

浙 江 大 学

二〇〇四年攻读硕士学位研究生入学考试试题

考试科目 食品微生物学 编号 466

注意：答案必须写在答题纸上，写在试卷或草稿纸上均无效。

一、名词解释 (20 分, 每题 4 分)

1. 选择培养基和鉴别培养基
2. 遗传和变异
3. 灭菌和商业灭菌
4. 腐败和酸败
5. 无氧呼吸和有氧呼吸

二、填空题 (20 分 每空 1 分)

1. 细菌的形态主要有_____、_____和_____三种。
2. 细菌命名一般采用双名法，此命名法中，前面的词一般是指_____后面的词一般是指_____。
3. 在实际生产中，进行连续培养的方法主要有_____、_____。
4. 单细胞微生物的生长曲线可分成_____、_____、_____、_____四个时期。
5. 食品中检出大肠菌群，说明食品受到过_____的污染。
6. 细菌吸收营养物质的方式主要有_____、_____、_____和_____四种方式。
7. 微生物可以通过_____、_____、_____、_____途径污染食品。

三、选择题 (20 分 每题 2 分)

1. 枯草杆菌脱壁后进行革兰氏染色，其形态为_____。
A 杆状，紫色 B 球形，红色 C 杆状，红色 D 球形，紫色
2. 孢子着生方式为辐射状的霉菌为_____。
A 毛霉 B 根霉 C 曲霉 D 链霉菌
3. 能观察细菌鞭毛的方法为_____。
A 悬滴法 B 染色 C 生化 D 划线
4. 啤酒发酵过程中，啤酒酵母能利用麦汁中的哪种成分进行发酵产生二氧化碳_____。
A 淀粉 B 葡萄糖和麦芽糖 C 纤维素 D 蛋白质

5. 最容易生长细菌的食品是_____。

A 桔子 B 饼干 C 谷物 D 鲜鱼

6. 当脱水蔬菜存放在潮湿环境中时, 其中首先生长起来的微生物最可能是_____。

A 霉菌 B 酵母菌 C 细菌 D 放线菌

7. 无细胞结构的生物为_____。

A 细菌 B 放线菌 C 霉菌 D 病毒

8. 酸性食品是指_____的食品。

A pH>7 B pH<7 C pH>4.5 D pH<4.5

9. _____是枯草芽孢杆菌。

A. *Bacillus amarus* B. *Bacillus casei* C. *Bacillus cereus* D.

Bacillus subtilis

10. _____是黑曲霉。

A. *Aspergillus flavus* B. *Aspergillus fumigatus* C. *Aspergillus glaucus* D.

Aspergillus niger

四、简述题 (30分)

1. 与高等的动植物相比, 微生物有哪些特有的特点? (10分)

2. 为什么说土壤是微生物的大本营? (10分)

3. 测定微生物的生物量有哪些主要方法? (10分)

五、问答题 (60分)

1. 请比较原核细胞与真核细胞的主要区别。(15分)

2. 影响微生物引起食品腐败变质的主要因素有哪些? (15分)

3. 请你谈谈学好食品微生物的重要性。(30分)