**高二年级探究（生物）选修课第2课时课后作业**

**一、评价题**

1.泡菜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．在选泡菜坛时，应选择火候好、无裂纹、无砂眼、坛沿深、盖子吻合好的，其目的是

A．美观　　　　　　　 B．可防止内部液体渗出

C．耐用　　　　　　　 D．密封好，保证坛内外气体不交换

3. 泡菜制作过程中，人们利用乳酸菌的目的是

A.获得乳酸 B.获取能量 C.氧化分解有机物 D.获取热能

4. 某人制作泡菜时因操作不当导致泡菜腐烂。下列原因中正确的是

①罐口密闭缺氧，抑制了乳酸菌的生长繁殖

②罐口封闭不严，氧气抑制了乳酸菌的生长繁殖

③罐口封闭不严，氧气抑制了其他腐生菌的生长和繁殖

④罐口封闭不严, 促进了需氧腐生菌的生长和繁殖

A．①③ B．②④ C．②③ D．①④

5. 泡菜发酵初期，水槽内经常有气泡产生，这些气泡产生的原因及成分分别是

A．乳酸菌是兼性厌氧型微生物，初期进行有氧呼吸产生CO2,气体为CO2

B．因腌制过程中的盐进入蔬菜使蔬菜体积缩小，气体被排出,气体为空气

C．发酵初期活动强烈的是酵母菌，其利用氧产生的气体为CO2

D．乳酸菌在发酵过程中产生了热量，使坛内温度升高，空气受热膨胀排出；气体为空气

**二、拓展题**

1.你能探究一下制作泡菜过程中蔬菜的种类及用量，切割的形状及大小，与所需的盐水的比例吗？

2.在制作泡菜过程中，你还遇到哪些问题？是如何解决的？

3.你能简要介绍其他制作泡菜的方法及原理吗？

4.通过查阅资料，你能说出乳酸菌与人体健康的关系吗？

5.你能提出与“乳酸”有关的研究课题吗？