

Bộ trắc nghiệm Bài 33 Công nghệ 10: Ứng dụng công nghệ vi sinh để sản xuất thức ăn chăn nuôi

Câu 1: Quy trình sản xuất thức ăn từ vi sinh vật gồm mấy bước?

- A. 3
- B. 4
- C. 5
- D. 6

Câu 2: Thời gian nhân đôi tế bào của lợn, gà như thế nào?

- A. 0,3 đến 2 giờ
- B. 2 đến 6 giờ
- C. 6 đến 12 ngày
- D. 24 đến 36 ngày

Câu 3: Sau khi chế biến cấy nấm lên thì hàm lượng protein trong bột sắn sẽ được nâng lên như thế nào?

- A. 1,7% lên 35%
- B. 1% lên 25%
- C. 1,9% lên 45%
- D. 1,5% lên 30%

Câu 4: Sinh khối là:

- A. là khối vật chất hữu cơ do một cơ thể hay một quần thể sinh vật sản sinh ra
- B. là khối vật chất vô cơ do một cơ thể hay một quần thể sinh vật sản sinh ra
- C. là khối vật chất hữu cơ do một tế bào sản sinh ra
- D. là khối vật chất vô cơ do một tế bào sản sinh ra

Câu 5: Nguyên liệu để sản xuất thức ăn từ vi sinh vật là gì?

- A. Dầu mỏ

- B. Khí metan
- C. Phế liệu của nhà máy giấy
- D. Cả A, B, C đều đúng

Câu 6: Ứng dụng công nghệ vi sinh là gì ?

- A. Lợi dụng hoạt động của vi khuẩn
- B. Lợi dụng hoạt động của nấm men
- C. Lợi dụng hoạt động của các loại vi sinh vật có ích.
- D. Đáp án B và C

Câu 7: Ứng dụng công nghệ vi sinh để sản xuất thức ăn chăn nuôi có tác dụng gì ?

- A. Bảo quản thức ăn tốt hơn
- B. Tăng hàm lượng prôtêin trong thức ăn
- C. Tăng giá trị dinh dưỡng của thức ăn
- D. Cả A, B, C đều đúng

Câu 8: Nguyên lí ứng dụng công nghệ vi sinh để chế biến thức ăn chăn nuôi?

- A. Ủ hay lên men thức ăn.
- B. Thu được thức ăn có giá trị dinh dưỡng cao.
- C. Cây nấm men hay vi khuẩn có giá trị dinh dưỡng thấp.
- D. Tất cả đều đúng

Câu 9: Bước thứ 4 trong quy trình ứng dụng công nghệ vi sinh để sản xuất thức ăn chăn nuôi là ?

- A. Ủ hay lên men.
- B. Tách lọc, tinh chế.
- C. Cây chủng vi sinh vật đặc thù.
- D. Tất cả đều sai

Câu 10: Loại thức ăn tinh nào được sử dụng chế biến thức ăn chăn nuôi ?

- A. Vỏ quả dưa
- B. Vỏ đậu
- C. Bột sắn
- D. Xơ dừa

Đáp án bộ trắc nghiệm Công nghệ Bài 33 lớp 10: Ứng dụng công nghệ vi sinh để sản xuất thức ăn chăn nuôi

Câu 1:

Đáp án: B. 4

Giải thích: Quy trình sản xuất thức ăn từ vi sinh vật gồm 4 bước – SGK trang 98

Câu 2:

Đáp án: D. 24 đến 36 ngày

Giải thích: Thời gian nhân đôi tế bào của lợn, gà là từ 24 đến 36 ngày – SGK trang 97

Câu 3:

Đáp án: A. 1,7% lên 35%

Giải thích: Sau khi chế biến cấy nấm lên thì hàm lượng protein trong bột sắn sẽ được nâng từ 1,7% lên 35% - SGK trang 97

Câu 4:

Đáp án: A. là khối vật chất hữu cơ do một cơ thể hay một quần thể sinh vật sản sinh ra

Giải thích: Sinh khối là khối vật chất hữu cơ do một cơ thể hay một quần thể sinh vật sản sinh ra – Thông tin bổ sung – SGK trang 98

Câu 5:

Đáp án: D. Cả A, B, C đều đúng

Giải thích: Nguyên liệu để sản xuất thức ăn từ vi sinh vật là: dầu mỡ, khí metan, phế liệu của nhà máy giấy, paraffin,... - SGK trang 98

Câu 6:

Đáp án: D. Đáp án B và C

Giải thích: Ứng dụng công nghệ vi sinh là:

- + Lợi dụng hoạt động của nấm men
- + Lợi dụng hoạt động của các loại vi sinh vật có ích – SGK trang 96, 97

Câu 7:

Đáp án: D. Cả A, B, C đều đúng

Giải thích: Ứng dụng công nghệ vi sinh để sản xuất thức ăn chăn nuôi có tác dụng:

- + Bảo quản thức ăn tốt hơn
- + Tăng hàm lượng prôtêin trong thức ăn
- + Tăng giá trị dinh dưỡng của thức ăn – SGK trang 96, 97

Câu 8:

Đáp án: D. Tất cả đều đúng

Giải thích: Nguyên lí ứng dụng công nghệ vi sinh để chế biến thức ăn chăn nuôi là:

- + Ủ hay lên men thức ăn.
- + Thu được thức ăn có giá trị dinh dưỡng cao.
- + Cây nấm men hay vi khuẩn có giá trị dinh dưỡng thấp – SGK trang 96, 97

Câu 9:

Đáp án: B. Tách lọc, tinh chế.

Giải thích: Bước thứ 4 trong quy trình ứng dụng công nghệ vi sinh để sản xuất thức ăn chăn nuôi là tách lọc, tinh chế tạo sản phẩm (thức ăn) – SGK trang 98

Câu 10:

Đáp án: C. Bột sắn

Giải thích: Bột sắn được sử dụng chế biến thức ăn chăn nuôi – SGK trang 97