

18. 食品制造中所涉及的微生物类群主要有

- A. 原生动物
- B. 细菌
- C. 酵母
- D. 霉菌
- E. 病毒

19. 柠檬酸在食品工业中的应用包括

- A. 饮料与冰淇淋
- B. 果酱与酿造酒
- C. 腌制品
- D. 罐头食品
- E. 豆制品及调味品

20. 在酶制剂生产中, 常用的微生物主要有

- A. 细菌
- B. 病毒
- C. 放线菌
- D. 霉菌
- E. 酵母

第二部分 非选择题

三、填空题: 本大题共 10 小题, 每小题 1 分, 共 10 分。

21. 巴斯德认为一切发酵作用都可能与_____的生长繁殖有关。
22. 微生物的分类单位依次分为界、门、纲、目、科、_____、种。
23. 毒性噬菌体的入侵增殖一般包括吸附、_____、复制、装配和释放等 5 个阶段。
24. 微生物根据碳源和代谢能量的来源不同可以分为光能自养型、光能异养型、化能自养型和_____型。
25. 生物地球化学循环的碳素循环包括 CO_2 的固定和 CO_2 的_____。
26. 生物修复的本质是_____, 能否成功取决于生物降解速率。
27. 污染食品的微生物来源可分为_____、空气、水、操作人员、动植物、加工设备、包装材料等方面。
28. 由微生物引起蛋白质食品发生的变质, 通常称为_____。
29. 食品在冰点以上时, 只能做较短期的保藏, 较长期保藏需在_____℃以下冷冻贮藏。
30. 食品安全指食品无毒、无害, 符合应当有的营养要求, 对身体健康不造成任何急性、_____或慢性危害。

四、名词解释题: 本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分。

31. 培养基
32. 灭菌
33. 极端微生物
34. 发酵乳制品
35. 食品腐败变质

五、简答题: 本大题共 4 小题, 每小题 5 分, 共 20 分。

36. 单细胞微生物的典型生长曲线可划分为哪几个时期?
37. 原核生物的遗传物质传递的方式有哪些?
38. 微生物之间的相互关系有哪些?
39. 简述食品中细菌数量的定义及其食品卫生学意义。

六、论述题: 本大题共 2 小题, 每小题 15 分, 共 30 分。

40. 论述革兰氏染色的原理、操作步骤与意义。
41. 列举常用的物理防腐保藏方法, 并论述其基本原理。