XXXX年XX月XXX自学考试社会助学课程综合测验

02517-食品微生物学-综合测验（客观）

(课程代码02517)

助学机构（代码）： 专业：

考试形式：闭卷■、开卷□

考试时间：120分钟

考生姓名： 准考证号： 身份证号：

题序 一 总分

得分

评卷人

卷面总分 : 100 及格分数 : 60

一、单选题 （本大题共50小题，每小题2分，共100分）

1

微生物学发展史上，第一个用自制显微镜真正看到并描述微生物的科学家是（）

A.

安东·列文虎克

B.

巴斯德

C.

柯赫

标准答案 :

A

2

细菌在哪一类食品上最容易生长？（）

A.

苹果

B.

脱水蔬菜

C.

谷物

D.

鲜鱼和鲜肉

标准答案 :

D

3

肉毒梭状芽孢杆菌的特性下列错误的是（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

有芽孢

C.

有荚膜

D.

最适生长温度为28～37℃

标准答案 :

C

4

碳源和能源来自同一有机物的是()。

A.

光能自养型

B.

化能自养型

C.

光能异养型

D.

化能异养型

标准答案 :

D

5

病毒缺乏（）

A.

增殖水平

B.

蛋白质

C.

核酸

D.

独立代谢的酶体系

标准答案 :

D

6

以下属于单细胞真菌的是（）

A.

青霉

B.

酵母菌

C.

曲霉

D.

细菌

标准答案 :

B

7

在放线菌发育过程中,吸收水分和营养的器官为（）

A.

基质菌丝

B.

气生菌丝

C.

孢子丝

D.

孢子

标准答案 :

A

8

鲜奶室温贮存期间，由于微生物的活动将使奶中的PH值变化为（）

A.

先下降后上升

B.

先上升后下降

C.

先上升后下降再上升

D.

不上升也不下降

标准答案 :

A

9

畜禽肉在放置过程中除了微生物作用外还会发生自溶，其主要原因是()。

A.

肉自身酶的作用

B.

气体的作用

C.

代谢产物的作用

D.

温度的作用

标准答案 :

A

10

金黄色葡萄球菌的特性有（）

A.

革兰氏阴性球菌

B.

有芽孢

C.

能运动

D.

最适生长温度为35～37℃

标准答案 :

D

11

沙门氏菌的特性有（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

有芽孢

C.

有荚膜

D.

最适生长温度为37℃

标准答案 :

D

12

下面哪一项不是沙门氏菌食物中毒预防措施?()

A.

防止沙门氏菌污染

B.

控制食品中沙门氏菌的繁殖

C.

彻底杀死沙门氏菌

D.

食品不需要卫生监督

标准答案 :

D

13

贵州的茅台酒属于（）

A.

大曲白酒

B.

中温曲白酒

C.

小曲酒

D.

麸曲白酒

标准答案 :

A

14

单核细胞增生李斯特菌的特性下列错误的是（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

有芽孢

C.

无荚膜

D.

最适生长温度为30～37℃

标准答案 :

B

15

乳菌素对下面哪类微生物有抑制作用？（）

A.

G+细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

G-细菌

标准答案 :

A

16

丙酸对下面哪类微生物有抑制作用？（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 :

B

17

菌种退化的原因为（）

A.

菌种负向变异

B.

培养基缺乏某些元素

C.

生产温度发生变化

D.

培养基pH值的变化

标准答案 :

A

18

冷冻保藏的温度一般是在（）度一下？

A.

10

B.

5

C.

0

D.

-18

标准答案 :

D

19

在果汁中生长的微生物主要是（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 :

C

20

食品工业中的酸性食品是指pH值大于（）的食品？

A.

3.5

B.

4.5

C.

6

D.

7

标准答案 :

B

21

食品中食盐浓度在5%以上时，下面哪种微生物一般不容易存活？（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

耐盐性古细菌

标准答案 :

A

22

干热灭菌是食品卫生检验中常用的一种灭菌方法，它不适用于（）的灭菌。

A.

试管

B.

吸管

C.

培养皿

D.

培养基

标准答案 :

D

23

引起果蔬腐烂变质的微生物以（）最多，也最为重要？

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 :

B

24

水分子可通过（）进入细胞。

A.

主动运输

B.

自由扩散

C.

促进扩散

D.

基团转位

标准答案 :

B

25

山梨酸类防腐剂对下面哪类微生物没有抑制作用？（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 :

D

26

干热灭菌法要求的温度和时间为()。

A.

105℃,2小时

B.

121℃,30分钟

C.

160℃,2小时

D.

160℃,4小时

标准答案 :

C

27

在下面的四种物质中不属于次生代谢产物的是()。

A.

抗生素

B.

氨基酸

C.

毒素

D.

色素

标准答案 :

B

28

利用冷藏进行保存的一个缺点是（）。

A.

冷藏不能杀死微生物

B.

冷藏不能降低微生物的代谢

C.

冷藏能延长保存期

D.

冷藏降低微生物酶的活性

标准答案 :

A

29

常用于消毒用的酒精浓度为（）

A.

40%

B.

60%

C.

70%-75%

D.

95%

标准答案 :

C

30

琼脂在培养基中的作用是（）

A.

碳源

B.

氮源

C.

凝固剂

D.

生长调节剂

标准答案 :

C

31

自然界中微生物数量最多的地方是()。

A.

田野上空的空气中

B.

河流

C.

土壤耕作层

D.

海洋

标准答案 :

C

32

在工业发酵中，接种时的菌种应处于()。

A.

稳定期

B.

对数生长期

C.

延迟期

D.

裒亡期

标准答案 :

B

33

细菌革兰氏染色的细胞着色部位是()。

A.

肽聚糖层

B.

细胞膜

C.

细胞壁

D.

细胞质

标准答案 :

D

34

微生物分批培养时,在延迟期（）

A.

微生物的代谢机能非常不活泼

B.

菌体体积增大

C.

菌体体积不变

D.

菌体体积减小

标准答案 :

B

35

以芽殖为主要繁殖方式的微生物是()。

A.

细菌

B.

酵母菌

C.

霉菌

D.

病毒

标准答案 :

B

36

半固体培养基中,琼脂使用浓度为()。

A.

0

B.

0.5-0.8%

C.

1.5-2.0%

D.

5%

标准答案 :

B

37

用30～80%糖加工果品能长期保存,是因微生物处于()环境中,引起质壁分离而死亡。

A.

高渗压

B.

中渗压

C.

等渗压

D.

低渗压

标准答案 :

A

38

糖酵解途径中的第一个限速酶是()

A.

己糖激酶

B.

磷酸葡萄糖变位酶

C.

磷酸果糖激酶

D.

丙酮酸激酶

标准答案 :

A

39

固体培养基中加入琼脂的量为（）

A.

0.5%

B.

0.8%

C.

1.0%

D.

1.5%～2.0%

标准答案 :

D

40

细菌的生长曲线中哪个时期生长速率最快？()

A.

延滞期

B.

对数生长期

C.

稳定期

D.

衰亡期

标准答案 :

B

41

1mol葡萄糖彻底氧化为CO2和H2O，净生成（）mol的ATP？

A.

2

B.

8

C.

30

D.

38

标准答案 :

D

42

下列耐热能力最强的是()。

A.

营养细胞

B.

菌丝

C.

芽孢

D.

孢子

标准答案 :

C

43

制备培养基的最常用的凝固剂为()。

A.

硅胶

B.

琼脂

C.

明胶

D.

纤维素

标准答案 :

B

44

下列微生物能通过细菌滤器的是（）

A.

细菌

B.

酵母菌

C.

病毒

D.

霉菌

标准答案 :

C

45

属于细菌细胞基本结构的为()。

A.

荚膜

B.

细胞壁

C.

芽胞

D.

鞭毛

标准答案 :

B

46

细菌的繁殖方式是（）

A.

孢子生殖

B.

出芽生殖

C.

二分分裂生殖

D.

有性生殖

标准答案 :

C

47

霉菌喜欢生活在（）环境中

A.

偏碱性

B.

偏酸性

C.

偏中性

D.

干燥环境

标准答案 :

B

48

在生物界分类中食用菌属于()。

A.

病毒界

B.

真菌界

C.

原核原生生物界

D.

真核原生生物界

标准答案 :

B

49

革兰氏染色结果中,革兰氏阳性菌应为()。

A.

无色

B.

红色

C.

紫色

D.

黄色

标准答案 :

C

50

酵母菌常用于酿酒工业中,其主要产物为()。

A.

乙酸

B.

丙醇

C.

乳酸

D.

乙醇

标准答案 :

D

02517-食品微生物学-作业6

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共15小题，每小题2分，共30分）

1

Nisin对下列哪个有抑制作用？（）

A.

大多数革兰氏阳性菌（G+）

B.

革兰氏阴性菌（G-）

C.

真菌

D.

病毒

标准答案 :

A

2

食品工业中的酸性食品是指pH值大于（）的食品？

A.

3.5

B.

4.5

C.

6

D.

7

标准答案 :

B

3

引起果蔬腐烂变质的微生物以（）最多，也最为重要？

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 :

B

4

在果汁中生长的微生物主要是（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 :

C

5

食品中食盐浓度在5%以上时，下面哪种微生物一般不容易存活？（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

耐盐性古细菌

标准答案 :

A

6

贵州的茅台酒属于（）

A.

大曲白酒

B.

中温曲白酒

C.

小曲酒

D.

麸曲白酒

标准答案 :

A

7

嗜酸乳杆菌最适合温度为（）

A.

0℃

B.

20℃

C.

37℃

D.

50℃

标准答案 :

C

8

生物体的遗传物质是（）

A.

蛋白质

B.

核酸

C.

糖类

D.

生长因子

标准答案 :

B

9

酵母菌在食醋生产中的主要作用是()。

A.

淀粉糖化

B.

产生醋酸

C.

产生色素

D.

酒精发酵

标准答案 :

D

10

双歧杆菌的特性有（）

A.

化能自养型

B.

革兰氏染色阴性

C.

有芽孢

D.

专性厌氧

标准答案 :

D

11

制作泡菜时，要在泡菜坛子上加水，其目的是()。

A.

使泡菜味出不来

B.

降低泡菜坛温度

C.

保持坛内厌氧状态

D.

使坛内CO2出不来

标准答案 :

C

12

应用于制造加酶洗涤剂中的酶是（）

A.

酸性蛋白酶

B.

中性蛋白酶

C.

碱性蛋白酶

D.

淀粉酶

标准答案 :

C

13

醋酸细菌的特性有（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

化能自养型

C.

能直接利用淀粉

D.

为好氧菌

标准答案 :

D

14

嗜热链球菌最适合温度为（）

A.

0℃

B.

20℃

C.

40～45℃℃

D.

65～68℃

标准答案 :

C

15

保加利亚乳杆菌最适合温度为（）

A.

0℃

B.

20℃

C.

37～45℃

D.

50℃

标准答案 :

C

02517-食品微生物学-作业5

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共15小题，每小题2分，共30分）

1

微生物分批培养时,在延迟期（）

A.

微生物的代谢机能非常不活泼

B.

菌体体积增大

C.

菌体体积不变

D.

菌体体积减小

标准答案 :

B

2

利用冷藏进行保存的一个缺点是（）。

A.

冷藏不能杀死微生物

B.

冷藏不能降低微生物的代谢

C.

冷藏能延长保存期

D.

冷藏降低微生物酶的活性

标准答案 :

A

3

干热灭菌法要求的温度和时间为()。

A.

105℃,2小时

B.

121℃,30分钟

C.

160℃,2小时

D.

160℃,4小时

标准答案 :

C

4

冷冻保藏的温度一般是在（）度一下？

A.

10

B.

5

C.

0

D.

-18

标准答案 :

D

5

山梨酸类防腐剂对下面哪类微生物没有抑制作用？（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 :

D

6

畜禽肉在放置过程中除了微生物作用外还会发生自溶，其主要原因是()。

A.

肉自身酶的作用

B.

气体的作用

C.

代谢产物的作用

D.

温度的作用

标准答案 :

A

7

丙酸对下面哪类微生物有抑制作用？（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 :

B

8

自然界中微生物数量最多的地方是()。

A.

田野上空的空气中

B.

河流

C.

土壤耕作层

D.

海洋

标准答案 :

C

9

乳菌素对下面哪类微生物有抑制作用？（）

A.

G+细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

G-细菌

标准答案 :

A

10

菌种退化的原因为（）

A.

菌种负向变异

B.

培养基缺乏某些元素

C.

生产温度发生变化

D.

培养基pH值的变化

标准答案 :

A

11

琼脂在培养基中的作用是（）

A.

碳源

B.

氮源

C.

凝固剂

D.

生长调节剂

标准答案 :

C

12

水分子可通过（）进入细胞。

A.

主动运输

B.

自由扩散

C.

促进扩散

D.

基团转位

标准答案 :

B

13

在下面的四种物质中不属于次生代谢产物的是()。

A.

抗生素

B.

氨基酸

C.

毒素

D.

色素

标准答案 :

B

14

干热灭菌是食品卫生检验中常用的一种灭菌方法，它不适用于（）的灭菌。

A.

试管

B.

吸管

C.

培养皿

D.

培养基

标准答案 :

D

15

在工业发酵中，接种时的菌种应处于()。

A.

稳定期

B.

对数生长期

C.

延迟期

D.

裒亡期

标准答案 :

B

02517-食品微生物学-作业4

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共15小题，每小题2分，共30分）

1

下列不属于主动运输特点的是()。

A.

逆浓度

B.

需载体

C.

不需能量

D.

选择性强

标准答案 :

C

2

沙门氏菌的特性有（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

有芽孢

C.

有荚膜

D.

最适生长温度为37℃

标准答案 :

D

3

单核细胞增生李斯特菌的特性下列错误的是（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

有芽孢

C.

无荚膜

D.

最适生长温度为30～37℃

标准答案 :

B

4

下面哪一项不是沙门氏菌食物中毒预防措施?()

A.

防止沙门氏菌污染

B.

控制食品中沙门氏菌的繁殖

C.

彻底杀死沙门氏菌

D.

食品不需要卫生监督

标准答案 :

D

5

鲜奶室温贮存期间，由于微生物的活动将使奶中的PH值变化为（）

A.

先下降后上升

B.

先上升后下降

C.

先上升后下降再上升

D.

不上升也不下降

标准答案 :

A

6

细菌在哪一类食品上最容易生长？（）

A.

苹果

B.

脱水蔬菜

C.

谷物

D.

鲜鱼和鲜肉

标准答案 :

D

7

营养物质的促进扩散（）

A.

需要消耗代谢能

B.

不需要特异性载体的参与

C.

当胞内浓度高于胞外浓度时能进行

D.

当胞内浓度低于胞外浓度时能进行

标准答案 :

D

8

微生物运输营养物质的主要方式（）

A.

单纯扩散

B.

促进扩散

C.

主动运输

D.

基团转位

标准答案 :

C

9

微生物糖代谢途径中三羧酸循环（TCA环）的关键酶是（）

A.

磷酸己糖激酶

B.

柠檬酸合成酶

C.

磷酸木酮糖解酮酶

D.

果糖二磷酸醛缩酶

标准答案 :

B

10

接种环常用的灭菌方法是()。

A.

火焰灭菌

B.

干热灭菌

C.

高压蒸汽灭菌

D.

间歇灭菌

标准答案 :

A

11

适合对酱腌菜类灭菌的方法为（）

A.

煮沸消毒法

B.

巴氏灭菌

C.

高压蒸汽灭菌

D.

超高温瞬时灭菌

标准答案 :

C

12

以下不属于主动运输特点的是（）

A.

逆浓度

B.

需载体

C.

不需能量

D.

选择性强

标准答案 :

C

13

干热灭菌法是主要在干燥箱中利用热空气进行灭菌的方法，具体条件为：()

A.

60℃30min

B.

100℃15min

C.

160℃处理2h

D.

121℃15min

标准答案 :

C

14

一般食物的病原菌属于哪种菌？（）

A.

嗜低温菌

B.

嗜室温菌

C.

嗜体温菌

D.

嗜高温菌

标准答案 :

C

15

只在液体表面出现菌膜的微生物属()。

A.

厌氧型微生物

B.

兼性厌氧型微生物

C.

好氧型微生物

D.

微需氧型微生物

标准答案 :

C

02517-食品微生物学-作业3

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共12小题，每小题2分，共24分）

1

固体培养基中加入琼脂的量为（）

A.

0.5%

B.

0.8%

C.

1.0%

D.

1.5%～2.0%

标准答案 :

D

2

制备培养基的最常用的凝固剂为()。

A.

硅胶

B.

琼脂

C.

明胶

D.

纤维素

标准答案 :

B

3

金黄色葡萄球菌的特性有（）

A.

革兰氏阴性球菌

B.

有芽孢

C.

能运动

D.

最适生长温度为35～37℃

标准答案 :

D

4

肉毒梭状芽孢杆菌的特性下列错误的是（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

有芽孢

C.

有荚膜

D.

最适生长温度为28～37℃

标准答案 :

C

5

糖酵解途径中的第一个限速酶是()

A.

己糖激酶

B.

磷酸葡萄糖变位酶

C.

磷酸果糖激酶

D.

丙酮酸激酶

标准答案 :

A

6

半固体培养基中,琼脂使用浓度为()。

A.

0

B.

0.5-0.8%

C.

1.5-2.0%

D.

5%

标准答案 :

B

7

细菌革兰氏染色的细胞着色部位是()。

A.

肽聚糖层

B.

细胞膜

C.

细胞壁

D.

细胞质

标准答案 :

D

8

用30～80%糖加工果品能长期保存,是因微生物处于()环境中,引起质壁分离而死亡。

A.

高渗压

B.

中渗压

C.

等渗压

D.

低渗压

标准答案 :

A

9

碳源和能源来自同一有机物的是()。

A.

光能自养型

B.

化能自养型

C.

光能异养型

D.

化能异养型

标准答案 :

D

10

常用于消毒用的酒精浓度为（）

A.

40%

B.

60%

C.

70%-75%

D.

95%

标准答案 :

C

11

细菌的生长曲线中哪个时期生长速率最快？()

A.

延滞期

B.

对数生长期

C.

稳定期

D.

衰亡期

标准答案 :

B

12

1mol葡萄糖彻底氧化为CO2和H2O，净生成（）mol的ATP？

A.

2

B.

8

C.

30

D.

38

标准答案 :

D

二、多选题 （本大题共3小题，每小题2分，共6分）

13

细菌的基本结构有（）

A.

细胞壁

B.

细胞膜

C.

细胞质和内含物

D.

拟核及核糖体

标准答案 :

ABCD

14

细菌的特殊结构有（）

A.

芽孢

B.

荚膜

C.

鞭毛

D.

纤毛

标准答案 :

ABCD

15

芽孢之所以具有较强的抗逆境能力与下列哪些因素有关？（）

A.

含水量低(38%～40%)、

B.

壁厚而致密

C.

芽孢中2,6-吡啶二羧酸含量高

D.

含耐热性酶等多种因素有关。

标准答案 :

ABCD

02517-食品微生物学-作业2

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共10小题，每小题2分，共20分）

1

病毒缺乏（）

A.

增殖水平

B.

蛋白质

C.

核酸

D.

独立代谢的酶体系

标准答案 :

D

2

鞭毛的主要成分是（  ）。

A.

脂类

B.

核酸

C.

多糖

D.

蛋白质

标准答案 :

D

3

以下属于单细胞真菌的是（）

A.

青霉

B.

酵母菌

C.

曲霉

D.

细菌

标准答案 :

B

4

鞭毛被认为是细菌的()。

A.

接合通道

B.

运动器官

C.

吸收营养的器官

D.

用于附着寄生

标准答案 :

B

5

下列说法错误的是()

A.

烈性噬菌体的繁殖过程一般分为五个阶段:即吸附、侵入、复制、装配和释放。

B.

鞭毛起源于细胞质膜内侧的基粒。

C.

根据生长所需要的营养物质的性质，可将生物分为异养型生物和自养型生物。

D.

单纯扩散是不需要消耗能量的，促进扩散是需要消耗能量的。

标准答案 :

D

6

细菌细胞壁的主要成分为()。

A.

肽聚糖和磷壁酸

B.

几丁质

C.

纤维素

D.

葡聚糖和甘露聚糖

标准答案 :

A

7

以下微生物能通过细菌滤器的是（）

A.

细菌

B.

酵母菌

C.

病毒

D.

霉菌

标准答案 :

C

8

在放线菌发育过程中,吸收水分和营养的器官为（）

A.

基质菌丝

B.

气生菌丝

C.

孢子丝

D.

孢子

标准答案 :

A

9

下列结构中并非细菌生活的基本结构的为()。

A.

细胞壁

B.

细胞膜

C.

核

D.

核糖体

标准答案 :

C

10

以下耐热水平最强的是（）

A.

营养细胞

B.

菌丝

C.

孢子

D.

芽孢

标准答案 :

D

二、多选题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

11

酱油酿造中的微生物有（）

A.

米曲霉

B.

酱油曲霉

C.

鲁氏酶母

D.

乳酸菌

标准答案 :

ABCD

12

原核微生物的基因重组方式主要有（）

A.

转化

B.

转导

C.

接合

D.

溶原转变

标准答案 :

ABCD

13

微生物吸收营养物质的方式有（）

A.

单纯扩散

B.

促进扩散

C.

主动运输

D.

基团转位

标准答案 :

ABCD

14

发酵乳的风味物质有（）

A.

乳酸

B.

双乙酰

C.

乙醛

D.

乙醇

标准答案 :

ABCD

15

防止菌种退化的措施（）

A.

控制传代次数

B.

创造良好的培养条件

C.

利用不同类型的细胞进行移种传代

D.

采用有效的菌种保藏方法

标准答案 :

ABCD

02517-食品微生物学-作业1

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共15小题，每小题2分，共30分）

1

微生物学发展史上，第一个用自制显微镜真正看到并描述微生物的科学家是（）

A.

安东·列文虎克

B.

巴斯德

C.

柯赫

标准答案 :

A

2

革兰氏染色结果中,革兰氏阳性菌应为()。

A.

无色

B.

红色

C.

紫色

D.

黄色

标准答案 :

C

3

下列微生物能通过细菌滤器的是（）

A.

细菌

B.

酵母菌

C.

病毒

D.

霉菌

标准答案 :

C

4

制备培养基的最常用的凝固剂为()。

A.

硅胶

B.

琼脂

C.

明胶

D.

纤维素

标准答案 :

B

5

干热灭菌是食品卫生检验中常用的一种灭菌方法，它不适用于（）的灭菌。

A.

试管

B.

吸管

C.

培养皿

D.

培养基

标准答案 :

D

6

一般食物的病原菌属于哪种菌？（）

A.

嗜低温菌

B.

嗜室温菌

C.

嗜体温菌

D.

嗜高温菌

标准答案 :

C

7

在放线菌发育过程中,吸收水分和营养的器官为（）

A.

基质菌丝

B.

气生菌丝

C.

孢子丝

D.

孢子

标准答案 :

A

8

在工业发酵中，接种时的菌种应处于()。

A.

稳定期

B.

对数生长期

C.

延迟期

D.

裒亡期

标准答案 :

B

9

细菌的繁殖方式是（）

A.

孢子生殖

B.

出芽生殖

C.

二分分裂生殖

D.

有性生殖

标准答案 :

C

10

酵母菌常用于酿酒工业中,其主要产物为()。

A.

乙酸

B.

丙醇

C.

乳酸

D.

乙醇

标准答案 :

D

11

霉菌喜欢生活在（）环境中

A.

偏碱性

B.

偏酸性

C.

偏中性

D.

干燥环境

标准答案 :

B

12

以芽殖为主要繁殖方式的微生物是()。

A.

细菌

B.

酵母菌

C.

霉菌

D.

病毒

标准答案 :

B

13

属于细菌细胞基本结构的为()。

A.

荚膜

B.

细胞壁

C.

芽胞

D.

鞭毛

标准答案 :

B

14

下列耐热能力最强的是()。

A.

营养细胞

B.

菌丝

C.

芽孢

D.

孢子

标准答案 :

C

15

在生物界分类中食用菌属于()。

A.

病毒界

B.

真菌界

C.

原核原生生物界

D.

真核原生生物界

标准答案 :

B

XXXX年XX月XXX自学考试社会助学课程综合测验

02517-食品微生物学-综测

(课程代码02517)

助学机构（代码）： 专业：

考试形式：闭卷■、开卷□

考试时间：120分钟

考生姓名： 准考证号： 身份证号：

题序 一 总分

得分

评卷人

卷面总分 : 100 及格分数 : 60

一、单选题 （本大题共50小题，每小题2分，共100分）

1

鞭毛的主要成分是（  ）。

A.

脂类

B.

核酸

C.

多糖

D.

蛋白质

标准答案 :

D

2

碳源和能源来自同一有机物的是()。

A.

光能自养型

B.

化能自养型

C.

光能异养型

D.

化能异养型

标准答案 :

D

3

酵母菌常用于酿酒工业中,其主要产物为()。

A.

乙酸

B.

丙醇

C.

乳酸

D.

乙醇

标准答案 :

D

4

琼脂在培养基中的作用是（）

A.

碳源

B.

氮源

C.

凝固剂

D.

生长调节剂

标准答案 :

C

5

细菌细胞壁的主要成分为()。

A.

肽聚糖和磷壁酸

B.

几丁质

C.

纤维素

D.

葡聚糖和甘露聚糖

标准答案 :

A

6

病毒缺乏（）

A.

增殖水平

B.

蛋白质

C.

核酸

D.

独立代谢的酶体系

标准答案 :

D

7

固体培养基中加入琼脂的量为（）

A.

0.5%

B.

0.8%

C.

1.0%

D.

1.5%～2.0%

标准答案 :

D

8

冷冻保藏的温度一般是在（）度一下？

A.

10

B.

5

C.

0

D.

-18

标准答案 :

D

9

革兰氏染色结果中,革兰氏阳性菌应为()。

A.

无色

B.

红色

C.

紫色

D.

黄色

标准答案 :

C

10

霉菌喜欢生活在（）环境中

A.

偏碱性

B.

偏酸性

C.

偏中性

D.

干燥环境

标准答案 :

B

11

利用冷藏进行保存的一个缺点是（）。

A.

冷藏不能杀死微生物

B.

冷藏不能降低微生物的代谢

C.

冷藏能延长保存期

D.

冷藏降低微生物酶的活性

标准答案 :

A

12

细菌的繁殖方式是（）

A.

孢子生殖

B.

出芽生殖

C.

二分分裂生殖

D.

有性生殖

标准答案 :

C

13

常用于消毒用的酒精浓度为（）

A.

40%

B.

60%

C.

70%-75%

D.

95%

标准答案 :

C

14

微生物运输营养物质的主要方式（）

A.

单纯扩散

B.

促进扩散

C.

主动运输

D.

基团转位

标准答案 :

C

15

醋酸细菌的特性有（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

化能自养型

C.

能直接利用淀粉

D.

为好氧菌

标准答案 :

D

16

单核细胞增生李斯特菌的特性下列错误的是（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

有芽孢

C.

无荚膜

D.

最适生长温度为30～37℃

标准答案 :

B

17

以下耐热水平最强的是（）

A.

营养细胞

B.

菌丝

C.

孢子

D.

芽孢

标准答案 :

D

18

保加利亚乳杆菌最适合温度为（）

A.

0℃

B.

20℃

C.

37～45℃

D.

50℃

标准答案 :

C

19

以芽殖为主要繁殖方式的微生物是()。

A.

细菌

B.

酵母菌

C.

霉菌

D.

病毒

标准答案 :

B

20

下面哪一项不是沙门氏菌食物中毒预防措施?()

A.

防止沙门氏菌污染

B.

控制食品中沙门氏菌的繁殖

C.

彻底杀死沙门氏菌

D.

食品不需要卫生监督

标准答案 :

D

21

下列说法错误的是()

A.

烈性噬菌体的繁殖过程一般分为五个阶段:即吸附、侵入、复制、装配和释放。

B.

鞭毛起源于细胞质膜内侧的基粒。

C.

根据生长所需要的营养物质的性质，可将生物分为异养型生物和自养型生物。

D.

单纯扩散是不需要消耗能量的，促进扩散是需要消耗能量的。

标准答案 :

D

22

菌种退化的原因为（）

A.

菌种负向变异

B.

培养基缺乏某些元素

C.

生产温度发生变化

D.

培养基pH值的变化

标准答案 :

A

23

接种环常用的灭菌方法是()。

A.

火焰灭菌

B.

干热灭菌

C.

高压蒸汽灭菌

D.

间歇灭菌

标准答案 :

A

24

半固体培养基中,琼脂使用浓度为()。

A.

0

B.

0.5-0.8%

C.

1.5-2.0%

D.

5%

标准答案 :

B

25

微生物糖代谢途径中三羧酸循环（TCA环）的关键酶是（）

A.

磷酸己糖激酶

B.

柠檬酸合成酶

C.

磷酸木酮糖解酮酶

D.

果糖二磷酸醛缩酶

标准答案 :

B

26

在生物界分类中食用菌属于()。

A.

病毒界

B.

真菌界

C.

原核原生生物界

D.

真核原生生物界

标准答案 :

B

27

1mol葡萄糖彻底氧化为CO2和H2O，净生成（）mol的ATP？

A.

2

B.

8

C.

30

D.

38

标准答案 :

D

28

水分子可通过（）进入细胞。

A.

主动运输

B.

自由扩散

C.

促进扩散

D.

基团转位

标准答案 :

B

29

一般食物的病原菌属于哪种菌？（）

A.

嗜低温菌

B.

嗜室温菌

C.

嗜体温菌

D.

嗜高温菌

标准答案 :

C

30

酵母菌在食醋生产中的主要作用是()。

A.

淀粉糖化

B.

产生醋酸

C.

产生色素

D.

酒精发酵

标准答案 :

D

31

嗜酸乳杆菌最适合温度为（）

A.

0℃

B.

20℃

C.

37℃

D.

50℃

标准答案 :

C

32

下列结构中并非细菌生活的基本结构的为()。

A.

细胞壁

B.

细胞膜

C.

核

D.

核糖体

标准答案 :

C

33

只在液体表面出现菌膜的微生物属()。

A.

厌氧型微生物

B.

兼性厌氧型微生物

C.

好氧型微生物

D.

微需氧型微生物

标准答案 :

C

34

生物体的遗传物质是（）

A.

蛋白质

B.

核酸

C.

糖类

D.

生长因子

标准答案 :

B

35

丙酸对下面哪类微生物有抑制作用？（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 :

B

36

引起果蔬腐烂变质的微生物以（）最多，也最为重要？

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 :

B

37

鞭毛被认为是细菌的()。

A.

接合通道

B.

运动器官

C.

吸收营养的器官

D.

用于附着寄生

标准答案 :

B

38

食品工业中的酸性食品是指pH值大于（）的食品？

A.

3.5

B.

4.5

C.

6

D.

7

标准答案 :

B

39

Nisin对下列哪个有抑制作用？（）

A.

大多数革兰氏阳性菌（G+）

B.

革兰氏阴性菌（G-）

C.

真菌

D.

病毒

标准答案 :

A

40

双歧杆菌的特性有（）

A.

化能自养型

B.

革兰氏染色阴性

C.

有芽孢

D.

专性厌氧

标准答案 :

D

41

干热灭菌是食品卫生检验中常用的一种灭菌方法，它不适用于（）的灭菌。

A.

试管

B.

吸管

C.

培养皿

D.

培养基

标准答案 :

D

42

制备培养基的最常用的凝固剂为()。

A.

硅胶

B.

琼脂

C.

明胶

D.

纤维素

标准答案 :

B

43

以下微生物能通过细菌滤器的是（）

A.

细菌

B.

酵母菌

C.

病毒

D.

霉菌

标准答案 :

C

44

肉毒梭状芽孢杆菌的特性下列错误的是（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

有芽孢

C.

有荚膜

D.

最适生长温度为28～37℃

标准答案 :

C

45

食品中食盐浓度在5%以上时，下面哪种微生物一般不容易存活？（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

耐盐性古细菌

标准答案 :

A

46

属于细菌细胞基本结构的为()。

A.

荚膜

B.

细胞壁

C.

芽胞

D.

鞭毛

标准答案 :

B

47

用30～80%糖加工果品能长期保存,是因微生物处于()环境中,引起质壁分离而死亡。

A.

高渗压

B.

中渗压

C.

等渗压

D.

低渗压

标准答案 :

A

48

细菌在哪一类食品上最容易生长？（）

A.

苹果

B.

脱水蔬菜

C.

谷物

D.

鲜鱼和鲜肉

标准答案 :

D

49

干热灭菌法要求的温度和时间为()。

A.

105℃,2小时

B.

121℃,30分钟

C.

160℃,2小时

D.

160℃,4小时

标准答案 :

C

50

以下不属于主动运输特点的是（）

A.

逆浓度

B.

需载体

C.

不需能量

D.

选择性强

标准答案 :

C

1

下列说法错误的是()

A.

烈性噬菌体的繁殖过程一般分为五个阶段:即吸附、侵入、复制、装配和释放。

B.

鞭毛起源于细胞质膜内侧的基粒。

C.

根据生长所需要的营养物质的性质，可将生物分为异养型生物和自养型生物。

D.

单纯扩散是不需要消耗能量的，促进扩散是需要消耗能量的。

标准答案 : D

2

细菌的繁殖方式是（）

A.

孢子生殖

B.

出芽生殖

C.

二分分裂生殖

D.

有性生殖

标准答案 : C

3

一般食物的病原菌属于哪种菌？（）

A.

嗜低温菌

B.

嗜室温菌

C.

嗜体温菌

D.

嗜高温菌

标准答案 : C

4

干热灭菌法是主要在干燥箱中利用热空气进行灭菌的方法，具体条件为：()

A.

60℃30min

B.

100℃15min

C.

160℃处理2h

D.

121℃15min

标准答案 : C

5

鞭毛的主要成分是（  ）。

A.

脂类

B.

核酸

C.

多糖

D.

蛋白质

标准答案 : D

6

适合对酱腌菜类灭菌的方法为（）

A.

煮沸消毒法

B.

巴氏灭菌

C.

高压蒸汽灭菌

D.

超高温瞬时灭菌

标准答案 : C

7

在放线菌发育过程中,吸收水分和营养的器官为（）

A.

基质菌丝

B.

气生菌丝

C.

孢子丝

D.

孢子

标准答案 : A

8

以下属于单细胞真菌的是（）

A.

青霉

B.

酵母菌

C.

曲霉

D.

细菌

标准答案 : B

9

以下微生物能通过细菌滤器的是（）

A.

细菌

B.

酵母菌

C.

病毒

D.

霉菌

标准答案 : C

10

以下耐热水平最强的是（）

A.

营养细胞

B.

菌丝

C.

孢子

D.

芽孢

标准答案 : D

11

阐述革兰氏染色的过程和原理

标准答案 : 1.过程 1）细菌涂片2）草酸铵结晶紫初染3）鲁哥氏碘液媒染4）乙醇(或丙酮)脱色5）番红复染 2、革兰染色的机理。革兰染色的机理与细胞壁的结构和化学组成与细胞壁的渗透性有关。在革兰染色过程中，细胞内形成了深紫色的结晶紫—碘的复合物，这种复合物可被酒精(或丙酮)等脱色剂从革兰阴性菌细胞内浸出，而革兰阳性菌则不易被浸出。这是由于革兰阳性菌的细胞壁较厚，肽聚糖含量高且网格结构紧密，脂类含量极低，当用酒精(或丙酮)脱色时，引起肽聚糖层脱水，使网格结构的孔径缩小，导致细胞壁的通透性降低，从而使结晶紫—碘的复合物不易被洗脱而保留在细胞内，使菌体经番红复染后仍呈深紫色。反之，革兰阴性菌因其细胞壁肽聚糖层薄且网格结构疏松，脂类含量又高，当酒精(或丙酮)脱色时，脂类物质溶解，细胞壁通透性增大，使结晶紫—碘复合物较易被洗脱出来。所以，菌体经番红复染后呈红色。

12

细菌的基本结构有（）

A.

细胞壁

B.

细胞膜

C.

细胞质和内含物

D.

拟核及核糖体

标准答案 : ABCD

13

细菌的特殊结构有（）

A.

芽孢

B.

荚膜

C.

鞭毛

D.

纤毛

标准答案 : ABCD

14

芽孢之所以具有较强的抗逆境能力与下列哪些因素有关？（）

A.

含水量低(38%～40%)、

B.

壁厚而致密

C.

芽孢中2,6-吡啶二羧酸含量高

D.

含耐热性酶等多种因素有关。

标准答案 : ABCD

15

鞭毛是细菌的运动器官（）

标准答案 : 正确

16

荚膜的主要成分是蛋白质。()

标准答案 : 错误 改：荚膜的主要成分是糖类

17

酒精消毒的最佳浓度为95％。（）

标准答案 : 错误 改：酒精消毒的最佳浓度为75%，95%的酒精用作燃料

18

主动运输不消耗代谢能（）

标准答案 : 错误 改：主动运输消耗代谢能

19

原核细胞有线粒体（）

标准答案 : 错误 改：原核细胞无线粒体

20

真菌适宜在偏酸性的环境条件下生长。（）

标准答案 : 正确

21

污染了黄曲霉毒素的食品原料,经处理后仍可用于加工食品。（）

标准答案 : 错误 改：污染了黄曲霉毒素的食品原料不可用于加工食品。

22

放线菌和霉菌都具有营养菌丝和气生菌丝。（）

标准答案 : 正确

23

放线菌和细菌都属原核生物，而霉菌那么属于真核生物。（）

标准答案 : 正确

24

酵母菌细胞壁的主要成份是葡聚糖和甘露聚糖。（）

标准答案 : 正确

25

微生物吸收营养物质的方式有（）

A.

单纯扩散

B.

促进扩散

C.

主动运输

D.

基团转位

标准答案 : ABCD

26

固体培养基中加入琼脂的量为（）

A.

0.5%

B.

0.8%

C.

1.0%

D.

1.5%～2.0%

标准答案 : D

27

细菌的生长曲线中哪个时期生长速率最快？()

A.

延滞期

B.

对数生长期

C.

稳定期

D.

衰亡期

标准答案 : B

28

常用于消毒用的酒精浓度为（）

A.

40%

B.

60%

C.

70%-75%

D.

95%

标准答案 : C

29

制备培养基的最常用的凝固剂为()。

A.

硅胶

B.

琼脂

C.

明胶

D.

纤维素

标准答案 : B

30

半固体培养基中,琼脂使用浓度为()。

A.

0

B.

0.5-0.8%

C.

1.5-2.0%

D.

5%

标准答案 : B

31

用30～80%糖加工果品能长期保存,是因微生物处于()环境中,引起质壁分离而死亡。

A.

高渗压

B.

中渗压

C.

等渗压

D.

低渗压

标准答案 : A

32

只在液体表面出现菌膜的微生物属()。

A.

厌氧型微生物

B.

兼性厌氧型微生物

C.

好氧型微生物

D.

微需氧型微生物

标准答案 : C

33

微生物(microorganism,microbe)：

标准答案 : 是对所有形体微小、结构较为简单的低等生物的总称。

34

酵母菌

标准答案 : 是指以出芽繁殖为主的单细胞真菌的俗称。

35

霉菌

标准答案 : 是丝状真菌的俗称。

36

微生物的特点：

标准答案 : 代谢活力强2、繁殖快3、种类多，分布广4、适应性强，易变异

37

微生物学的研究内容是什么？

标准答案 : 1）研究与食品有关的微生物的活动规律； 2）研究如何利用有益微生物为人类制造食品； 3）研究如何控制有害微生物、防止食品发生腐败变质； 4）研究检测食品中微生物的方法，制定食品中微生物指标，从而为判断食品的卫生质量提供科学依据； 5）进行食品开发——单细胞蛋白质、功能性食品基料（利用微生物制造新的食品原料、产品）。

38

放线菌的菌丝由于形态与功能不同分成三类，分别为 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 和 \_\_\_\_\_\_\_\_

标准答案 : 基内菌丝 气生菌丝 孢子丝

39

微生物运输营养物质的主要方式（）

A.

单纯扩散

B.

促进扩散

C.

主动运输

D.

基团转位

标准答案 : C

40

营养物质的促进扩散（）

A.

需要消耗代谢能

B.

不需要特异性载体的参与

C.

当胞内浓度高于胞外浓度时能进行

D.

当胞内浓度低于胞外浓度时能进行

标准答案 : D

41

微生物在食品中的应有哪三种方式？

标准答案 : ①微生物菌体的应用；②微生物代谢产物的应用；③微生物酶的应用

42

荚膜的主要功能有哪些？

标准答案 : ①保护作用。可保护细菌免受干旱损伤，对于致病菌来说，则可保护它们免受宿主细胞的吞噬；②贮藏养料。营养缺乏时可作为细胞外碳(或氮)源和能源的贮存物质；③表面吸附作用。其多糖、多肽、脂多糖等具有较强的吸附能力。④作为透性屏障。可保护细菌免受重金属离子的毒害。

43

噬菌体的防治有哪些措施？

标准答案 : ①决不可使用可疑菌种 ②严格保持环境卫生 ③决不排放或丢弃活菌液 ④注意通气质量 ⑤加强管道和发酵罐的灭菌 ⑥不断筛选抗性菌种，并经常轮换生产菌种

44

微生物的发现人是 \_\_\_\_\_\_\_\_ ，奠基人是 \_\_\_\_\_\_\_\_ 和 \_\_\_\_\_\_\_\_

标准答案 : 安东·列文虎克 巴斯德 柯赫

45

细菌有三种基本形态，分别为： \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_

标准答案 : 球状 杆状 螺旋状

46

下列结构中并非细菌生活的基本结构的为()。

A.

细胞壁

B.

细胞膜

C.

核

D.

核糖体

标准答案 : C

47

病毒缺乏（）

A.

增殖水平

B.

蛋白质

C.

核酸

D.

独立代谢的酶体系

标准答案 : D

48

病毒的繁殖过程包括 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 和 \_\_\_\_\_\_\_\_ 等阶段

标准答案 : 吸附 侵入 生物合成 装配 释放

49

鞭毛被认为是细菌的()。

A.

接合通道

B.

运动器官

C.

吸收营养的器官

D.

用于附着寄生

标准答案 : B

50

细菌革兰氏染色的细胞着色部位是()。

A.

肽聚糖层

B.

细胞膜

C.

细胞壁

D.

细胞质

标准答案 : D

51

微生物学发展史上，第一个用自制显微镜真正看到并描述微生物的科学家是（）

A.

安东·列文虎克

B.

巴斯德

C.

柯赫

标准答案 : A

52

以芽殖为主要繁殖方式的微生物是()。

A.

细菌

B.

酵母菌

C.

霉菌

D.

病毒

标准答案 : B

53

芽孢是细菌的繁殖体（）

标准答案 : 错误 改：芽孢是细菌的休眠体。

54

采用革兰氏染色技术，可以将细菌细胞壁区分为两种类型，革兰氏阴性菌和革兰氏阳性菌，经过染色和革兰氏阳性菌显红色。()

标准答案 : 错误 改：采用革兰氏染色技术，可以将细菌细胞壁区分为两种类型，革兰氏阴性菌和革兰氏阳性菌，经过染色和革兰氏阳性菌显紫色。

55

EMP途径，又称糖酵解途径。（）

标准答案 : 正确

56

原核微生物的的细胞壁由肽聚糖，其他多糖，蛋白质和糖蛋白组成。（）

标准答案 : 正确

57

酵母菌主要分布在含糖质较低的偏酸性环境中()

标准答案 : 错误 改：酵母菌主要分布在含糖质较高的偏酸性环境中

58

属于细菌细胞基本结构的为()。

A.

荚膜

B.

细胞壁

C.

芽胞

D.

鞭毛

标准答案 : B

59

在生物界分类中食用菌属于()。

A.

病毒界

B.

真菌界

C.

原核原生生物界

D.

真核原生生物界

标准答案 : B

60

微生物的营养物质按照它们在机体中的生理作用不同，可分成 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、和 \_\_\_\_\_\_\_\_ 六大类。

标准答案 : 碳源 氮源 能源 无机盐 生长因子 水

61

微生物的营养类型将按照能源和碳源分类结合起来归纳为 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 和 \_\_\_\_\_\_\_\_ 四种类型

标准答案 : 光能自养型 化能自养型 光能异养型 化能异养型

62

下列耐热能力最强的是()。

A.

营养细胞

B.

菌丝

C.

芽孢

D.

孢子

标准答案 : C

63

革兰氏染色结果中,革兰氏阳性菌应为()。

A.

无色

B.

红色

C.

紫色

D.

黄色

标准答案 : C

64

糖酵解途径中的第一个限速酶是()

A.

己糖激酶

B.

磷酸葡萄糖变位酶

C.

磷酸果糖激酶

D.

丙酮酸激酶

标准答案 : A

65

1mol葡萄糖彻底氧化为CO2和H2O，净生成（）mol的ATP？

A.

2

B.

8

C.

30

D.

38

标准答案 : D

66

酵母菌常用于酿酒工业中,其主要产物为()。

A.

乙酸

B.

丙醇

C.

乳酸

D.

乙醇

标准答案 : D

67

细菌细胞壁的主要成分为()。

A.

肽聚糖和磷壁酸

B.

几丁质

C.

纤维素

D.

葡聚糖和甘露聚糖

标准答案 : A

68

碳源和能源来自同一有机物的是()。

A.

光能自养型

B.

化能自养型

C.

光能异养型

D.

化能异养型

标准答案 : D

69

下列不属于主动运输特点的是()。

A.

逆浓度

B.

需载体

C.

不需能量

D.

选择性强

标准答案 : C

70

下列微生物能通过细菌滤器的是（）

A.

细菌

B.

酵母菌

C.

病毒

D.

霉菌

标准答案 : C

71

霉菌喜欢生活在（）环境中

A.

偏碱性

B.

偏酸性

C.

偏中性

D.

干燥环境

标准答案 : B

72

微生物糖代谢途径中三羧酸循环（TCA环）的关键酶是（）

A.

磷酸己糖激酶

B.

柠檬酸合成酶

C.

磷酸木酮糖解酮酶

D.

果糖二磷酸醛缩酶

标准答案 : B

73

以下不属于主动运输特点的是（）

A.

逆浓度

B.

需载体

C.

不需能量

D.

选择性强

标准答案 : C

74

发酵乳的风味物质有（）

A.

乳酸

B.

双乙酰

C.

乙醛

D.

乙醇

标准答案 : ABCD

75

酱油酿造中的微生物有（）

A.

米曲霉

B.

酱油曲霉

C.

鲁氏酶母

D.

乳酸菌

标准答案 : ABCD

76

单细胞蛋白（singlecellprotein,简称SCP）

标准答案 : 主要是指酵母、细菌、真菌等微生物蛋白质资源，即用发酵法培养微生物而获得的菌体蛋白，又叫微生物蛋白、菌体蛋白。

77

食品腐败变质

标准答案 : 是指食品受到各种内外因素的影响，造成其原有化学性质或物理性质发生变化，降低或失去其营养价值和商品价值的过程。

78

微生物污染食品的途径有 \_\_\_\_\_\_\_\_ 和 \_\_\_\_\_\_\_\_

标准答案 : 内源性污染 外源性污染

79

控制微生物污染的措施有哪些？

标准答案 : a.加强生产环境的卫生管理 b.严格控制生产过程中的污染 c.注意食品贮藏、运输和销售中的卫生

80

食品工业中的酸性食品是指pH值大于（）的食品？

A.

3.5

B.

4.5

C.

6

D.

7

标准答案 : B

81

引起果蔬腐烂变质的微生物以（）最多，也最为重要？

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 : B

82

在果汁中生长的微生物主要是（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 : C

83

接种环常用的灭菌方法是()。

A.

火焰灭菌

B.

干热灭菌

C.

高压蒸汽灭菌

D.

间歇灭菌

标准答案 : A

84

干热灭菌法要求的温度和时间为()。

A.

105℃,2小时

B.

121℃,30分钟

C.

160℃,2小时

D.

160℃,4小时

标准答案 : C

85

冷冻保藏的温度一般是在（）度一下？

A.

10

B.

5

C.

0

D.

-18

标准答案 : D

86

食品中食盐浓度在5%以上时，下面哪种微生物一般不容易存活？（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

耐盐性古细菌

标准答案 : A

87

琼脂在培养基中的作用是（）

A.

碳源

B.

氮源

C.

凝固剂

D.

生长调节剂

标准答案 : C

88

微生物分批培养时,在延迟期（）

A.

微生物的代谢机能非常不活泼

B.

菌体体积增大

C.

菌体体积不变

D.

菌体体积减小

标准答案 : B

89

山梨酸类防腐剂对下面哪类微生物没有抑制作用？（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 : D

90

丙酸对下面哪类微生物有抑制作用？（）

A.

细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

病毒

标准答案 : B

91

在下面的四种物质中不属于次生代谢产物的是()。

A.

抗生素

B.

氨基酸

C.

毒素

D.

色素

标准答案 : B

92

自然界中微生物数量最多的地方是()。

A.

田野上空的空气中

B.

河流

C.

土壤耕作层

D.

海洋

标准答案 : C

93

乳菌素对下面哪类微生物有抑制作用？（）

A.

G+细菌

B.

霉菌

C.

酵母菌

D.

G-细菌

标准答案 : A

94

鲜奶室温贮存期间，由于微生物的活动将使奶中的PH值变化为（）

A.

先下降后上升

B.

先上升后下降

C.

先上升后下降再上升

D.

不上升也不下降

标准答案 : A

95

在工业发酵中，接种时的菌种应处于()。

A.

稳定期

B.

对数生长期

C.

延迟期

D.

裒亡期

标准答案 : B

96

干热灭菌是食品卫生检验中常用的一种灭菌方法，它不适用于（）的灭菌。

A.

试管

B.

吸管

C.

培养皿

D.

培养基

标准答案 : D

97

细菌在哪一类食品上最容易生长？（）

A.

苹果

B.

脱水蔬菜

C.

谷物

D.

鲜鱼和鲜肉

标准答案 : D

98

畜禽肉在放置过程中除了微生物作用外还会发生自溶，其主要原因是()。

A.

肉自身酶的作用

B.

气体的作用

C.

代谢产物的作用

D.

温度的作用

标准答案 : A

99

利用冷藏进行保存的一个缺点是（）。

A.

冷藏不能杀死微生物

B.

冷藏不能降低微生物的代谢

C.

冷藏能延长保存期

D.

冷藏降低微生物酶的活性

标准答案 : A

100

水分子可通过（）进入细胞。

A.

主动运输

B.

自由扩散

C.

促进扩散

D.

基团转位

标准答案 : B

101

细菌的生长曲线分成哪几个时期？

标准答案 : ①延滞期②对数生长期③稳定期④衰亡期

102

金黄色葡萄球菌的特性有（）

A.

革兰氏阴性球菌

B.

有芽孢

C.

能运动

D.

最适生长温度为35～37℃

标准答案 : D

103

沙门氏菌的特性有（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

有芽孢

C.

有荚膜

D.

最适生长温度为37℃

标准答案 : D

104

微生物连续培养法的优点有哪些？

标准答案 : ①高效。它简化了装料、灭菌、出料、清洗发酵罐等许多单元操作，从而减少了非生产时间和提高了设备的利用率； ②自控。便于利用各种仪表进行自动控制； ③产品的质量较稳定； ④节约了大量动力、人力、水和蒸气，且使水、汽、电的负荷均匀合理。

105

防腐

标准答案 : 是一种抑菌措施，利用一些理化因素使物体内外的微生物暂时处于不生长繁殖但又未死亡的状态。

106

消毒

标准答案 : 是指利用某些理化方法杀死物体表面或内部所有对人体或动植物有害的病原菌，而对被消毒的对象基本无害的措施。

107

灭菌

标准答案 : 是指用物理或化学的方法，使存在于物体中的所有生活微生物，永久性地丧失其生活力，包括耐热的细菌芽孢。这是一种彻底的杀菌方法。

108

商业灭菌

标准答案 : 是从商品角度对某些食品所提出的灭菌方法。就是指食品经过杀菌处理后，按照所规定的微生物检验方法，在所检食品中无活的微生物检出，或者仅能检出极少数的非病原微生物，并且它们在食品保藏过程中，是不可能进行生长繁殖的。

109

下面哪一项不是沙门氏菌食物中毒预防措施?()

A.

防止沙门氏菌污染

B.

控制食品中沙门氏菌的繁殖

C.

彻底杀死沙门氏菌

D.

食品不需要卫生监督

标准答案 : D

110

肉毒梭状芽孢杆菌的特性下列错误的是（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

有芽孢

C.

有荚膜

D.

最适生长温度为28～37℃

标准答案 : C

111

在同一温度下,干热灭菌和湿热灭菌效果是相同的（）

标准答案 : 错误 改：在同一温度下,干热灭菌比湿热灭菌效果差。

112

生物体的遗传物质是（）

A.

蛋白质

B.

核酸

C.

糖类

D.

生长因子

标准答案 : B

113

菌种退化的原因为（）

A.

菌种负向变异

B.

培养基缺乏某些元素

C.

生产温度发生变化

D.

培养基pH值的变化

标准答案 : A

114

单核细胞增生李斯特菌的特性下列错误的是（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

有芽孢

C.

无荚膜

D.

最适生长温度为30～37℃

标准答案 : B

115

所有的黄曲霉都产生黄曲霉毒素引起癌症（）

标准答案 : 错误 改：不是所有的黄曲霉都产生黄曲霉毒素引起癌症。

116

原核微生物的基因重组方式主要有（）

A.

转化

B.

转导

C.

接合

D.

溶原转变

标准答案 : ABCD

117

防止菌种退化的措施（）

A.

控制传代次数

B.

创造良好的培养条件

C.

利用不同类型的细胞进行移种传代

D.

采用有效的菌种保藏方法

标准答案 : ABCD

118

霉菌性食物中毒的预防措施有哪些？

标准答案 : （1）防霉因霉菌产毒需要一定的环境条件，如基质、水分、温度和通风等。在自然条件下，要做到完全杜绝霉菌污染是非常困难的，主要是防止和减少霉污染的机会。常采用的防霉措施有： ①降低食品中的水分和控制空气相对湿度； ②气调防霉，即减少食品表面环境的氧浓度； ③低温防霉，即降低食品的贮藏温度； ④化学防霉，即采用防霉剂，如二氯乙烷、环氧乙烷、溴甲烷等。食品中加入少量的山梨酸防霉效果很好。 （2）去霉利用物理、化学、生物的方法除去原料或食品中的霉菌毒素。常用的方法如下。 ①人工或机械拣出霉（毒）粒。用于花生、玉米等颗粒较大的原料效果好。毒素多数都集中在霉烂、破损、或变色的粒仁中。如黄曲霉毒素，拣出霉粒后则毒素B1可达允许最标准以下。 ②吸附去毒素。用活性炭、酸性白土等吸附处理含有黄曲霉毒素的油品效果非常好。如加入1%的酸性白土，同时搅拌30min，然后澄清分离去毒效果可过96%～98%。 ③加热灭毒处理。干热或湿热都可以除去部分毒素。花生在150℃以下炒30min，可除去70%黄曲霉毒素，0.01Mpa高压蒸汽煮2h可除去大部分的黄曲霉毒素。 ④溶剂提取。用80%的异丙酮和90%丙酮可将花生中的黄曲霉毒素全部提出来。按玉米量4倍的甲醇去除黄曲霉毒素效果较理想。 ⑤微生物去毒。对污染黄曲霉毒素的高水分玉米进行微生物乳酸发酵，在酸催化下高毒性的黄曲霉毒素B1可转变为黄曲霉毒素B2，此法常用于饲料去毒处理。其他微生物如假丝酵母、根霉等也能降解粮食中的黄曲霉毒素，甚至完全去毒。

119

保加利亚乳杆菌最适合温度为（）

A.

0℃

B.

20℃

C.

37～45℃

D.

50℃

标准答案 : C

120

嗜酸乳杆菌最适合温度为（）

A.

0℃

B.

20℃

C.

37℃

D.

50℃

标准答案 : C

121

嗜热链球菌最适合温度为（）

A.

0℃

B.

20℃

C.

40～45℃℃

D.

65～68℃

标准答案 : C

122

双歧杆菌的特性有（）

A.

化能自养型

B.

革兰氏染色阴性

C.

有芽孢

D.

专性厌氧

标准答案 : D

123

Nisin对下列哪个有抑制作用？（）

A.

大多数革兰氏阳性菌（G+）

B.

革兰氏阴性菌（G-）

C.

真菌

D.

病毒

标准答案 : A

124

醋酸细菌的特性有（）

A.

革兰氏阳性菌

B.

化能自养型

C.

能直接利用淀粉

D.

为好氧菌

标准答案 : D

125

贵州的茅台酒属于（）

A.

大曲白酒

B.

中温曲白酒

C.

小曲酒

D.

麸曲白酒

标准答案 : A

126

应用于制造加酶洗涤剂中的酶是（）

A.

酸性蛋白酶

B.

中性蛋白酶

C.

碱性蛋白酶

D.

淀粉酶

标准答案 : C

127

制作泡菜时，要在泡菜坛子上加水，其目的是()。

A.

使泡菜味出不来

B.

降低泡菜坛温度

C.

保持坛内厌氧状态

D.

使坛内CO2出不来

标准答案 : C

128

酵母菌在食醋生产中的主要作用是()。

A.

淀粉糖化

B.

产生醋酸

C.

产生色素

D.

酒精发酵

标准答案 : D