

扬州大学

2019年硕士研究生招生考试初试试题（ A 卷）

科目代码 **850** 科目名称 **食品微生物学**

满分 **150**

注意：①认真阅读答题纸上的注意事项；②所有答案必须写在答题纸上，写在本试题纸或草稿纸上均无效；③本试题纸须随答题纸一起装入试题袋中交回！

一、名词解释（每个4分，共40分）

1. 质粒 2. 基因突变 3. 天然培养基 4. 异型乳酸发酵 5. 温和噬菌体
6. 乳酸菌 7. 原养型 8. 裂解量 9. 转化 10. *Saccharomyces cerevisiae*

二、填空题（每空1.5分，共30分）

1. 病毒粒子的对称机制主要包括（1）、（2）和（3）。
2. 按微生物所需的能源、氢供体和碳源来划分，它们的营养类型有（4）、（5）、（6）和（7）四种
3. 真菌主要包括：（8）、（9）和（10）。
4. 高氏一号培养基常用于培养（11）；马铃薯葡萄糖培养基常用于培养（12）；牛肉膏蛋白胨琼脂培养基常用于培养（13）。
5. 证实核酸是遗传物质基础的三个著名实验为（14）、（15）和（16）。
6. 微生物的学名表示方法中，双名法主要由（17）和（18）两部分组成。
7. 细菌的鞭毛具有（19）功能，而菌毛具有（20）方式功能。

三、简答题（每题8分，共32分）

1. 简述微生物的主要特性。
2. 微生物细胞壁的作用。
3. 简述微生物的厌氧机制。
4. 简述微生物吸收营养物质的主要途径及特点。

四、论述题（每题16分，共48分）

1. 试述单细胞微生物的典型生长曲线的特征。
2. 试述微生物在食品中的应用方式。
3. 试述微生物在食品工业发展过程中所起的作用。