**10年级探究（生物）选修课第2课时 评价题**

1.菠萝蛋白酶可以用于大豆蛋白凝胶的制备，关于其原理的描述错误的是 （ ）

A.菠萝蛋白酶可以部分水解大豆蛋白

B.大豆蛋白部分水解后会沉淀而形成凝胶

C.菠萝蛋白酶完全水解大豆蛋白，从而促进凝胶形成

D.菠萝蛋白酶处理后的大豆中一些蛋白的结构会发生改变

2.温度会影响蛋白酶的活性。下列相关叙述正确的是 （ ）

A.温度升高会使酶的活性升高

B.温度降低会使酶的活性降低

C.温度过高会使酶变性

D.温度过低会使酶变性

3.氨基酸形成蛋白质时进行的反应是 （ ）

A.脱水缩合 B.水解 C.消化 D.氧化分解

4.检验大豆中的蛋白质可以使用的试剂是 （ ）

A.斐林试剂 B.苏丹Ⅲ染液 C.碘液 D.双缩脲试剂

5.酶量一定，反应物浓度从0开始逐渐增加时，反应速率的变化是 （ ）

A.保持不变 B.逐渐增加后保持稳定 C.逐渐减小后保持稳定 D.逐渐增加