

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 I 卷)

(考试时间：90 分钟 满分：150 分)

一、单项选择题 (本大题共 20 小题，每小题 2 分，共 40 分)

1、微生物是一些个体微小，构造简单的低等生物的总称，它们的大小一般小于 ()。

- A、1cm B、1mm C、0.1mm D、1 μm

2、干燥箱的温度上升到 ()，维持 2 小时即可达到灭菌目的。

- A、100℃ B、120℃ C、80℃ D、160℃

3、用高倍镜观察比用低倍镜观察到的细胞数目、大小和视野的明暗情况依次为 ()。

- A、多、大、亮 B、少、小、暗 C、多、小、暗 D、少、大、暗

4、制细菌标本片采取的制片方法是 ()。

- A、水浸片法 B、涂片法 C、印片法 D、组织切片法

5、() 是微生物生长繁殖的最高温度界限。

- A、最高生长温度 B、最适生长温度 C、致死温度 D、无法判断

6、以下对酵母菌的叙述，正确的是 ()。

- A、酵母菌属于单细胞真菌
B、酵母菌没有叶绿体，营寄生生活
C、酵母菌没有真正的细胞核
D、酵母菌的细胞结构与动物细胞相似

7、下列不属于微生物生长的营养要素物质的是 ()。

- A、碳源和氮源 B、生长因子 C、无机盐和水 D、核酸和磷酸盐

8、啤酒酵母菌的生活史中营养细胞以 () 存在。

- A、双倍体 B、单倍体 C、单双倍体共存 D、双核体

9、酵母菌在进行有性繁殖时产生 ()。

- A、芽孢子 B、子囊孢子 C、接合孢子 D、掷孢子

10、属于微生物范畴的是（ ）。

- A、原核生物 B、原生生物 C、真菌 D、微小生物

11、下列关于高压灭菌锅的使用步骤错误的是（ ）。

- A、首先检查水位，如果不够需要加入适量的水
B、加热，同时打开排气阀，使水沸腾以排除锅内的冷空气
C、灭菌结束，切断电源
D、自然冷却，打开盖子，取出灭菌物品

12、酵母菌常用于酿酒工业中，其主要产物为（ ）。

- A、乙酸 B、乙醇 C、乳酸 D、丙醇

13、霉菌适宜的生长温度是（ ）。

- A、25-28℃ B、35-37℃ C、10-12℃ D、4-8℃

14、酵母菌与气体的关系而言，酵母菌属于（ ）。

- A、好氧型微生物 B、厌氧性微生物 C、兼性厌氧型微生物 D、微厌氧型微生物

15、芽孢杆菌中芽孢的释放一般在（ ）。

- A、适应期 B、对数增长期 C、稳定期 D、衰亡期

16、下列因素会影响微生物生长（ ）。

- A、酸度 B、温度 C、水分 D、这些都是

17、果汁、牛奶常用的灭菌方法为（ ）。

- A、巴氏消毒 B、干热灭菌 C、间歇灭菌 D、高压蒸汽灭菌

18、不属于霉菌的菌落特征是（ ）。

- A、菌落大而厚，圆形 B、光滑湿润，粘性
C、菌落可呈现红、黄、绿、青绿、青灰、黑、白、灰等多种颜色
D、疏松，有的呈绒毛状或絮状

19、关于大肠埃希氏菌说法正确的是（ ）。

- A、革兰氏阳性菌 B、属于致病菌 C、球菌 D、有芽孢

20、下列（ ）不属于发酵乳制品种。

- A、发酵乳饮料 B、干酪 C、酸制奶油 D、奶粉

二、判断选择题（本大题共 15 小题，每小题 1 分，共 15 分。）

- 1、有一台光学显微镜，它的两个目镜分别标有 5x、10x，两个物镜分别标有 10x、45x，那么这台显微镜的最大放大倍数是 450。 ()
- 2、低酸性食品适宜细菌生长。 ()
- 3、民间制作的泡菜就是乳酸菌产生的乳酸对其他腐败菌产生的拮抗作用才保证泡菜的风味、质量和良好的保藏性能。 ()
- 4、金黄色葡萄球菌是革兰氏阳性、葡萄状排列、无芽孢、无荚膜的非致病性球菌。 ()
- 5、应用划线分离法可获得微生物的纯培养。 ()
- 6、牛肉膏蛋白胨培养基是合成培养基。 ()
- 7、细菌性食物中毒从病人和食物中可以分离出相同的病原。 ()
- 8、细菌细胞膜是具有选择性的半渗透性膜，其主要成分是磷脂、蛋白质和糖类。 ()
- 9、一个芽孢发芽成无数个繁殖体。 ()
- 10、温度是影响微生物生长繁殖最重要的因素之一。 ()
- 11、细菌的异常形态是细菌的固有特征。 ()
- 12、所有的细菌的细胞壁中都含有肽聚糖。 ()
- 13、食品发酵是属于抑菌性保藏手段。 ()
- 14、细菌分裂繁殖一代所需时间为倍增时间。 ()
- 15、平板菌落计数法可以快速的检测出被检样中所有活菌。 ()

三、填空题(本大题共 10 小题，每空 1 分，共 25 分)

- 1、食品保藏的方法有_____、_____、_____和_____等。
- 2、酸牛乳根据生产方式可分为_____、_____和_____三种。
- 3、微生物对营养物质的吸收方式有被动扩散、_____、_____和_____四种类型。
- 4、培养基按其功能可分为_____、_____、_____和_____。
- 5、霉菌菌丝按分化程度可分为_____、_____、_____。
- 6、酒精消毒的最佳浓度是_____。
- 7、用血球计数板进行细菌计数所得细菌数中包含了_____和_____。

两部分。

8、微生物产生的毒素分为_____和真菌毒素，它们能引起食物中毒，有些毒素还能引起人体器官的病变及癌症。

9、_____的食品表现出使人难以接受的感官性状，如异常颜色、刺激气味和酸臭味、组织溃烂、发黏等症状。

10、食品中细菌污染途径中属于外源性污染的有_____、_____和_____等_____。

四、名词解释（每题 5 分，共 15 分）

1、酒精发酵：

2、培养基：

3、食物中毒：

五、简答题（每题 10 分，共 30 分）

1、简述水分对微生物生长的影响。

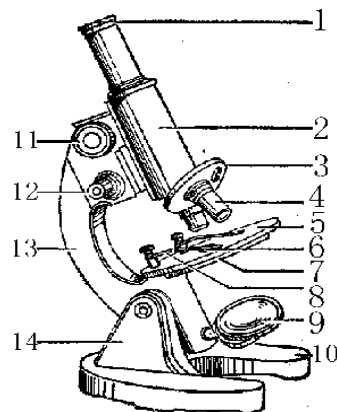
2、有害微生物对食品的危害有哪些？如何防治？

3、说明微生物发酵在食品工业上的应用。

六、综合题（共 25 分）

1、右图是显微镜结构图，请据图回答（14 分）

(1) 用来调节光线强弱的结构是 [] _____ 和 [] _____。



- (2) 转动时，镜筒的升降范围很小的结构是 [] _____。
- (3) 接近玻片标本的镜头是 [] _____。
- (4) 取显微镜时，握镜的部位是 [] _____。
- (5) 把玻片标本放上 [] _____ 后，要用标本夹压住，标本要正对 [] _____ 的中央。

2、制作细胞临时装片的正确操作顺序是 _____。(3分)



①盖盖玻片



②展平



③滴水



④取材

3、根据下图细菌革兰氏染色的操作，完成下面问题（8分）

先在细菌的干涂片上用 _____ 染色，然后用 _____ 媒染，接着用 _____ 脱色，最后用 _____ 复染。镜检结果为：有些细菌保留初染的颜色，显 _____ 色，称为革兰氏 _____ 性细菌；有些细菌保留复染的颜色，显 _____ 色，称为革兰氏 _____ 性细菌。

