

26. 邵阳地区人们过春节时，有用糯米制作甜酒招待客人的习俗，但浸湿的糯米没有用完容易发霉变质。为了延长糯米的保存时间，某中学生物兴趣小组进行了如下实验：

组别	A	B	C
实验处理	将晒干的糯米置于塑料袋中，放在 20℃ 环境里	将浸湿的糯米置于塑料袋中，放在 20℃ 环境里	将浸湿的糯米置于塑料袋中，放在 -15℃ 环境里
实验结果（一周后观察）	不发霉	发霉	?

- （1）制作甜酒过程中，有将酒曲粉末与糯米饭拌匀的步骤，这相当于“培养细菌、真菌的一般方法”中的_____步骤，酒曲粉末中的酵母菌和制作酸奶的菌种在细胞结构上的根本区别是_____。
- （2）预测 C 组的实验结果是_____。
- （3）通过表中_____两组的对照，可知微生物的生长和繁殖需要一定的水分。
- （4）由以上实验可知，为了防止食品的腐败，应该将食品保存在_____条件下，以延长其保存时间。