**Bài 26: Thực hành quan sát vi khuẩn**

**Câu 1<NB>** Vi khuẩn tồn tại bao nhiêu phương thức dinh dưỡng chủ yếu?

A.4

B.3

C.2

D.1

**Câu 2<NB>** Loại vi khuẩn chủ yếu có trong nước dưa, cà muối là

A. Vi khuẩn than

C. Vi khuẩn E.coli

B. Vi khẩn lactic

D. Liên cầu khuẩn

**Câu 3<NB>** Thời gian ủ sữa chua phù hợp là:

A. 1 đến 2 giờ

C. 4 đến 5 giờ

B. 8 đến 12 giờ

D. Khoảng 24 giờ

**Câu 4<NB>** Cho các bước của quy trình làm sữa chua sau:

1. Mở hộp sữa đặc và đổ vào chậu thủy tinh

2. Cho vào hỗn hợp một hộp sữa chua, khuấy nhẹ, đều tay

3. Thêm vào chậu thủy tinh 1 lít nước theo tỉ lệ :1/2 nước vừa đun sôi, ½ nước đun sôi để nguội

4. Múc hỗn hợp sữa chua cho vào cốc thủy tinh nhỏ có nắp đậy

5. Xếp các cốc vào nồi ủ và ủ khoảng 8 – 12 giờ

6. Bảo quản sữa chua đã ủ trong ngăn mát tủ lạnh

Thứ tự đúng các bước trong quy trình làm sữa chua là:

A. 1 →2 → 3→ 4→ 5→ 6

C. 1 →3 → 2→ 4→ 5→ 6

B. 1 →2 → 3→ 5→ 4→ 6

D. 2 →3 → 1→ 4→ 5→ 6

**Câu 5<NB>** Dụng cụ nào được sử dụng để quan sát vi khuẩn?

A. Kính lúp

C. Kính hiển vi

B. Kính soi nổi

D. Kính viễn vọng.

**Câu 6<NB>** Sữa chua được bảo quản trong điều kiện nào?

A. Trong ngăn đá tủ lạnh

C. Trong ngăn mát tủ lạnh

B. Ở nơi khô ráo, thoáng mát

D. Ở nơi có độ ẩm cao.

**Câu 7<NB>** Khi quan sát dưới kính hiển vi , vi khuẩn lactic có hình dạng như thế nào?

A. Hình xoắn

B. Hình sợi

C. Hình que

D. Hình cầu

**Câu 8<TH>** Người ta “lợi dụng” hoạt động của vi khuẩn lactic để tạo ra món ăn nào dưới đây?

A. Bánh gai

B. Giả cầy

C. Giò lụa

D. Sữa chua

**Câu 9<TH>** Vi khuẩn lên men ở nước dưa, cà muối có phương thức dinh dưỡng nào?

A. Hoại sinh

B. Kí sinh

C. Cộng sinh

D. Hội sinh

**Câu 10<TH>** Bước nhuộm xanh methylene khi làm tiêu bản quan sát vi khuẩn trong nước dưa muối, cà muối có ý nghĩa gì?

A. Vi khuẩn bắt màu thuốc nhuộm dễ quan sát.

B. Làm tăng số lượng vi khuẩn trong nước dưa muối, cà Vi khẩn lactic

C. Phóng to các tế bào vi khuẩn để quan sát

D. Làm tiêu diệt các sinh vật khác trong nước dưa muối, cà muối.

**Câu 11 (NB)**Vi khuẩn lactic có hình gì và cấu tạo như thế nào?

A.Hình que, đơn bào

B.Hình hạt, đơn bào

C.Hình tam giác, đa bào

D.Hình vuông, đơn bào

**Câu 12 (NB)** Vi khuẩn lactic dinh dưỡng theo kiểu gì?

A.Dị dưỡng bằng hoại sinh và kí sinh

B. Tự dưỡng

C. Kí sinh

D. Tự dưỡng và hoại sinh

**Câu 13 (NB)** Vi khuẩn lactic có kích thước và khả năng bắt màu như thế nào?

A. Lớn, màu nhạt

B. Nhỏ, màu nhạt

C. Lớn, màu đậm

D. Nhỏ, màu đậm

**Câu 14 (TH)** Tại sao cần bảo quản sữa chua trong ngăn mát tủ lạnh?

A. Bảo quản tốt, kìm hãm sự lên men tiếp tục diễn ra phá vỡ cấu trúc của sữa chua

B. Giúp vi khuẩn lactic không bị đột biến do tác động bên ngoài.

C. Sữa chua để ngoài môi trường lâu sẽ bị ngả vàng.

D. Ăn ngon hơn

**Câu 15 (TH)** Bước nhuộm xanh methylene khi làm tiêu bản quan sát vi khuẩn trong nước dưa muối, cà muối có ý nghĩa gì?

A.Vi khuẩn bắt màu thuốc nhuộm dễ quan sát.

B. Làm tăng số lượng vi khuẩn trong nước dưa muối, cà muối,

C. Phóng to các tế bào vi khuẩn để quan sát.

D.Làm tiêu diệt các sinh vật khác trong nước dưa muối, cà muối.

**Câu 16 (NB)** Nhiệt độ sinh trưởng tối thích của vi khuẩn láctic ưa ấm là:

A.20-30 0C

B. 25-35 0C

C. 30-40 0C

D. 35-45 0C

**Câu 17 (NB)** Nhiệt độ sinh trưởng tối thích của vi khuẩn láctic ưa nhiệt là:

A.30-40 0C

B.40-50 0C

C.40-45 0 C

D. 50- 55 0C

**Câu 18 (NB)** Nhiệt độ sinh trưởng tối thích của vi khuẩn láctic ưa lạnh là:

A.2 0C

B.0 0C

C. 6 0C

D. Thấp hơn 5 0C

**Câu 19 (NB)** Vi khuẩn lactic có màu sắc như thế nào?

A.Màu trắng đục hoặc màu vàng kem

B. Màu vàng đậm

C. Màu xanh nhạt

D. Màu đỏ

**Câu 20 (NB)** Vi khuẩn lactic thích hợp với môi trường nào?

A.Vi khuẩn sống thích hợp với môi trường acid. Đặc biệt, trong môi trường có nhiều lactose và glucose

B. Vi khuẩn sống thích hợp với môi trường bazơ

C. Vi khuẩn sống thích hợp với môi trường acid

D. Vi khuẩn sống thích hợp với môi trường trung tính.

**Câu 21<NB>** Kể tên một số ứng dụng của vi khuẩn trong chế biến thức ăn, thực phẩm trong gia đình.

<$> Một số ứng dụng của vi khuẩn trong chế biến thức ăn, thực phẩm trong gia đình: làm sữa chua, làm rượu vang, muối chua rau, củ, quả (dưa muối, cà muối,...).

**Câu 22<TH>** Có bạn nói thời gian ủ sữa chua chỉ cẩn 1 - 2 giờ. Theo em, bạn nói có đúng không?Tại sao?

<$> Bạn nói không đúng vì thời gian lí tưởng là 8 - 12 giờ để vi khuẩn hoạt động làm cho sữa có độ chua nhất định. Nếu ủ ít hơn mức thời gian trên sữa sẽ chưa đủ độ chua, còn nếu để quá lâu thì sữa sẽ chua quá và bị biến đổi gâỵ hư hỏng.

**Câu 23<VD>** Sau khi được học về cách làm sữa chua, em và bạn trong tổ về nhà thực hiện theo các bước đã được hướng dẫn.Tuy nhiên, vì ngại đi mua sữa chua mồi nên bạn em đã không thêm sữa chua mồi theo hướng dẫn, các bước còn lại vẫn tiến hành bình thường. Một ngày sau, các bạn đến lớp và bạn em nói rằng đã làm như hướng dẫn nhưng không thành công. Sữa không có vị chua mà còn xuất hiện váng, mùi khó chịu. Em hãy giải thích cho bạn vì sao bạn đã làm sữa chua không thành công?

<$> Bạn em làm sữa chua không thành công vì thiếu sữa chua mổi.Trong sữa chua mồi chứa một tỉ lệ vi khuẩn nhất định, cho vào ủ cùng với sữa sẽ kích thích quá trình sinh sản của vi khuẩn lactic, tạo độ chua cho sữa chua và ngăn cản các sinh vật có hại phát triển trong sữa chua, gây ảnh hưởng sức khoẻ con người khi sử dụng.

**Câu 24 (VD)** Kể tên một số ứng dụng của vi khuẩn trong chế biến thức ăn, thực phẩm trong gia đình.

<$> Một số ứng dụng của vi khuẩn trong chế biến thức ăn, thực phẩm trong gia đình: làm sữa chua, làm rượu vang, muối chua rau, củ, quả (dưa muối, cà muối,...).

**Câu 25 (TH)** Có bạn nói thời gian ủ sữa chua chỉ cẩn 1 - 2 giờ. Theo em, bạn nói có đúng không?Tại sao?

<$> Bạn nói không đúng vì thời gian lí tưởng là 8 - 12 giờ để vi khuẩn hoạt động làm cho sữa có độ chua nhất định. Nếu ủ ít hơn mức thời gian trên sữa sẽ chưa đủ độ chua, còn nếu để quá lâu thì sữa sẽ chua quá và bị biến đổi gâỵ hư hỏng.

**Câu 26 (VDC)** Sau khi được học về cách làm sữa chua, em và bạn trong tổ về nhà thực hiện theo các bước đã được hướng dẫn.Tuy nhiên, vì ngại đi mua sữa chua mồi nên bạn em đã không thêm sữa chua mồi theo hướng dẫn, các bước còn lại vẫn tiến hành bình thường. Một ngày sau, các bạn đến lớp và bạn em nói rằng đã làm như hướng dẫn nhưng không thành công. Sữa không có vị chua mà còn xuất hiện váng, mùi khó chịu. Em hãy giải thích cho bạn vì sao bạn đã làm sữa chua không thành công.

<$> Bạn em làm sữa chua không thành công vì thiếu sữa chua mổi.Trong sữa chua mồi chứa một tỉ lệ vi khuẩn nhất định, cho vào ủ cùng với sữa sẽ kích thích quá trình sinh sản của vi khuẩn lactic, tạo độ chua cho sữa chua và ngăn cản các sinh vật có hại phát triển trong sữa chua, gây ảnh hưởng sức khoẻ con người khi sử dụng.

**Câu 27 (VD)** Hãy nêu các bước muối dưa cải thường sử dụng trong gia đình.

<$> Các bước muối dưa cải:

Bước 1. Rau cải phơi se mặt, rửa sạch, cắt nhỏ 3-4 cm.

Bước 2. Đổ rau vào bình.

Bước 3. Pha nước muối ấm 6% rồi đổ ngập rau.

Bước 4. Nén chặt, đậy kín, để nơi ấm.

Lưu ý: Có thể cho thêm nước đường và nước dưa cũ để dưa nhanh chín vàng vì trong nước dưa muối cũ có chứa nhiểu vi khuẩn lactic, chúng sê chuyển hoá đường trong rau củ thành axit lactic làm dưa nhanh có vị chua

**Câu 28 (TH)** Người ta nói sữa chua là một loại thực phẩm rất bổ dưỡng có đúng không? Vì sao?

<$> Người ta nói sữa chua là một loại thực phẩm rất bổ dưỡng là đúng vì: Trong sữa chua có nhiều prôtêin dễ tiêu, có nhiều vitamin được hình thành trong quá trình lên men lactic.

**Câu 29 (VDC)** Khi muối dưa người ta thường cho thêm một ít nước dưa cũ, 1 – 2 thìa đường để làm gì? Tại sao khi muối dưa, người ta phải đổ ngập nước và nén chặt rau, quả?

<$> Khi muối dưa người ta thường cho thêm một ít nước dưa cũ để cung cấp các vi khuẩn lactic và làm giảm độ pH của môi trường tạo điều kiện cho vi khuẩn lactic phát triển. Thêm 1 – 2 thìa đường để cung cấp thức ăn ban đầu cho vi khuẩn lactic, nhất là với loại rau, quả dùng để muối dưa có hàm lượng đường thấp dưới 5%.

- Khi muối dưa người ta thường đổ ngập nước và nén chặt rau, quả để tạo điều kiện yếm khí cho vi khuẩn lactic phát triển đồng thời hạn chế sự phát triển của vi khuẩn lên men thối.