

- C.三倍体 D.四倍体
- 5.下列名词不属于噬菌体的一步生长曲线 3 个时期的是()
- A.潜伏期 B.对数期
C.裂解期 D.平稳期
- 6.下列物质可以作为微生物生长因子的是()
- A.葡萄糖 B.氨基酸
C.Mn D.Na
- 7.微生物吸收营养物质时不需要载体参与的过程是()
- A.单纯扩散 B.促进扩散
C.主动运输 D.基团移位
- 8.放线菌要求的 pH 值一般在()
- A.7.0~8.0 B.7.5~8.5
C.3.8~6.0 D.4.0~5.8
- 9.微生物糖代谢途径不包括()
- A.EMP 途径 B.HMP 途径
C.ED 途径 D.电子传递磷酸化途径
10. α -淀粉酶分解淀粉的主要产物是()
- A.糊精 B.麦芽糖
C.葡萄糖 D.果糖
- 11.在恒化法培养中保持不变是()
- A.生长速率 B.菌体浓度
C.次级代谢产物 D.氧气的消耗
- 12.适合用微生物典型生长曲线来描述其生长规律的是()
- A.大肠杆菌 B.灰色链霉菌
C.米曲霉 D.桔青霉
- 13.能中和原核微生物 DNA 的负电荷的是()
- A.RNA B.组蛋白
C.朊蛋白 D.精胺
- 14.下列选项中不属于基因突变的特点的是()
- A.自发性 B.独立性
C.抗原性 D.诱变性
- 15.在修复紫外线引起的 DNA 损害中, 切除修复作用中没有涉及的酶是()
- A.核酸内切酶 B.核酸外切酶

- C.mRNA 聚合酶
D.连接酶
- 16.在粮食和饲料中最常见的污染微生物是()
A.曲霉
B.芽孢杆菌
C.酵母
D.放线菌
- 17.工业发酵过程属于厌氧过程是()
A.醋酸发酵
B.酸奶发酵
C.乳酸发酵
D.柠檬酸发酵
- 18.下列微生物中不属于致病菌是()
A.巴氏醋杆菌
B.埃希氏菌
C.志贺氏菌
D.沙门氏菌
- 19.蛋白质腐败后不可能产生()
A.氨基酸
B.硫化氢
C.磷酸
D.氨
- 20.下列细菌中主要引起毒素型细菌性食物中毒是()
A.沙门氏菌
B.葡萄球菌
C.变形杆菌
D.肠致病性大肠杆菌

二、判断题(本大题共 9 小题, 每小题 1 分, 共 9 分)

判断下列各题, 正确的在题后括号内打“√”, 错的打“×”。

- 1.柯赫的曲颈瓶试验否定了“自然发生”学说。()
- 2.霉菌与放线菌的菌丝具有类似结构与形态。()
- 3.营养琼脂培养基是一种半合成培养基。()
- 4.专性好氧菌细胞都含有 SOD 酶。()
- 5.青霉素的生产使用与细菌青霉素抗性的产生是一种对应关系。()
- 6.在正常生理状态下, 人体的体表和体腔内都存在一定种类和数量的微生物。()
- 7.柠檬酸的生产工艺是一个微生物厌氧发酵过程, 而酸奶的生产工艺是一个好氧的发酵过程。()
- 8.细菌总数检测结果反映了样品中微生物真实数量。()
- 9.乳酸链球菌肽 Nisin 也是可作为一种食品防腐剂在乳品中使用。()

三、填空题(本大题共 10 小题, 每空 1 分, 共 21 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

- 1._____和_____被认为是微生物的奠基人。
- 2.根霉的有性孢子是_____, 无性孢子是_____。

3. 微生物的能量代谢中呼吸类型有三种形式：好氧呼吸、_____、_____。
4. 氧气对微生物生长具有重要作用。厌氧菌分为_____和_____。
5. 微生物能以多种形式修复被紫外线损伤的 DNA，主要方式有光复活、_____、重组修复、_____四种。
6. 黄曲霉可产生著名的_____毒素；镰孢霉菌可产生著名的_____毒素。
7. 面酱类是利用以_____为主的微生物经发酵酿制的；柠檬酸的生产菌种一般为_____。
8. 食品中细菌数量的食品卫生学意义有两个方面：第一为_____，第二为_____。
9. 由微生物引起糖类物质发生的变质，称为_____；蛋白质食品发生的变质称为_____。
10. 食物中毒按病原分类的方法可分为_____、_____、_____、有毒动植物性中毒 4 大类。

四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

1. 菌落
2. 鉴别培养基
3. 恒化法
4. 点突变
5. 食物中毒

五、问答题(本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分)

1. 举例简要说明酵母菌的无性繁殖方式。
2. 什么是氮源？其功能是什么？微生物的氮源有哪几类？
3. 简述基因突变的特点。
4. 污染食品的微生物来源有哪些？
5. 食品中蛋白质分解变质的主要化学过程是什么？有哪些微生物可能参与此过程中？