

沈阳农业大学 2011 年硕士研究生入学初试试题

考试科目：食品微生物

共 2 页

分值：150 分

适用专业：食品加工与安全

注意：答案必须写在答题纸上，写在题签上无效

一. 填空题（每题 2 分，共 20 分）

1. 光能自养型微生物以（ ）为能源。
2. 化能异养型微生物以（ ）为碳源。
3. 由微生物引起脂肪类食品的腐败变质称为（ ）。
4. 鞭毛是细菌的（ ）器官。
5. 罐藏食品发生的只产酸不产气的一种腐败变质现象称为（ ）。
6. 肉毒梭菌能够产生（ ），它是目前毒性最强的生物毒素。
7. 细菌细胞壁的基本成分是（ ）。
8. 乙醇的杀菌能力主要是由于它的（ ）作用。
9. 酵母菌的繁殖方式主要为（ ）。
10. 单个或多个微生物细胞在适宜固体培养基上形成的群体称为（ ）。

二. 选择题（每题 2 分，共 20 分）

1. 果汁、啤酒常用的灭菌方法为（ ）。
A、巴氏消毒 B、干热灭菌 C、间歇灭菌 D、高压蒸汽灭菌
2. 酒精消毒的最适宜浓度为（ ）。
A、50% B、70% C、95% D、100%
3. 大多数真菌、细菌和放线菌都是（ ）。
A 厌氧菌 B 好氧菌 C 耐氧菌 D 微好氧菌
4. 有氧呼吸作用的最终电子受体是（ ）。
A 二氧化碳 B 有机物 C 无机氧化物 D 氧气

5. 酵母菌的酒精发酵作用走的是()。

- A ED 途径 B HMP 途径 C EMP 途径 D TCA 循环

6. 能进行光合作用的细菌是()

- A 紫硫细菌 B 大肠杆菌 C 放线菌 D 亚硝酸细菌

7. 微生物大小的测量单位为()。

- A nm 或 μm B μm C mm D cm

8. 首次创立微生物纯培养技术的是()

- A 巴斯德 B 列文虎克 C 柯赫 D 艾弗里

9. 基团转位和主动运输的主要差别是()。

- A、运输中需要各种载体参与 B、需要消耗能量
C、改变了被运输物质的化学结构 D、从低浓度到高浓度运输物质

10. 测定微生物活菌数通常采用()。

- A、稀释平板法 B、滤膜培养法 C、稀释培养法 D、比浊法

三. 名词解释 (每题 5 分, 共 35 分)

1. 培养基 2. 硫化物腐败 3. 生长曲线
4. 烈性噬菌体 5. 芽孢 6. 商业灭菌 7. 食物中毒

四. 问答题 (每题 15 分, 共 75 分)

1. 食品保藏的方法主要有哪些?
2. 如何预防食源性疾病?
3. 食品污染的主要途径有哪些?
4. 简述鲜乳腐败变质的过程。
5. 如何检测奶粉中的细菌总数?