八年级（上册）生物单元导练（五）

班级 姓名 学号

**一、单项选择题**

1．【基础题】关于细菌的叙述中，正确的是( )

A． 用低倍显微镜可以观察到染色的细菌

B． 细菌细胞里也含有染色体

C． 每个细菌都是独立生活的

D． 一个细菌也是一个细胞，所以也有完整的细胞壁．细胞膜．细胞质和细胞核

2．【基础题】芽孢的作用是( )

A．繁殖后代 B．生殖方式

C．通过休眠度过恶劣环境 D．贮藏养料

3．【基础题】细菌通常的生殖方式是( )

A．分裂生殖 B．形成芽孢

C．断裂生殖 D．营养生殖

4．【基础题】夏天我们以常发现，存放在壁橱里的衣物和鞋常常发霉，其原因是( )

A．低温、干燥 B．低温、潮湿

C．高温、风干 D．温暖、潮湿

5．【基础题】酵母菌在有氧和无氧的条件下，都能把葡萄糖分解，其中酵母菌在无氧的条件下能把葡萄糖分解成( )

A．二氧化碳和水 B．二氧化碳．水，同时释放较多能量

C．二氧化碳和能量 D．酒精．二氧化碳，同时释放较少能量

6．【基础题】蘑菇的子实体形成后，从土壤吸收水分和有机物的结构是( )

A．菌柄 B．菌丝 C．孢子 D．菌盖

7．【基础题】大多数细菌、真菌、蘑菇进行的生活方式是( )

A．寄生 B．自养 C．腐生 D．分裂

8．【提升题】下列叙述中不属于病毒特点的是( )

A．个体微小，要用电子显微镜才能观察到 B．没有细胞结构

C．在寄主细胞里进行繁殖 D．可以独立生活

9．【提升题】家庭制作酸奶的主要步骤有：①新鲜的全脂（或脱脂）乳和糖混合；②冷却（42～45℃）；③热处理（煮沸）；④发酵（放在室内温暖的地方数小时）；⑤接种（加入一些购买的酸奶）；⑥冷藏或食用．以下按操作的先后顺 序排列的是( )

A．①②③④⑤⑥ B．①③②⑤④⑥

C．①③② ④⑤⑥ D．③①②⑤④⑥

10．【提升题】微生物生长和繁殖需要空气．水分和适宜的温度等条件。下列哪种保存方法容易引起腐败( )

A．放在室内的新鲜带鱼 B．放在冰箱冷藏室中的带鱼

C．制成干 制品的带鱼 D．超市货架上的带鱼罐头

**二、综合题**

11．【基础题】 家庭制作米酒有如下工序:

①将酒曲粉末与糯米饭拌匀;

②将糯米饭放入容器中盖好,用毛巾包裹起来置于温暖的地方;

③用凉开水将糯米饭冲淋一次,冷却到30℃;

④将糯米浸泡一昼夜,用水淘洗干净;

⑤将糯米倒入蒸锅蒸熟(以上容器．毛巾等均要求消毒)。

请对照制作工序,回答下列问题:

(1)请写出制作米酒的操作步骤: (用工序中的序号表示)。

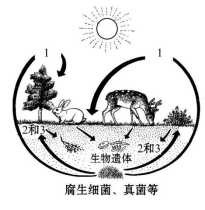
(2)酒曲粉末里含有的主要菌种是 。

(3)用凉开水冲淋糯米饭使米饭冷却到30℃的目的是 。

(4)酿好的米酒表面有气泡出现,这是发酵过程中产生的 气体造成的。发酵过程中除了产生气体,还产生了 。

(5)有一位同学按工序制作米酒,几天后,发现糯米饭发霉了,米酒也没制出来,没有 成功的原因可能是 。

12．【提升题】如图表示腐生细菌．真菌在自然界中的作用,据图回答。



(1)组成植物体和兔、鹿等动物体的有机物最终来源于绿色植物的 过程。

(2)从生态系统的组成上看,腐生细菌属于 。[来源:]

(3)生物遗体通过图中的 分解生成 释放到空气中,产生的 和 渗入到土壤中,这些物质又可被植物吸收和利用。由此可见,这些生物对自然界中的物质循环起着重要作用。21·cn·jy·com

(4)图中,生产者是 ;消费者是 。

13．【拓展题】生活中你一定有这样的经验，用酵母发过的面粉制作的食品特别松软香甜。学习了发酵技术以后，你不妨尝试动手做一下发糕。发糕暄软多孔，美味可口，人人都爱吃，做起来其实并不难。

材料用具：面粉、市售鲜酵母、糖少许、温开水、面盆、大碗、蒸锅。

制作方法： ①洗净双手和所需要的器具；

②在碗内用少量温水将酵母化开；

③在面盆内将面粉和适量糖拌匀，加入酵母液并用手揉。边揉边加水，直至揉成干湿适当的面团；

④将面团放在温暖的地方发酵4～5小时；

⑤将发好的面团放在蒸锅内隔水蒸30分钟；

⑥将蒸熟的发糕取出，待冷却后切成小块即可食用。

请分析回答：

（１）鲜酵母中含有酵母菌，与细菌相比，酵母菌细胞结构的主要特点是 。

（２）用温开水将酵母化开的原因是 。

（３）将面团放在温暖的地方发酵是因为 。

（４）蒸熟的发糕暄软多孔，是因为发酵过程中产生的 气体遇热膨胀造成的。

（５）某同学将和好的面团放到一个密闭的保温装置中进行发酵，结果蒸出的发糕有些酒味，你认为可能的原因是 。

（６）大家都知道酸奶口感好，营养价值高，酸奶是在牛奶中加入\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（微生物）制成的。根据此微生物的发酵原理还可以制作泡菜，制作泡菜时都是将其密封数天，这是为了制造\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_的环境。

（７）为防止食品腐败，日常生活中我们常把肉类．鱼类．蔬菜等食品放入冰箱保存，这种保存方法依据的原理是 。袋装牛奶和盒装牛奶都是运用巴斯德消毒法来保存，这种保存方法依据的原理是 。

**第五单元参考答案(微生物的生活)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **题号** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **答案** | **C** | **C** | **A** | **D** | **D** | **B** | **C** | **D** | **B** | **A** |

**11．**（1）④⑤③①② （2）酵母菌

（3）防止高温杀死酒曲粉末中的酵母菌

（4）二氧化碳；酒精

（5）经常打开容器，杂菌感染

**12．**（1）光合作用； （2）分解者；

（3）腐生细菌．真菌；二氧化碳；水；无机盐。

（4）绿色植物；兔．鹿等动物。

13．（1）有成形的细胞核   
 （2）保持酵母菌的活性，如果水温过高会使其活性降低或死亡  
 （3）温暖的环境有利于酵母菌的大量繁殖  
 （4）二氧化碳   
 （5）酵母菌进行无氧呼吸产生了酒精  
 （6）乳酸菌 无氧（缺氧）   
 （7）低温抑制微生物的生长和繁殖 高温灭菌