

福州高级中学高二生物下册期中考试刷题训练

1. 选择题

我们平时饮用的葡萄酒呈红色，其原因是（ ）

- A. 酒精发酵前榨汁时榨出的红色葡萄皮中的色素
- B. 是红色葡萄球菌分泌的色素
- C. 在发酵的最后程序中，加入了红色的食用色素
- D. 随着酒精度数的提高，红色葡萄皮中的色素溶解在发酵液中

2. 选择题

关于腐乳发酵的原理的叙述，不正确的是

- A. 多种微生物参与了腐乳发酵
- B. 装瓶后豆腐上的毛霉继续生长繁殖
- C. 发酵过程中蛋白质分解成小分子肽和氨基酸
- D. 料酒可以影响腐乳的风味和成熟的时间

3. 选择题

一个基因表达载体的构建不应包括（ ）

- A. 目的基因 B. 启动子 C. 终止密码 D. 标记基因

4. 选择题

在涂布平板操作时错误的是

- A. 将涂布器在酒精灯火焰上灼烧，直到烧红
- B. 取少量菌液滴加在培养基表面
- C. 将沾有少量酒精的涂布器在火焰上引燃待酒精燃尽后，冷却8~10 s再用
- D. 涂布时可转动培养皿，使涂布均匀

5. 选择题

下列有关“土壤中分解尿素的细菌的分离与计数实验”的叙述，不正确的是

- A. 用尿素为唯一氮源、加有酚红指示剂的培养基培养尿素分解菌，指示剂不变红
- B. 分解尿素的细菌能产生脲酶，将尿素分解产生氨和二氧化碳
- C. 统计尿素分解菌的数目时，以菌落数在30—300的平板进行计数
- D. 将实验组和对照组平板倒置，30—35℃恒温培养24~48小时

6. 选择题

下内所注的酶不属于纤维素酶组分的是

- A. 麦芽糖酶 B. C1酶 C. Cx酶 D. 葡萄糖苷酶

7. 选择题

下列有关发酵食品加工的操作，正确的是（ ）

- A. 制作果酒时应对葡萄进行反复冲洗以避免杂质的影响
- B. 制作果醋时应避免通入空气以保证有关菌种正常代谢
- C. 制作腐乳时应适量加盐以避免豆腐变质、变软
- D. 制作酸奶时应保证有氧环境以避免变质