

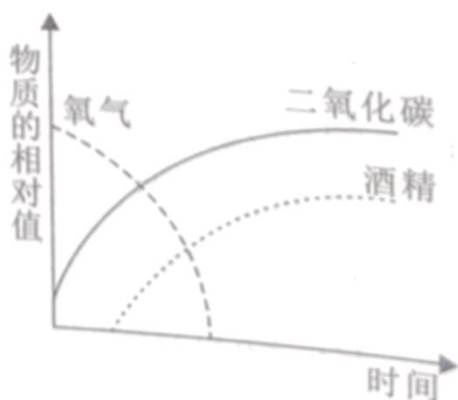
30. 在学校组织的食品制作比赛活动中，同学们制作了豆浆、苹果醋、酸奶、腐乳、泡菜。小明制作了一份甜酒，他的操作过程如下，请回答有关问题：

①将浸泡好的糯米蒸成糯米饭；②冷却糯米饭至微热→添加妈妈上次用过的酒曲→搅拌均匀→压实米饭→在米饭中间挖个凹坑→加入少量凉开水；③将容器盖好置于温暖的地方。

(1) 同学们制作的_____（填食品名称）无需发酵，制作酸奶用到的微生物在结构上与动植物细胞最大的区别是_____。

(2) 制作甜酒用到的微生物主要是_____。小明将糯米饭和酒曲拌匀相当于细菌、真菌培养过程中的_____。

(3) 在甜酒制作过程中容器内的氧气、二氧化碳和酒精的含量变化如图所示，由此推测步骤②将米饭压实、③将容器盖好的原因是_____。



(4) 小明制作的甜酒颜色微红，有酸味，这很可能是因为_____。

(5) 人类对细菌和真菌的利用非常广泛，除用于制作食品外还可以_____（试举一例）。