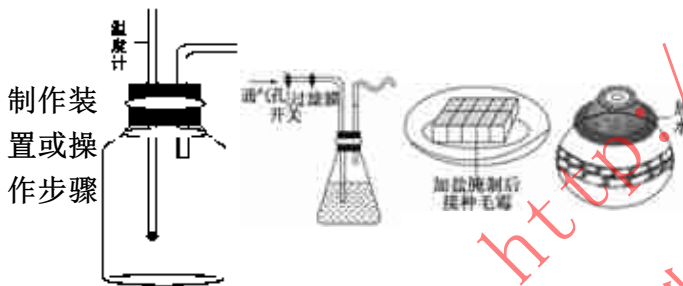


晋中市高二生物上册月考试卷模拟考试训练

1. 选择题

人们利用某些微生物制作食品时，需要分析微生物的特点，控制微生物的发酵条件。下列与此有关的内容都正确的是()

	A	B	C	D
食品	果酒	果醋	腐乳	泡菜
主要微生物	酵母菌	醋酸菌	毛霉	醋酸菌



A. A B. B C. C D. D

2. 选择题

许多食品的生产需要借助微生物发酵过程，下列叙述正确的是()

- A. 利用乳酸菌可将含较多抗生素的牛奶制作成含有抗生素的酸奶
- B. 在糖源充足时，醋酸菌可以利用乙醇在厌氧条件下生产醋酸
- C. 腐乳制作过程中加盐腌制的目的是使豆腐析出全部的水分
- D. 泡菜坛液面的一层白膜，主要是成膜酵母繁殖的结果

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，可避免腐乳腐败变质
- B. 分两阶段发酵果醋时，第一阶段比第一阶段的发酵温度要高一些
- C. 传统发酵技术制作的腐乳可能因操作不当，其中含有害的微生物
- D. 变酸的酒表面的菌膜含大量酵母菌，腐乳的“皮”为毛霉菌丝

4. 选择题

某实验室用两种方式进行酵母菌发酵葡萄糖生产酒精。甲发酵罐中保留一定量的氧气，乙发酵罐中没有氧气，其余条件相同且适宜。实验过程中每小时测定一次两发酵罐中氧气和酒精的物质的量，记录数据并绘成如图所示的曲线。据图分析下列说法中正确的是()