

7. 法国科学家巴斯德被誉为“微生物学之父”，他证实了细菌不是自然发生的，同时还发现了乳酸菌和酵母菌。乳酸菌和酵母菌与人们的生活息息相关，请分析回答：

- (1) 从细胞结构上看，乳酸菌与酵母菌最主要的区别是乳酸菌没有_____，而酵母菌有。
- (2) 四川人喜食泡菜，很多川菜的制作也会用泡菜作为配料。制作泡菜的原理是利用乳酸菌将蔬菜中的有机物转化为_____，使蔬菜变成有酸味的泡菜。
- (3) 面包的制作离不开酵母菌的发酵作用。在制作面包时，酵母菌产生的_____会在面团中形成许多小孔，使面包膨大和松软，从而获得较好口感。面包制作好后要尽快食用，低温冷藏可以适当延长面包的保质期，其原理是低温能抑制细菌和真菌的_____。