**CÂU HỎI LUYỆN TẬP**

**BÀI 28. THỰC HÀNH LÊN MEN**

**Câu 1.** Khi muối dưa chua, việc cho nguyên liệu đã xử lí vào dung dịch nước muối 5-6% nhằm mục đích gì?

**A.** Để tạo vị mặn cho dưa. **B.** Để dưa nhanh chua hơn

**C.** Để ức chế các vi sinh vật gây thối **D.** Để kích thích quá trình lên men.

**Câu 2.** Trong những ngày đầu lên men trái cây, có rất nhiều bọt khí nổi lên. Lời giải thích nào sau đây về hiện tượng trên là đúng?

**A.** Đây là khí CO2 do quá trình lên men tạo ra, quá trình lên men diễn ra bình thường.

**B.** Đây là khí CO2 do quá trình lên men tạo ra, quá trình lên men bị hư.

**C.** Đây là khí O2 do quá trình lên men tạo ra, quá trình lên men diễn ra bình thường.

**D.** Đây là khí O2 do quá trình lên men tạo ra, quá trình lên men bị hư.

**Câu 3.** Việc cho vitamin C (hoặc nước chanh, giấm gạo) vào bột bánh mì nhằm mục đích gì?

**A.** Làm cho bột mì nở nhiều hơn. **B.** Làm cho bánh mì không bị cháy khi nướng.

**C.** Làm cho bánh mì dai và giòn hơn **D**. Làm cho bột mì không bị hỏng.

**Câu 4.** Để làm sữa chua, cần những nguyên liệu nào sau đây?

1. Sữa đặc (2) Nước sôi (3) Hộp sữa chua làm giông

(4) Nồi nhôm (5) Sữa tươi (6) Thùng xốp

**A.** (1), (2), (4), (6) **B.** (1), (2), (3), (4)

**C.** (1), (2), (3), (5) **D.** (2), (3), (5), (6)

**Câu 5.** Khi làm bánh mì chúng ta cần những nguyên liệu nào sau đây?

(1) Bột mì (2) Đường (3) Muối

(4) Vitamin C (5) Dầu ăn (6) Rượu

**A.** (1), (2), (4), (6) **B.** (1), (2), (3), (4)

**C.** (1), (3), (4), (5) **D.** (2), (3), (5), (6)

**Câu 6.** Biểu hiện nào sau đây chứng tỏ kết quả muối dưa chua đã thành công?

(1) Ăn có vị chua, giòn (2) Mùi thơm đặc trưng

(3) Sủi bọt nhiều (4) Nước có màu đục (5) Có vị chua nhẹ

**A.** (1), (2), (4). **B.** (1), (2), (5).

**C.** (1), (3), (5). **D.** (3), (4), (5).

**Câu 7.** Khi muối dưa, người ta thường cho thêm một ít nước dưa của lần muối dưa trước vào cùng. Việc này có mục đích gì?

**A.** Để dưa nhanh chua hơn.

**B.** Để dưa không bị mùi hôi, thối.

**C.** Để dưa giòn hơn.

**D.** Để dưa chậm chua hơn.

**Câu 8.** Vì sao phải để nguội hỗn hợp sữa nguyên liệu (khoảng 40 oC) trước khi cho hộp sữa chua làm men giống vào?

**A.** Vì nhiệt độ quá cao sẽ khiến vi khuẩn lactic giống bị chết.

**B.** Vì nhiệt độ quá cao sẽ làm giảm độ pH của nguyên liệu.

**C.** Vì nhiệt độ quá cao sẽ làm vi khuẩn lactic giống bị đột biến.

**D.** Vì nhiệt độ quá cao sẽ làm tăng áp suất thẩm thấu của nguyên liệu.

**Câu 9.** Vi sinh vật nào sau đây được ứng dụng để sản xuất bánh mì?

**A.** Lactococcus lactis.

**B.** Aspergillus oryzae.

**C.** Bacillus thuringiensis.

**D.** Saccharomyces cerevisiae.

**Câu 10.** Làm bánh mì là ứng dụng của quá trình

**A.** lên men lactic.

**B.** lên men rượu.

**C.** lên men acetic.

**D.** lên men propionic.

**Câu 11:** Cần bảo quản sữa chua thành phẩm trong ngăn mát tủ lạnh (2 – 8 oC) nhằm

**A.** ức chế sự phát triển của vi khuẩn lactic để tránh sự lên men quá mức.

**B.** tăng cường sự phát triển của vi khuẩn lactic để ức chế vi khuẩn có hại.

**C.**hạ thấp nhiệt độ của sữa chua thành phẩm để tăng độ thơm ngon.

**D.** hạ thấp nhiệt độ của sữa chua thành phẩm để tăng độ đông tụ.

**Câu 12.** Tại sao phải để nguội hỗn hợp sữa nguyên liệu (khoảng 40 oC) trước khi cho hộp sữa chua làm men giống vào?

**A.** Vì nhiệt độ quá cao sẽ khiến vi khuẩn lactic giống bị chết.

**B.** Vì nhiệt độ quá cao sẽ làm giảm độ pH của nguyên liệu.

**C.** Vì nhiệt độ quá cao sẽ làm vi khuẩn lactic giống bị đột biến.

**D.** Vì nhiệt độ quá cao sẽ làm tăng áp suất thẩm thấu của nguyên liệu.

**Câu 13.** Khi làm bánh mì, ở bước nhào bột, không để men tiếp xúc trực tiếp với muối vì

**A.** muối sẽ làm cho men bị vón cục.

**B.** muối sẽ làm cho men bị đột biến.

**C.** muối sẽ làm cho men bị chết, hỏng.

**D.** muối sẽ làm cho men hoạt động quá mạnh.

**Câu 14.** Thực chất của quá trình lên men trái cây là

**A.** quá trình lên men rượu. **B.** quá trình lên men giấm.

**C.** quá trình lên men lactic. **D.** quá trình tổng hợp đường.

**Câu 15.** Trong quá trình lên men trái cây, không nên đậy nắp quá kín nhằm

**A.** tạo điều kiện để cho khí CO2 tạo ra được thoát ra ngoài.

**B.** tạo điều kiện để cho khí O2 tạo ra được thoát ra ngoài.

**C.** tạo điều kiện để cho khí N2 tạo ra được thoát ra ngoài.

**D.** tạo điều kiện để cho khí H2 tạo ra được thoát ra ngoài.

**Gợi ý đáp án**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| **Đáp án** | **C** | **A** | **A** | **C** | **C** | **B** | **A** | **A** | **D** | **B** | **D** | **A** | **C** | **A** | **A** |