

- 1、发酵是厌氧或兼性厌氧微生物的生长和代谢过程。 (对)
- 2、在微生物发酵食品进程中，微生物死亡即意味着发酵的结束。 (错)
- 3、食品生产中允许使用的乳酸菌菌种都是益生菌。 (错)
- 4、大曲白酒生产用的大曲中主要微生物是酵母菌。 (错)
- 5、Kefir 奶是一种纯种乳酸细菌发酵的乳制品 (错)
- 6、中国传统发酵食品的工艺特色是酵母酿酒。 (错)
- 7、沙拉米是一种以乳酸菌发酵产酸制造的一种发酵肉制品。 (对)
- 8、从参与发酵的微生物群系分析结果发现，酸马奶、Kefir、泡菜、红茶菌等都属于同类发酵食品。 (对)
- 9、椰果 (Nata) 是原产于菲律宾的一种椰蓉类食品。 (错)
- 10、益生菌发酵可以赋予食品特殊的营养、功能和感官特性。 (对)
- 11、中国传统发酵食品的工艺特色之一是利用多种多样的植物原料生产发酵调味品。 (对)
- 12、从工艺和发酵菌种角度分析，果蔬酵素和发酵果蔬汁饮料是同一种产品。 (错)
- 13、食品的固态发酵基质被称为发酵醪，所以，酒酿也常被称为醪糟。 (对)
- 14、以谷物为原料酿酒的工艺中，原料中大分子物质降解的动力为酶制剂。 (错)
- 15、发酵食品生产中陈酿工艺的作用是通过体系中的酯化反应产生特征香气。 (对)
- 16、巴斯德发明的微生物分离和纯培养技术让发酵生产从自然发生进入人工可控。 (错)
- 17、发酵食品技术创新点之一是利用基因工程技术创造优良的食品级基因工程菌种。 (错)
- 18、现代生物传感器的研究和设计，实现了丝状真菌固态发酵生产过程的生物量在线监测。 (错)
- 19、发酵食品的安全性评价重点是工艺控制和代谢产物的安全。 (错)
- 20、大健康趋势下的发酵食品科技创新突破点主要集中在原料、功能、配方、剂型的创新。(对)
21. 乳酸奶，又称乳酸菌奶。 (错)
22. 酵母菌属厌氧菌，因此须提供厌氧条件才能使发酵彻底。 (错)
23. 葡萄酒生产中添加 SO_2 使发酵提前，酵母繁殖和糖的转化加速。 (错)
24. 种子接种时间应掌握在菌体生长对数期后的稳定期。 (错)
25. 发酵是由一种或多种微生物完成的，微生物生命活动的停止即发酵结束。 (错)
26. 近期研究认为，枯草杆菌、地衣芽孢杆菌是酱油酿造中的主要有害菌。 (错)
27. 在现代生物技术领域，生物反应器指的是用于发酵生产、实现在线智能控制的反应罐等设备。 (错)

28. 酒母制造中，接种量决定了成熟酒母的细胞数。 (错)
29. 在酱油酿造的特殊体系中，微生物菌群演替的一般顺序为曲霉菌→乳酸菌→酵母菌。(对)
30. 啤酒主体风味是在后酵阶段形成的。 (错)
31. 康普茶的本质就是中国发酵茶。 (错)