

山西省运城市2020~2021学年高二下学期生物期中考试试卷

单选题

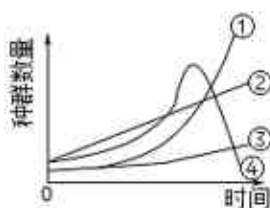
1. 单选题

与制作泡菜过程中发挥主要作用的微生物不属于同一类的是（ ）

- A. 大肠杆菌 B. 金黄色葡萄球菌 C. 酵母菌 D. 醋酸菌

2. 单选题

汾雁香酒是运城市新绛县出产的一种清香型优质名酒。汾雁香酒酒质无色透明，清香纯正，入口绵顺，落口有余香，被评为山西省优质名酒，为三晋酒林特产之一。某酒厂在酿酒过程中发现有部分酒出现变酸的现象。从开始酿酒到酒变酸的过程中，酵母菌的种群数量变化曲线符合图中的曲线（ ）



- A. ① B. ② C. ③ D. ④

3. 单选题

以下实验过程中，需要定期排气的是（ ）

- A. 利用酵母菌发酵制作葡萄酒 B. 利用乳酸菌发酵制作泡菜 C. 利用毛霉发酵制作腐乳
D. 利用醋酸杆菌发酵制作果醋

4. 单选题

果酒、果醋和泡菜制作过程中，发酵液最终都呈酸性，下列原因解释正确的是（ ）

- A. 制作果酒初期酵母菌进行无氧呼吸产生 CO_2 B. 制作果酒后期酵母菌进行无氧呼吸产生 CO_2
C. 制作果醋时醋酸菌进行无氧呼吸产生醋酸 D. 制作泡菜时乳酸菌进行有氧呼吸产生乳酸

5. 单选题

下列关于腐乳制作过程中的操作，错误的是（ ）

- A. 用来制作腐乳的豆腐含水量一般不超过70% B. 配制的卤汤中酒精的含量一般控制在12%左右
C. 卤汤中添加的香辛料越多，腐乳口味越好 D. 将长满毛霉的豆腐装瓶时，需要逐层加盐

6. 单选题

下列关于果酒、果醋、腐乳、泡菜等制作过程的叙述正确的是（ ）

- A. 发酵微生物是真核细胞 B. 都可以使用自然菌种 C. 都需要高温、高压灭菌操作
D. 均需要适宜的温度和有氧条件

7. 单选题

下列有关泡菜制作过程的叙述，正确的是（ ）