

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 上市公司 实力雄厚 品牌保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 权威师资阵容 强大教学团队 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 历次学员极高考通过率 辅导效果有保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 辅导紧跟命题 考点一网打尽 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓 | <input checked="" type="checkbox"/> 专家 24 小时在线答疑 疑难问题迎刃而解 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务 | <input checked="" type="checkbox"/> 随报随学 反复听课 足不出户尽享优质服务 |

开设班次: (请点击相应班次查看班次介绍)

| 基础班 | 串讲班 | 精品班 |
|-----|-----|-----|
|-----|-----|-----|

网校推荐课程:

| | |
|---------------|-------------|
| 思想道德修养与法律基础 | 马克思主义基本原理概论 |
| 经济法概论(财经类) | 英语(一) |
| 高等数学(工专) | 高等数学(一) |
| 概率论与数理统计(经管类) | 计算机应用基础 |

浙江省 2012 年 4 月高等教育自学考试 食品微生物化学试题 课程代码: 02517

一、单项选择题(本大题共 10 小题, 每小题 2 分, 共 20 分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的, 请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

1. 设计了曲颈瓶试验的科学家是()

| | |
|--------|---------|
| A. 柯赫 | B. 李斯特 |
| C. 巴斯德 | D. 列文虎克 |
2. 原核微生物主要有 6 类, 它们是()

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| A. 细菌、放线菌、蓝细菌、立克次氏体、衣原体和螺旋体 | B. 细菌、放线菌、蓝细菌、粘菌、立克次氏体和衣原体 |
| C. 细菌、放线菌、蓝细菌、粘细菌、支原体和立克次氏体 | D. 细菌、放线菌、蓝细菌、立克次氏体、支原体和衣原体 |
3. 在下列物质中, 不能用作异养微生物碳源的是()

| | |
|----------|-----------------|
| A. 含碳无机物 | B. 蛋白胨 |
| C. 含碳有机物 | D. 石油、花生粉饼等天然物质 |
4. 下列 4 种生物中, 哪一种生物的细胞结构与其他 3 种生物的细胞有明显区别()

- A.酵母菌
B.乳酸菌
C.青霉菌
D.蘑菇
- 5.关于病毒增殖的叙述中,正确的是()
A.病毒侵入宿主细胞后,合成一种蛋白质
B.病毒繁殖时只在宿主的活细胞中进行
C.病毒繁殖时以核衣壳为单位
D.在普通的培养基上能培养病毒
- 6.在微生物群体生长规律的测定中,种内斗争最显著最激烈的时期是()
A.调整期
B.对数期
C.稳定期
D.衰亡期
- 7.下列属于化能异养型的微生物是()
A.绿硫细菌
B.氢细菌
C.青霉菌
D.蓝藻
- 8.基团转位区别于主动运输方式的特征()
A.浓度由高低
B.需载体
C.不消耗能量
D.运输前后物质分子发生化学变化
- 9.下列孢子属于无性孢子是()
A.接合孢子
B.子囊孢子
C.担孢子
D.孢囊孢子
- 10.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

二、判断题(本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分)

判断下列各题,正确的在题后括号内打“√”,错的打“×”。

- 1.微生物通常包括细菌、真菌、原生动物和某些藻类。()
- 2.根霉和毛霉结构相似,但有一点不同的是毛霉有假根和匍匐菌丝。()
- 3.红曲霉对酿酒业具有一定作用,能利用淀粉发酵生产酒、酒精,但它也会导致瓜果蔬菜腐烂。()
- 4.真菌、藻类和原生动物都属于真核微生物,而真菌又包括单细胞的酵母菌、单细胞或多细胞的丝状霉菌以及产生子实体的菇。()
- 5.天然培养基是利用一些天然的动植物组织器官和抽提物制成,如马铃薯蔗糖培养基。()
- 6.补充培养基(SM)是在基本培养基中加入一些富含氨基酸、维生素及含氮碱基之类的天然有机物质,能满足相应的营养缺陷型菌株生长的培养基。()

7. 罐头食品腐败变质的主要原因是被一些耐热厌氧性芽孢梭菌和芽孢杆菌所污染。()
8. 贮藏啤酒是普通啤酒, 其原麦芽汁浓度为 6—14 度, 酒精含量为 1.5—2.5%。()
9. 酸性食品和非酸性食品是以 pH 值 4.5 为界限, 其中动物性食品和水果属于酸性食品。()
10. 细菌总数检测结果反映了样品中微生物真实数量。()

三、填空题(本大题共 10 小题, 每空 1 分, 共 20 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

1. 食品细菌包括致病菌、_____和_____。
2. 用于酱类生产的米曲霉, 具有较强的_____、_____及谷氨酰胺酶的活力。
3. 大肠菌群是一类能够在 37℃ 条件下, 48h 内发酵_____产_____、产_____的 G⁻、无芽孢的总称。
4. 牛乳变质的基本特征是_____、蛋白质腐败和_____。
5. 在食品酿造业中, 常常以淀粉为主要原料, 只有将其转化为_____才能酵母菌及细菌利用。
6. 氧气对微生物生长具有重要作用。厌氧菌分为_____和_____。
7. 罐藏食品发生腐败变质的微生物主要是_____或_____造成的。
8. _____是细菌的耐热结构, 食品中_____是非酸性罐头的主要杀菌对象。
9. 食物中毒按病原物分类, 可以分为_____、真菌性食物中毒、_____、植物性食物中毒和_____5 类。
10. 由微生物引起蛋白质食品发生的变质称为_____。

四、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 4 分, 共 20 分)

1. 啤酒
2. 生长因子
3. 外源性污染
4. 同步培养
5. 诱变育种

五、问答题(本大题共 3 小题, 每小题 10 分, 共 30 分)

1. 请比较杀菌、灭菌、消毒、商业灭菌、防腐的异同点。
2. 请谈谈革兰氏染色的程序、结果及其原理。
3. 请简述目前啤酒糖化的方法有哪些? 并具体写出目前国内常使用的糖化方法及工艺。