

新疆2022年高二生物后半期期中考试在线做题

1. 选择题

变酸的酒的表面观察到的菌膜是什么菌在液面大量繁殖形成的

- A. 酵母菌 B. 醋酸菌 C. 毛霉菌 D. 乳酸菌

2. 选择题

醋酸菌的代谢类型是（ ）

- A. 自养需氧 B. 自养厌氧 C. 异养需氧 D. 异养厌氧

3. 选择题

在发酵条件的控制中，错误的是（ ）

- A. 葡萄汁装入发酵瓶时，要留有1/3的空间
B. 要想一次得到较多的果酒，在葡萄汁装入发酵瓶时，要将瓶装满
C. 制葡萄酒的过程中，除在适宜的条件下，时间应控制在10~13d左右。
D. 制葡萄醋的温度要比制葡萄酒的温度高些，但时间一般控制在7~8d左右。

4. 选择题

关于酵母菌的叙述，不正确的是

- A. 酵母菌是单细胞真核生物
B. 酵母菌的同化作用方式是自养型
C. 酵母菌可以进行出芽生殖，也可以进行孢子生殖
D. 酵母菌可以进行有氧呼吸，也可无氧呼吸

5. 选择题

在发酵装置中，排气口要和一个长而弯曲的胶管连接，其主要目的是（ ）

- A. 让产生的气体缓慢排出 B. 防止杂菌污染
C. 防止散热过多 D. 有利于通过排气口进行气体交换

6. 选择题

豆腐长白毛其中主要部分是（ ）

- A. 青霉 B. 酵母 C. 曲霉 D. 毛霉

7. 选择题

吃腐乳时，腐乳外部有一层致密的“皮”，它是由什么形成的（ ）

- A. 腐乳外层蛋白质凝固形成 B. 细菌繁殖形成
C. 人工加配料形成 D. 霉菌菌丝繁殖于表面而形成

8. 选择题

腐乳制作中，分解蛋白质及脂肪等的蛋白酶和脂肪酶是如何获得的（ ）

- A. 酶工程生产的酶制剂
B. 人工化学合成后添加的发酵原料之一
C. 是毛霉等微生物代谢产生的
D. 是豆类植物产生后贮存于大豆种子中的酶

9. 选择题