

广西南宁市三十六中2021-2022学年高二下学期期中生物试卷

单选题

1. 单选题

下列有关果酒制作的叙述，错误的是（ ）

- A. 葡萄酒自然发酵过程中起主要作用的微生物最终来自于土壤
B. 葡萄酒自然发酵过程的初期也需要有氧气
C. 葡萄酒自然发酵的过程中，起作用的微生物不止有酵母菌一种
D. 葡萄酒自然发酵的过程中，酒的风味形成只与葡萄糖分解成酒精有关

2. 单选题

醋酸菌是酿制果醋时起主要作用的菌种。下列有关说法正确的是（ ）

- A. 醋酸菌是一种好养性微生物，氧气在其线粒体内膜上被利用
B. 醋酸菌细胞内能实现糖分→酒精→乙醛→醋酸的转化过程
C. 醋酸菌对氧气含量特别敏感，在深层发酵时，即使只是短时间中断通入氧气，也会引起醋酸菌死亡
D. 一般而言，在四川盆地，春季比夏季更适合醋酸菌的生长

3. 单选题

下列关于腐乳发酵的说法中，错误的是（ ）

- A. 豆腐发酵中起主要作用的微生物，具有成形的细胞核和各种细胞器
B. 食用的腐乳表面的“皮”，主要是长在豆腐块表面的霉菌菌丝
C. 制作好的腐乳中含有各种小分子的肽、氨基酸、甘油、脂肪酸等，形成了其独特的风味
D. 在实验室进行腐乳发酵时，若豆腐块表面出现黄色、油腻状，说明发酵成功了

4. 单选题

以下是腐乳制作的实验流程，请判断下列叙述正确的是（ ）

让豆腐上长出毛霉→加盐腌制→加卤汤装瓶→密封腌制

- A. 加盐是为了促进毛霉的生长
B. 加料酒主要是为了灭菌，避免腐败变质
C. 若前期发酵温度过低，腐乳的“皮”不易形成
D. 加盐腌制时，底层和近瓶口处需加大用盐量

5. 单选题

酒变酸后表面的菌膜、腐乳外部致密的“皮”、泡菜坛表面的白膜分别是（ ）

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

6. 单选题

中国酸菜的制作历史悠久，不仅口感好，而且对人体有益。下列说法正确的是（ ）

- A. 真空包装的酸菜“胀袋”是因为乳酸菌大量繁殖导致
B. 腌制过程中，酸菜坛中有机物的含量和种类都会增加
C. 腌制酸菜配制的盐水入坛前要煮沸，以防止杂菌污染
D. 酸菜腌制的时间越长，其口味越好，营养价值也越高

7. 单选题

下列制备牛肉膏蛋白胨固体培养基的叙述，正确的是（ ）

- A. 操作顺序为计算、称量、溶化、倒平板、灭菌
B. 将称好的牛肉膏连同称量纸一同放入