

高二后半期期中生物在线测验完整版（2021-2022年湖北省十堰市）

1. 选择题

下列关于制作果酒、果醋和腐乳的叙述，错误的是()

- A. 在果酒发酵后期拧开瓶盖的间隔时间可延长
- B. 条件适宜时醋酸菌可将葡萄汁中的糖分解成醋酸
- C. 果酒发酵过程中发酵液密度会逐渐减小
- D. 将长满毛霉的豆腐装瓶腌制时，底层和近瓶口处需加大用盐量

2. 选择题

右图表示果酒和果醋制作过程中的物质变化过程，下列叙述正确的是



- A. 过程①和②都只能发生在缺氧条件下
- B. 过程①和都③只发生在酵母细胞的线粒体中
- C. 过程③和④都需要氧气的参与
- D. 过程①~④所需的最适温度基本相同

3. 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. 增加葡萄汁量，则相同时间内酒精浓度升高
- 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

4. 选择题

下列关于病毒、醋酸菌、毛霉的叙述，不正确的是 ()

- A. 病毒与后两者比较，没有细胞结构，遗传物质可能是DNA或是RNA
- B. 醋酸菌是好氧菌，可以将葡萄糖分解成醋酸，其细胞结构中没有核膜和核仁
- C. 在腐乳制作过程中，毛霉能产生蛋白酶，分解豆腐中的蛋白质为肽和氨基酸
- D. 三者培养过程中，只要培养基中有水、碳源、氮源和无机盐，都能正常生长繁殖

5. 选择题

下列有关生物技术的叙述，不正确的是 ()

- A. 制作果醋时，必需向发酵装置不断地补充无菌空气，以保证醋酸菌的生长
- B. 制作腐乳时，加盐腌制可使豆腐块变硬且能抑制杂菌生长
- C. 变酸的酒表面的菌膜是醋酸菌大量繁殖形成的
- D. 用传统的发酵技术制葡萄酒必需添加酵母菌菌种

6. 选择题

在自然环境中常常是多种微生物混杂在一起，要对其中的某种微生物进行研究，就必需获得其纯培养物，以排除其他微生物的干扰。下列关于微生物纯培养的叙述中，不正确的是 ()