

2010年江南大学803微生物学(食品)考研试题(回忆版)

本试题由 kaoyan.com 网友 Zoyea、xue32xin 提供

一、名词解释:(共10个)

菌落、温和性噬菌体、益生菌、生长因子、EMB 国标 K……

二、图解

酿酒酵母的生活史、Ames test、D值和Z值

三、填空

1. 一般消毒的条件()摄氏度()分钟;干热灭菌的条件()摄氏度,()分钟
2. 米粉变质的主要微生物及原因
3. 新鲜蔬菜变质的主要微生物及原因

四、简答题

1. 比较枯草芽孢杆菌与大肠杆菌的异同
2. PCR技术
3. 单克隆抗体的制备
4. 影响微生物耐热性的因素并论证D、Z值的关系

五、论述题

1. 影响延滞期的因素,并利用此原理说明制备酸奶是应注意什么
2. 如何制备甲型H1N1疫苗
3. 如何鉴定大肠菌群,所用培养基属于什么类型

以上试题来自 kaoyan.com 网友的回忆,仅供参考,纠错请发邮件至 suggest@kaoyan.com。