

河 北 工 程 大 学

二〇一九年硕士研究生入学考试试题 试卷 D

考试科目代码 832 考试科目名称 食品微生物学

所有答案必须写在答题纸上，做在试题纸或草稿纸上无效。

一、名词解释（共 35 分，每小题 5 分）

1、荚膜 2、消毒 3、质粒 4、鉴别培养基 5、外源性污染 6、原核微生物 7、假根

二、简答题（共 70 分，每小题 10 分）

- 1、什么是高密度培养，如何保证好氧菌的高密度培养？
- 2、简述原核微生物与真核微生物在细胞结构上的区别？
- 3、食物中毒的特点是什么？
- 4、简述鲜奶变质过程中微生物的变化规律？
- 5、设计和配制培养基应遵循怎样的原则？
- 6、简述微生物吸收营养物质的方式及各方式特点？
- 7、简述细菌的主要个体形态有哪几种，如何观察其个体形态？

三、论述题（45 分，每小题 15 分）

- 1、列出 3 种发酵食品，说出其起作用的主要微生物种类，以及微生物在该发酵中的作用？
- 2、以熟牛肉为例，说明食品中金黄色葡萄球菌检测程序。
- 3、食品防腐保鲜技术有哪些？各种保藏技术的保藏原理是什么？