

## 2020 年福建省中等职业学校学生学业水平考试质检卷

### 科目：《食品微生物》

### (第 II 卷)

(考试时间：60 分钟 满分：100 分)

#### 一、单项选择题 (本大题共 10 小题，每小题 2 分，共 20 分)

1、在 G-细菌细胞壁中缺乏的化学成分是 ( )。

A、肽聚糖 B、磷壁酸 C、类脂质 D、蛋白质

2、下列耐热能力最强的是 ( )。

A、营养细胞 B、菌丝 C、孢子 D、芽孢

3、71.6°C/15s 是一种 ( ) 杀菌方法。

A、煮沸消毒 B、间歇灭菌 C、巴氏消毒 D、高压蒸汽灭菌

4、酵母菌培养基中，常含有一定浓度的葡萄糖，但当葡萄糖浓度过高时，反而抑制微生物的生长，原因是 ( )。

A、细胞会发生质壁分离

B、碳源太丰富

C、改变酵母菌的 pH

D、葡萄糖不是酵母菌的原料

5、巴斯德为了否定“自生说”，在前人工作的基础上，进行了许多实验，其中著名的 ( ) 无可辩驳的证实，空气中确实含有微生物，他们引起有机质的腐败。

A、厌氧实验 B、灭菌实验 C、曲颈瓶实验 D、菌种分离实验

6、可以用来酿酒、制造酱、酱油、腐乳的霉菌是 ( )。

A、曲霉 B、青霉 C、酵母 D、黄曲霉

7、伊红-美蓝培养基常用来鉴别大肠杆菌，其原因是 ( )。

A、大肠杆菌在该培养基中形成特定的菌落形状

B、大肠杆菌能使培养基改变颜色

C、大肠杆菌的代谢产物与伊红-美蓝结合，使菌落呈深紫色，并有金属光泽

D、大肠杆菌能在该培养基中很好生活，其余微生物不能很好生活

8、细菌生长的最适 pH 范围为 ( )。

A、6.5-7.5 B、5.0-6.0 C、7.0-7.6 D、8.0-8.5

9、下列 ( ) 不属于污染食品的微生物来源。

A、空气 B、农药 C、水 D、加工设备

10、普通培养基灭菌是在（ ）下 20 分钟。

A、100℃ B、110℃ C、121℃ D、160℃

## 二、填空题（本大题共 10 小题，每空 1 分，共 25 分）

1、霉菌的繁殖方式有\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_，以\_\_\_\_\_为主。

2、霉菌细胞壁化学组成是\_\_\_\_\_，酵母菌细胞壁化学组成是\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等。

3、微生物的接种方法很多，如\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等。

4、培养基的常见成分有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和染色剂等。

5、细菌吸附鲜肉表面的过程可分为\_\_\_\_\_和不可逆吸附阶段。

6、面酱制造可分为\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_两部分。

7、在酱油发酵过程中根据加盐量的多少，可分有盐发酵、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_三种。

8、面包发酵剂类型有\_\_\_\_\_和活性干酵母二种。

9、根据微生物生长所需的能源、氢供体和基本碳源的不同，可将微生物的营养类型归纳为光能自养型、\_\_\_\_\_、化能自养型和\_\_\_\_\_四种类型。

10、在食品卫生标准中常见的微生物学指标有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

## 三、名词解释（每题 5 分，共 15 分）

1、连续培养：

2、液态法：

3、杂菌：

## 四、简答题（每题 10 分，共 20 分）

1、绘制出单细胞微生物的生长曲线图，简述各个时期的特点？

2、简述微生物引起食品腐败变质的基本原理。

### 五、综合题（共 25 分）

请正确选择灭菌方法，适合用干热灭菌法：\_\_\_\_\_，适合用高压蒸汽灭菌法：\_\_\_\_\_，适合用灼烧法灭菌：\_\_\_\_\_，适合用紫外灯灭菌法：\_\_\_\_\_。

- ① 接种环
- ② 洁净的吸量管
- ③ 磷酸盐缓冲液
- ④ 营养琼脂培养基
- ⑤ 洁净的培养皿
- ⑥ 剪刀
- ⑦ 超净工作台
- ⑧ 试管架
- ⑨ 带菌载玻片
- ⑩ 生理盐水