**高二年级探究（生物）选修课第3课时课后作业**

1.毛霉等微生物能产生的酶类主要有 （ ）

A.蛋白酶和脂肪酶 B.蛋白酶和淀粉酶

C.脂肪酶和淀粉酶 D.肽酶和麦芽糖酶

2.吃腐乳时，腐乳外部有一层致密的“皮”，它是由什么形成的 （ ）  
A.腐乳外层蛋白质凝固形成

B.细菌繁殖形成

C.人工加配料形成  
D.毛霉等微生物的菌丝繁殖于表面形成

3.利用生物工程生产啤酒、腐乳、泡菜、酸奶的常用菌种分别是 （ ）

A.酵母菌、枯草杆菌、毛霉菌、乳酸菌

B.酵母菌、毛霉菌，青霉菌、乳酸菌

C.酵母菌、毛霉菌、乳酸菌、乳酸菌

D.大肠杆菌、酵母菌、毛霉菌、乳酸菌

4.下列关于传统发酵技术的叙述，错误的是 （ ）

A.家庭制作果酒、果醋、腐乳可以不用专门接种

B.制作果酒、果醋、腐乳的主要菌种都能进行有氧呼吸

C.制作果酒、果醋、腐乳的主要菌种，只有毛霉是真核生物

D.制作果酒、果醋、腐乳过程中所需温度最高的是果醋的制作

5.家庭制作果酒、果醋和腐乳三种传统发酵食品的共同点是 （ ）

A.菌种均可来自自然环境

B.均需在相同温度下进行发酵

C.保证在无氧环境下发酵

D.均需要给发酵装置适时排气

6.完成探究实验，并回答下列问题：

①你选择的探究题目是什么？

②你设计的自变量是什么？

③你选择的因变量检测指标是什么？

④你选择哪种豆腐进行发酵？

⑤你选择哪种方法进行毛霉的接种？

⑥你是怎样控制发酵条件的？