

## 高二后半期期中生物题带答案和解析（2021-2022年四川省江油中学）

### 1. 选择题

下列关于果酒、果醋、腐乳、泡菜制作过程的叙述正确的是

- A. 发酵菌群均为原核细胞
- B. 均需高温高压灭菌
- C. 均可以使用自然菌种
- D. 均需控制无氧条件

### 2. 选择题

腐乳制作过程中，影响腐乳风味和质量的是

- ①盐的用量
  - ②酒的种类和用量
  - ③发酵温度
  - ④发酵时间
  - ⑤豆腐含水量
  - ⑥盛豆腐的容器的大小
- A. ①④⑥
  - B. ①③⑤⑥
  - C. ①②③④⑤
  - D. ①②③④

### 3. 选择题

小李尝试制作果酒，他将葡萄汁放入已灭菌的发酵装置中进行试验(如下图)，恰当的做法是( )



- A. 加入适量的酵母菌
- B. 一直打开阀b通气
- C. 一直关紧阀a、阀b
- D. 把发酵装置放到4℃冰箱中进行实验

### 4. 选择题

下列关于亚硝酸盐含量测定原理的描述正确的是

- A. 重氮化→酸化→显色→比色
- B. 重氮化→酸化→比色→显色
- C. 酸化→重氮化→比色→显色
- D. 酸化→重氮化→显色→比色

### 5. 选择题

在胡萝卜素的提取过程中，对材料的处理正确的是

- A. 要把买来的胡萝卜放置几天后，再做实验
- B. 在烘箱中烘干胡萝卜时，为了节省时间，要求温度越高越好
- C. 为了充分干燥胡萝卜，所以干燥时间越长越好
- D. 要把烘干好的胡萝卜用研钵研成胡萝卜干粉备用