雅安中学高二生物月考测验（2022年后半期）带答案与解析

1. 选择题

关于制作果酒和果醋实验的叙述，正确的是（ ）

- A. 在变酸的果酒液面观察到的菌膜，一般是醋酸菌大量繁殖形成的
- B. 酵母菌和醋酸菌的发酵过程均需在密闭的容器中进行
- C. 在果酒制作过程中无需接种酵母菌，发酵条件只需控制适宜的温度即可
- D. 果酒的酒精度越高，接种醋酸菌后得到的果醋酸度就越高

2. 选择题

对制葡萄酒和葡萄醋发酵条件的控制中，错误的是（ ）

- A. 葡萄汁装入发酵瓶时，要留出1/3的空间
- B. 制葡萄醋的温度比葡萄酒的高些，但时间一般控制在7~8d左右
- C. 制葡萄酒的过程中，将温度控制在18-25℃，时间应控制在10~12d
- D. 应用清水反复冲洗葡萄，以达到相应的卫生标准

3. 选择题

下列有关腐乳制作的叙述，错误的是（ ）

- A. 在腐乳制作过程中必须有能产生蛋白酶的微生物参与
- B. 腐乳制作过程中所利用的微生物是通过分裂进行生殖
- C. 卤汤中的酒应控制在12%左右
- D. 腌制腐乳的玻璃瓶冲洗后沸水消毒，装瓶时，应将瓶口通过酒精灯火焰

4. 选择题

下列关于泡菜发酵过程的叙述，正确的是（ ）

- A. 发酵时间越长，亚硝酸盐的含量越高
- B. 发酵过程中产生的亚硝酸盐不会直接使人患癌症
- C. 发酵过程中乳酸菌可以分解蛋白质和果胶
- D. 发酵过程中只有乳酸菌的发酵作用

5. 选择题

下列关于发酵过程产物检验的说法，正确的是（ ）

- A. 果汁发酵是否产生酒精，可用亚硝酸钾来检验
- B. 检验醋酸产生的简单易行的方法是品尝或用pH试纸鉴定
- C. 亚硝酸盐含量的测定中，氢氧化铝乳液的作用是增加亚硝酸盐的溶解度
- D. 测定果酒、果醋的产生和亚硝酸盐的含量均可用品尝法

6. 选择题

培养基、培养皿、接种环、实验操作者的双手、空气、牛奶所采用的灭菌、消毒方法依次是（ ）

- ①化学消毒 ②灼烧灭菌 ③干热灭菌 ④紫外线灭菌 ⑤高压蒸汽灭菌 ⑥巴氏消毒法
- A. ③⑤②①④⑥ B. ⑤③②①④⑥
- C. ⑤②③①④⑥ D. ⑤③②④①⑥

7. 选择题