

17. 以下属于食品中常见的细菌的有
- A. 假单胞杆菌属 B. 醋酸杆菌属
C. 肠细菌属 D. 沙门氏菌
E. 芽孢杆菌属
18. 以下不适合食品工业中防腐或消毒用途的有
- A. 重金属盐类 B. 有机化合物
C. 紫外线 D. 臭氧
E. 超声波
19. 食醋生产是多种微生物参与的结果, 包括
- A. 淀粉液化微生物 B. 糖化微生物
C. 酒精发酵微生物 D. 醋酸发酵微生物
E. 抗生素发酵微生物
20. 消化道传染病的防治原则有
- A. 加强传染源管理 B. 做好“三管一灭”切断传播途径
C. 保护易感人群 D. 加强体育锻炼
E. 佩戴口罩

第二部分 非选择题

三、填空题: 本大题共 10 小题, 每小题 1 分, 共 10 分。

21. 酵母菌通常以芽殖或_____进行无性繁殖。
22. 病毒是由蛋白质围绕着_____组成的复合分子构成的非细胞结构型。
23. 噬菌体的生活周期包括吸附、侵入、_____、组装和释放 5 个阶段。
24. 霉菌的繁殖可分为无性繁殖和_____。
25. 微生物新陈代谢作用包括合成代谢和_____。
26. 酵母菌正常的发酵形式是_____, 又称为第一型发酵。
27. 土壤中微生物含菌量大体有一个 10 倍系列的递减规律: _____ >放线菌>霉菌>酵母菌>藻类>原生动物。
28. 引起食品腐败变质的细菌包括致病菌、_____和非致病菌。
29. 食品的腐败变质主要是由于食品中的酶以及_____的作用, 使食品中的营养物质分解或氧化而引起的。
30. 真菌性食物中毒主要原因在于_____, 其是产毒真菌在适宜条件下所产生的次级代谢产物。

四、名词解释题: 本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分。

31. 荚膜
32. 消毒
33. 根际微生物
34. 极端微生物
35. 细菌性食物中毒

五、简答题: 本大题共 4 小题, 每小题 5 分, 共 20 分。

36. 简述革兰氏染色的原理和意义。
37. 简述单细胞微生物的典型生长曲线的定义及其可划分的阶段。
38. 简述微生物与生物环境间的关系。
39. 简述污染食品的微生物来源。

六、论述题: 本大题共 2 小题, 每小题 15 分, 共 30 分。

40. 论述食品中细菌总数和大肠菌群的定义及其食品卫生学意义。
41. 论述栅栏效应及其原理。