

长春外国语学校2022年高二下册生物月考测验免费试卷完整版

1. 选择题

下列关于果醋的制作，错误的是（ ）

- A. 果醋的制作需用醋酸菌，醋酸菌是一种好氧菌，所以在制作过程中需通氧气
- B. 醋酸菌是一种嗜温菌，温度要求较高，一般在50℃左右
- C. 醋酸菌能将果酒变成果醋
- D. 当氧气、糖源充足时，醋酸菌可将葡萄中的糖分解成醋酸

2. 选择题

下列关于果酒制作过程的叙述正确的是（ ）

- A. 应先除去葡萄枝梗，然后反复冲洗，直至彻底干净
- B. 应控制发酵温度维持在20℃左右，变化不能太大
- C. 发酵过程中应该不断从充气孔进行通气，以维持发酵的需氧环境
- D. 酵母菌存在广泛、生命力强，因此果酒制作时不需对所用器具消毒灭菌

3. 选择题

下列有关果酒、果醋和腐乳制作的叙述，正确的是（ ）

- A. 参与果酒发酵和果醋发酵的微生物都含有线粒体
- B. 果酒制成后只需将装置转移至温度较高的环境中即可制作果醋
- C. 在腐乳制作过程中必须有能生产蛋白酶的微生物参与
- D. 在腐乳装瓶时自下而上随层数的增加逐渐减少盐量

4. 选择题

下列是有关腐乳制作的几个问题，其中正确的是

- ①腐乳的制作主要是利用了微生物发酵的原理，主要参与的微生物是青霉
- ②用含水量过高的豆腐制腐乳，不易成形
- ③豆腐上生长的白毛是毛霉的白色菌丝，严格地说是直立菌丝，豆腐中还有匍匐菌丝
- ④决定腐乳特殊口味的是卤汤
- ⑤腐乳的营养丰富，是因为大分子物质经过发酵作用分解成小分子且易于消化的物质
- ⑥卤汤中酒的含量应控制在21%左右，酒的含量过高，腐乳成熟的时间会延长；含量过低，不足以抑制微生物的生长

- A. ①②③④
- B. ②③④⑤
- C. ③④⑤⑥
- D. ①④⑤⑥

5. 选择题

用酵母菌酿制葡萄酒时一般酒中所含的酒精成分不超过14%，其原因是（ ）

- A. 是加水过多造成的
- B. 原料中用于发酵的糖太少
- C. 一定浓度的酒精影响酵母菌的存活
- D. 发酵过程产热多，高温使酵母菌死亡

6. 选择题