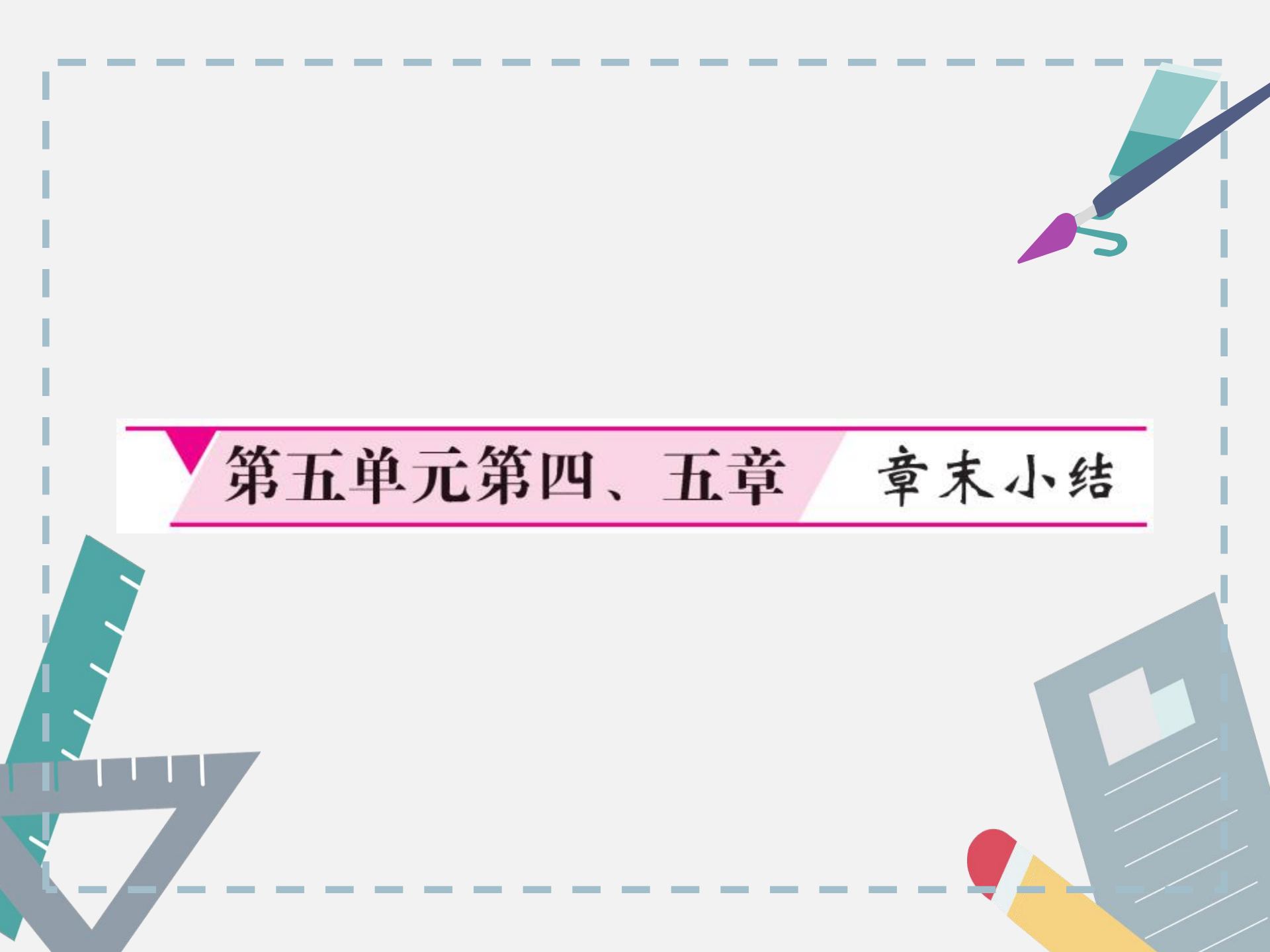


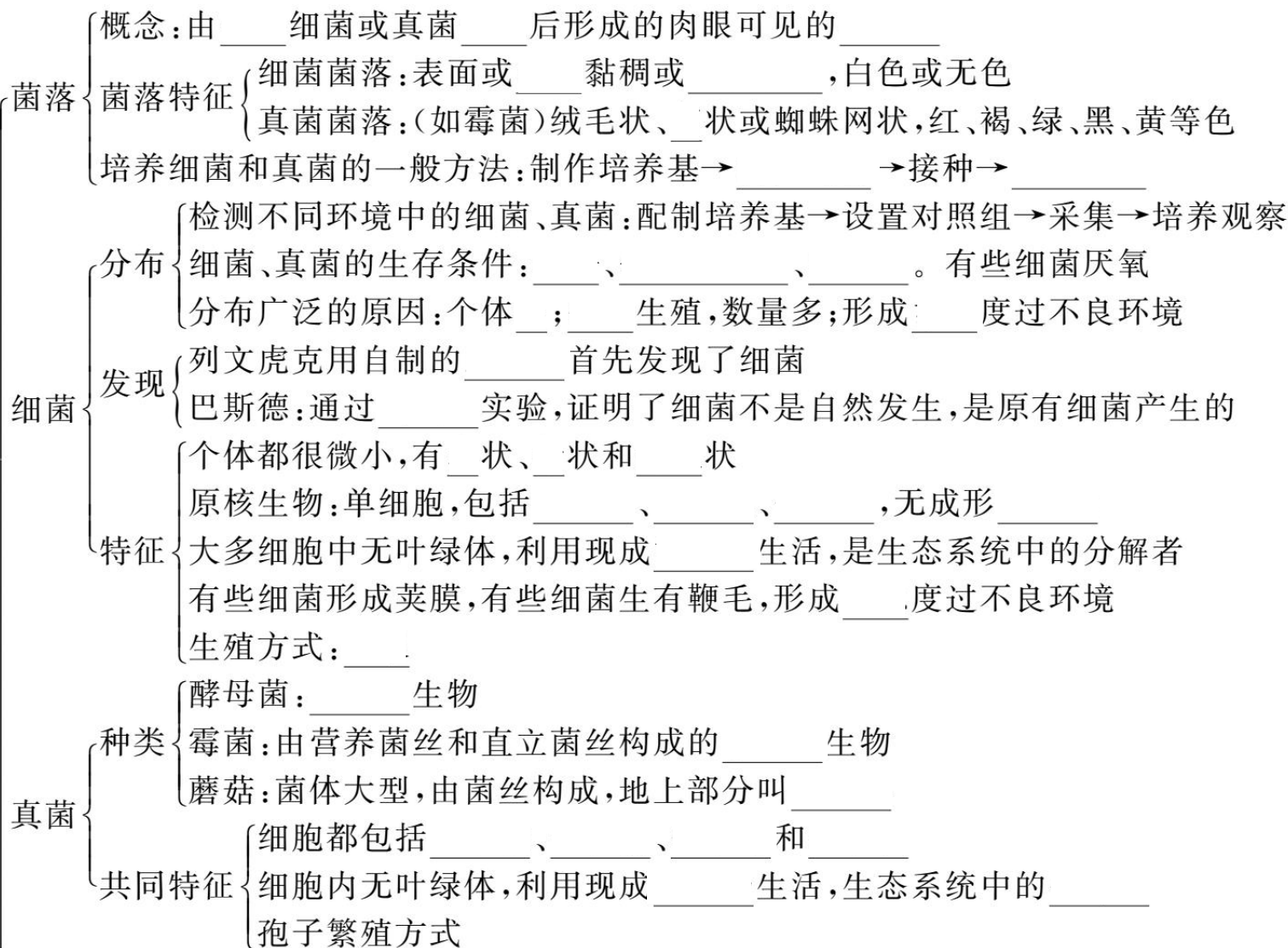
The page features a light gray background with a dashed blue border. In the top right corner, there is a stylized illustration of a blue and purple fountain pen. In the bottom left corner, there is a green ruler and a gray set square. In the bottom right corner, there is a yellow pencil with a red eraser and a blue notepad with a pink tab. The main title is centered in a pink banner.

第五单元第四、五章

章末小结



知识网络



分布广泛的

细菌、真菌、病毒及其作用和用途





高频考点突破

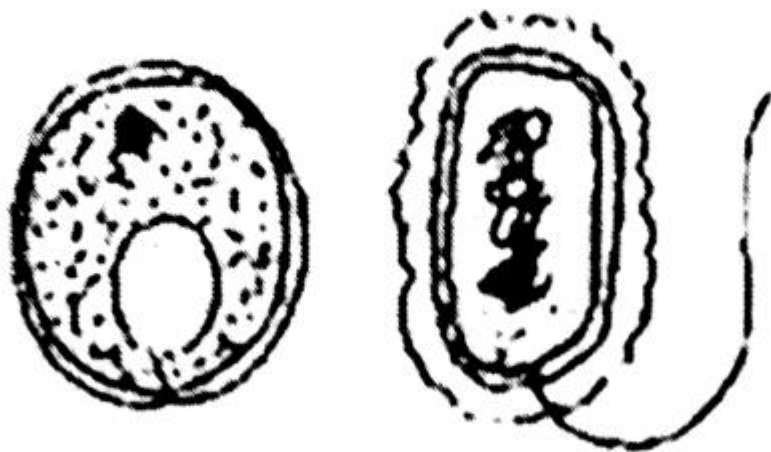
高频考点 细菌、真菌、病毒的结构、特征

【考情剖析】结合图例或直接考查细菌、真菌和病毒的结构特征和生理特征。

1. (聊城市中考)酵母菌和香菇都属于真菌,下列描述不符合真菌特征的是 ()
- A. 有成形的细胞核
 - B. 有单细胞的,也有多细胞的
 - C. 需要现成的有机物维持生活

D. 细胞内有叶绿体

2. (肇庆市中考)如图表示两种不同的生物,下列有关叙述正确的是 ()



A. 都是自养生物

B. 都可用培养基培养

C. 都是真核生物

D. 都进行孢子生殖

3. (岳阳市中考)下图所示四种生物中,在结构层次上与其他三种不同的是 ()



A



B



C



D

4. (泰安市中考)下列关于病毒、细菌、真菌的叙述,正确的是 ()

- A. 病毒寄生在活细胞内,靠细胞内的遗传物质,制造出新病毒
- B. 细菌有细胞壁、细胞膜,细胞膜又称为荚膜,具有保护作用
- C. 培养细菌、真菌时不能打开培养皿的盖子,目的是制造无氧环境
- D. 酵母菌与乳酸菌在结构上的主要区别是酵母菌有成形的细胞核

5. (潍坊市中考)下列对生活中的生物技术的叙述,正确的是 ()

A. 白酒和葡萄酒制作过程都要经过霉菌的糖化和酵母菌的发酵等阶段

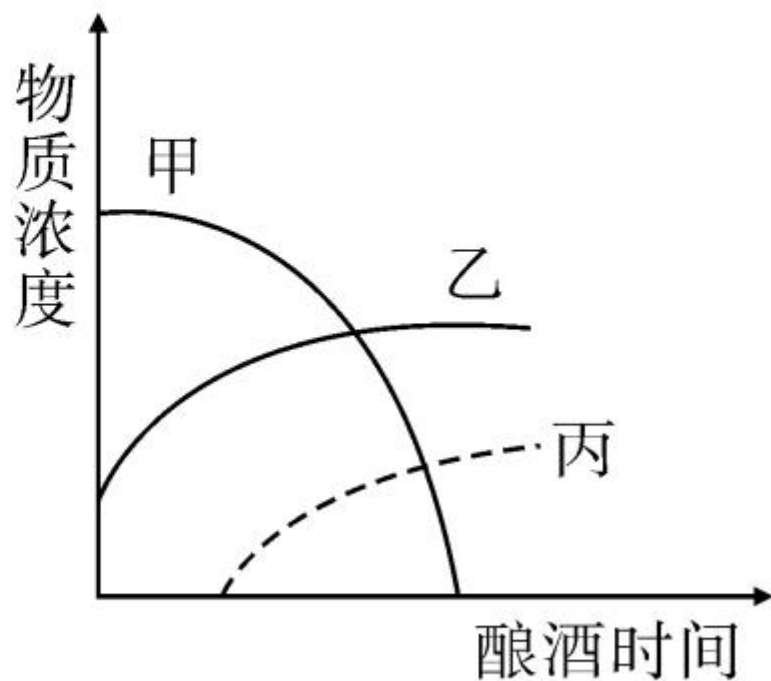
B. 制作白酒和葡萄酒等用到的“菌”和香菇一样都是营腐生生活

C. 在果蔬贮藏场所适当降低氧气浓度的主要目的是抑制微生物的生长与繁殖

D. 制作酸奶过程的实质是乳酸菌在适宜条件下将奶中的蛋白质转化成乳酸

6. (江西省中考)将酿制米酒时密闭容器中三种物质的变化情况绘图如下,那么甲、乙、丙分别代表 ()

- A. 氧气、二氧化碳、酒精
- B. 二氧化碳、酒精、氧气
- C. 氧气、酒精、二氧化碳
- D. 酒精、二氧化碳、氧气



7. (孝感市中考)下列食品或调料在制作过程中运用了发酵技术的是 ()

①米酒 ②葡萄干 ③酸奶 ④酱油 ⑤豆豉
⑥刀削面

A. ①②③④

B. ①③④⑥

C. ①②⑤⑥

D. ①③④⑤

8. (白银市中考)下列各种食品保存方法中,不恰当的是 ()

A. 用盐渍的方法保存肉类

B. 用低温冷藏的方法保存蔬菜

C. 用高温灭菌的方法保存水果

D. 用风干的方法保存鱼类

9. (衡水市中考)请回答下面制作米酒和酸奶的有关问题:

我国农村每逢节日每家每户都有制作米酒的习俗。家庭制作米酒的主要步骤是:①蒸熟饭并冷却(30°C)→②加酒曲→③保温发酵。请回答:

(1)该酒曲中含的主要微生物及其所属类别分别是_____。

(2)步骤③中保温的目的是为菌种的生活提供_____。

某兴趣小组尝试制作酸奶,其主要步骤如上:

①奶粉和糖加水混合→②热处理(煮沸)→③冷却($42^{\circ}\text{C}\sim 43^{\circ}\text{C}$)→④加入一些品牌酸奶→⑤发酵→⑥保存食用。请回答:

(3)步骤④的目的是_____。

(4)制作酸奶用到的微生物与米酒酒曲中含的主要微生物相比,其细胞结构的主要特点是没有成形的_____。

(5)酸奶常用_____方法保存。