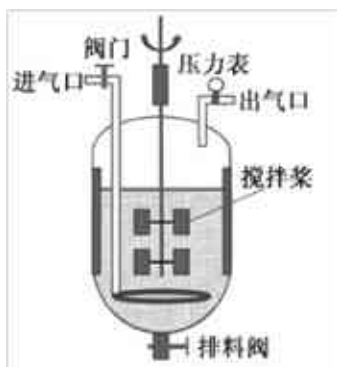


延边第二中学高二生物2022年下册月考测验在线做题

1. 选择题

某高校采用如图所示的发酵罐进行葡萄酒主发酵过程的研究，下列叙述错误的是



- A. 夏季生产果酒时，常需对罐体进行降温处理
- B. 乙醇为挥发性物质，故发酵过程中空气的进气量不宜太大
- C. 正常发酵过程中罐内的压力不会低于大气压
- D. 可以通过监测发酵过程中残余糖的浓度来决定何时终止发酵

2. 选择题

下列相关叙述,正确的是

- A. 在果酒的制作过程中,应先去除葡萄的枝梗,再进行多次反复冲洗,这样才可以洗得彻底
- B. 果酒发酵装置中,充气口的作用是在发酵时连接充气泵进行充气,排气口的作用是在酒精发酵时排出二氧化碳
- C. 豆腐上长了毛霉后,需加盐腌制8天左右,这样可以抑制微生物的生长,避免豆腐变质,又能使豆腐析出水分,使豆腐块变硬
- D. 制作泡菜时要选火候好、无裂纹、无砂眼、盖子吻合好的坛子,需要加水密封,目的是隔绝空气,抑制细菌繁殖

3. 选择题

下列关于传统发酵技术的应用实验中，叙述正确的是

- A. 腐乳发酵过程中加盐和加酒主要是为了灭菌，
- B. 分两阶段发酵果醋时，第一阶段比第二阶段的发酵温度要高一些
- C. 变酸的酒表面的菌膜含大量酵母菌，腐乳的“皮”为毛霉菌丝
- D. 传统发酵技术制作的腐乳可能因操作不当，其中含有有害的微生物

4. 选择题

二锅头作为京酒的代表，已有八百多年的历史。以下关于酿造二锅头的叙述中，正确的是

- A. 酵母菌能发酵产生酒精含量为52%的产品
- B. 可用划线法测定发酵接种所用菌液的浓度
- C. 酿酒时的环境温度不会影响酿酒进程
- D. 选用菌种的种类和比例会影响酒的品质

5. 选择题

总状毛霉和米根霉是常见的霉菌。研究人员将总状毛霉和米根霉的孢子悬液分别接种到两组豆腐切块上，完成前期发酵后，分别测定两组霉菌产生的蛋白酶的活力，结果如下图。据图分