

高二下半年期中生物题带答案和解析（2021-2022年山东省菏泽市）

1. 选择题

以下关于微生物发酵的说法正确的是

- A. 利用乳酸菌制作泡菜需经常开盖放气
- B. 利用酵母菌无氧呼吸产生酒精制作果酒
- C. 醋酸杆菌利用线粒体供能进行果醋发酵
- D. 腐乳发酵后期密封处理利于毛霉繁殖

2. 选择题

做“微生物的分离与培养”实验时，下列叙述错误的是（ ）

- A. 高压灭菌加热结束时，等待压力表指针回到零后，才能开启锅盖
- B. 倒平板过程中不能打开培养皿的血盖，以防杂菌污染
- C. 为了防止污染，接种环经火焰灭菌后应趁热快速挑取菌落
- D. 用记号笔标记培养皿中菌落时，应标记在皿底

3. 选择题

下面是微生物平板划线示意图。划线的顺序为1、2、3、4、5。下列叙述正确的是（ ）



- A. 在五个区域中划线前后都要对接种环和培养基进行灭菌
- B. 划线操作接种环不应划破培养基表面，否则不能分离得到单菌落
- C. 划线操作时完全打开皿盖，将接种环伸入平板内，划三至五条平行线，盖上皿盖
- D. 第1区和第5区的划线最终要连接起来，以便比较前后的菌落数

4. 选择题

选择培养基是根据某一种或某一类微生物的特殊营养要求或对一些物理、化学抗性而设计的培养基，用于分离所需要的微生物。为选择酵母菌和硝化细菌，应选用的培养基分别为（ ）

- A. 含青霉素的培养基、含氮的无机培养基
- B. 伊红美蓝培养基、含青霉素的培养基
- C. 含青霉素的培养基、伊红美蓝培养基
- D. 含氮的无机培养基、含青霉素的培养基

5. 选择题

将少量的酵母提取液加入到足量的葡萄汁中进行果酒制作，15℃条件下密封保温一段时间之后，检测到反应体系含有少量的酒精。如对上述实验的某个因子进行改动，实验的结果也会发生相应的变化。以下分析正确的是（ ）

- A. 增加酵母提取液的量，则产生相同酒精所需的时间延长
- B. 增加葡萄计量，则相同时间内酒精浓度降低
- C. 保温温度提高到23℃，则相同时间内酒精浓度升高
- D. 连续通入无菌空气，则相同时间内酒精浓度升高

6. 选择题