**11年级探究（生物）选修课第1课时 评价题**

1.果酒制作过程中起主要作用的微生物是 （ ）

A.酵母菌 B.乳酸菌 C.霉菌 D.醋酸菌

2.果酒制作过程中需要无氧条件的原因是 （ ）

A.利于发酵液中的微生物种类更加多样

B.利于其中微生物进行无氧呼吸产生酒精

C.无氧条件下发酵液中的微生物产能更多

D.若为有氧条件，发酵液中的微生物会死亡

3.酵母菌可以进行的细胞呼吸的类型是 （ ）

A.有氧呼吸 B.无氧呼吸 C.有氧呼吸和无氧呼吸 D.以上均不是

4.下列不是酵母菌细胞呼吸的最终产物的是 （ ）

A.水 B.酒精 C. CO2 D. 乳酸

5.实验中的自变量是指 （ ）

A.实验中变化的因素

B.人为控制的对实验对象进行处理的因素

C.在实验中不断随其他因素变化的因素

D.各组实验中保持一致的因素