

衡水市高二生物下册月考试卷摸底考试题同步训练

1. 选择题

下列关于果酒、果醋和腐乳制作的叙述,错误的是

- A. 果酒发酵过程中发酵液密度会逐渐减小
- B. 果醋发酵包括无氧发酵和有氧发酵
- C. 在制作腐乳码放豆腐时,要留出缝隙促进毛霉等微生物的生长
- D. 制作果酒、果醋和腐乳所用的主要菌种在生态系统中属于分解者

2. 选择题

制作葡萄酒时,在部分发酵液中加入果胶酶处理一段时间后,得到如下表所示结果,相关叙述错误的是()

指标	I组: 加果胶酶的葡萄酒	II组: 不加果胶酶的葡萄酒
透光率/%	87.3	82.2
pH	4.3	3.9
还原糖含量/(g/L)	4.3	3.3
果胶含量/%	7.3	11.6

- A. 果酒制作时一般将温度控制在18~25℃
- B. 葡萄酒的澄清度随果胶含量减少而下降
- C. 果胶酶在酸性条件下仍具有催化活性
- D. I组中还原糖含量高主要是因为有更多的多糖被分解

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,避免腐乳腐败变质
- 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. 实验室制作的腐乳可能因其中含有害的微生物而不宜直接食用

4. 选择题

下列有关实验的分析,错误的是()

- A. 对洋葱根尖解离不充分,会观察到细胞重叠
- B. 制作腐乳时加盐过多,会导致腐乳过硬、影响口味
- C. 利用血细胞计数板进行酵母菌计数时,统计值比实际活菌数多
- D. 固定化酵母细胞时,凝胶珠在CaCl₂溶液中浸泡时间过长,会使固定细胞偏少