

## 2011 江南大学 803 微生物学综合(食品) 考研试题(回忆版)

本试题由 kaoyan.com 网友宽宽猫 提供

食品专业部分

拉丁文(肉毒, 金球, 大肠, 枯草, 酿酒酵母), 用最简单的方法把他们分开(不用纯种分离)

若有一个微生物可以吃, 如何评价

量产诱变实验

熟食牛肉拉肚子 无菌 why

密封的果奶坏了

酸蛋白酶选育

快速检测方法举例 细说一个(20分)

耐热性的原因 DZ 值

酸、非酸食品 杀菌

基础部分

名词解释

1. 同型乳酸发酵

2. 荚膜

3. 质粒

4. BOD5

5. CFU

6. PCR

7. 拮抗

8. 选择性培养基

9. 巴斯德效应

10. 溶源转变

简答题

1. 什么是芽孢? 芽孢有什么特性? 芽孢在微生物学和应用微生物的意义

2. 图解四种物质运输方式

3. 简述生长曲线

4. 活菌体生长量测定方法(举两种)

5. 什么是病毒? 病毒有什么特性?

以上试题来自 kaoyan.com 网友的回忆, 仅供参考, 纠错请发邮件至 suggest@kaoyan.com。