

# 2019 年福建省中等职业学校学生学业水平考试质检卷

## 《食品微生物》答题卡

### (第 I 卷)

(考试时间：90 分钟 满分：150 分)

#### 一、名词解释

1、微生物

2、生长

3、繁殖

4、个体生长

5、连续培养

6、灭菌

7、单细胞蛋白

座位：

姓名：

班级：

学校：

8、益生菌

9、发酵乳制品

10、发酵染菌

11、干热灭菌

二、单项选择题

题号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
答案										
题号	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
答案										

三、填空题

1、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

2、\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

3、\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_, 特殊结构有  
\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

4、\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_。

5、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

6、\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

7、\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

- 8、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 9、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、  
\_\_\_\_\_。
- 10、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 11、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 12、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 13、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 14、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 15、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_以及\_\_\_\_\_；\_\_\_\_\_。
- 16、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_以及\_\_\_\_\_。
- 17、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、植物性食物中毒和  
\_\_\_\_\_。

四、判断题

题号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
答案										
题号	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
答案										

五、简答题

- 1、与分批发酵相比，连续培养有何优点？

2、试述单细胞蛋白的类型及主要生产菌种。

3、试述发酵的异常现象及发酵染菌的途径。

4、简述污染食品的微生物来源及途径。

5、常见的污染食品并可引起食品腐败变质的细菌有哪些？

6、简述显微镜的使用注意事项。

7、简述革兰氏染色法的实验步骤及结果判断。

8、在高压蒸汽灭菌时，为什么排尽空气至关重要？

福建高职招考网 <http://www.fjgzzk.org>

## 2019 年福建省中等职业学校学生学业水平考试质检卷

### 《食品微生物》答题卡

### (第 II 卷)

(考试时间: 60 分钟 满分: 100 分)

#### 一、名词解释

1、食品微生物学

2、纯培养

3、嗜热菌

4、食品腐败变质

5、菌落总数

6、培养基

7、湿热灭菌

座位:

姓名:

班级:

学校:

8、商业灭菌

9、食物中毒

二、单项选择题

题号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
答案										
题号	11	12	13	14	15	16				
答案										

三、填空题

1、\_\_\_\_\_

2、\_\_\_\_\_

3、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

4、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_四种。

5、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

6、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

7、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

8、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

9、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

10、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

11、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

12、\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_。

#### 四、判断题

题号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
答案										

#### 五、简答题

1、试述温度对微生物的影响。

2、简述影响食品加热灭菌效果的因素。

3、目前用于食品保藏的防腐与杀菌措施有哪些？

4、引起食品腐败变质的主要因素是什么？

5、食品中细菌菌落总数和大肠菌群食品卫生学意义是什么？

6、简述培养基配制时的注意事项。