法筛选该菌株的做法,正确的是()

- A. 在每次划线前后都灼烧接种环的目的是防止杂菌污染
B. 接种霉菌后的培养基必须采用