

湖南省长沙市浏阳一中2021-2022学年高二下学期第一次段考考试试题及答案

1.

柑橘、柠檬芳香油的制备通常不采用水蒸气蒸馏法，是因为（）

①水中蒸馏会导致原料焦糊②柑橘、柠檬芳香油易溶于水③会使芳香油的有效成分水解④所需实验装置复杂。

- A. ①② B. ③④ C. ①③ D. ①②④

2.

下列有关植物芳香油的提取方法的叙述中，正确的是（）

①植物芳香油具有较强的挥发性，能随水蒸气蒸发，因此可利用蒸馏法提取；

②压榨法是利用机械压力榨出芳香油；

③将新鲜的植物材料浸泡在用于萃取的有机溶剂中，然后蒸去溶剂，即可获得植物芳香油，此为萃取法。

- A. ①②③ B. ①③ C. ②③ D. ①②

3.

在玫瑰精油提取过程中，依次用到清水、NaCl、无水 Na_2SO_4 ，它们的作用分别是（）

- A. 溶解、萃取、除水 B. 蒸馏、萃取、除颗粒杂质
C. 蒸馏、油水分层、除水 D. 溶解、油水分层、萃取

4.

为提高橘皮中精油的出油率，需要（）

- A. 将橘皮用食盐水处理 B. 将橘皮用石灰水处理
C. 将橘皮用高锰酸钾处理 D. 将橘皮用无水氯化钙处理

5.

关于提取 β -胡萝卜素的实验流程，叙述不正确的是（）

- A. 萃取胡萝卜素的有机溶剂应该具有较高的沸点，能够充分溶解胡萝卜素，并且不与水混溶
B. 为了提高萃取的效率，可以适当提高温度，可采用酒精灯直接加热的方法