浙教版九年级上册第四章第四节

能量的获得

【同步练习】

一、选择题

1．（2022·浙江舟山一模）在四个相同的装置里分别装入等量的下表所示物质，搅拌均匀后密封，在对应温度的环境中同时放置一段时间。下列分析不合理的是（　　）

装置	物质	温度（℃）
①	酵母菌＋葡萄糖＋水	25-30
②	酵母菌＋水	25-30
③	酵母菌＋葡萄糖＋水	0-5
④	酵母菌＋葡萄糖＋水	95-100

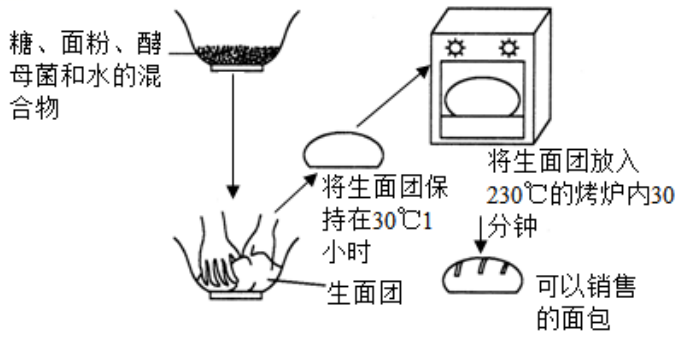
A．①②对照，可验证酵母菌需要的物质和能量来自葡萄糖

B．将③④重新置于25-30℃的环境中，酵母菌都能继续发酵

C．在某一时间段①中的酒精浓度逐渐增加

D．①③④对照，可验证温度对酵母菌发酵的影响

2．酵母经常用来制作面包，下图是面包的制作过程，下列说法正确的是（　　）



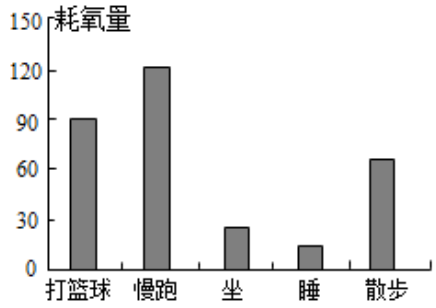
A．为缩短发酵时间，生面团放置环境的温度越高越好

B．生面团保持在30℃一小时后，面团含有的有机物总量减少了

C．生面团烘烤后体积膨大是因为烘烤过程中酵母菌产生了更多的二氧化碳

D．乳酸菌无氧呼吸也会产生二氧化碳，因此可以用乳酸菌代替酵母菌制作面包

3．（2021・浙江绍兴期末）研究发现，运动有助于减肥。根据如图所示几种活动的耗氧量，下列叙述不正确的是（　　）



A．运动所需的能量来自细胞内有机物的分解

B．耗氧量可作为有机物消耗量的一个检测指标

C．静坐不需要消耗能量，贪吃贪睡会导致肥胖

D．在以上几种活动中，最佳的减肥方式是慢跑

4．接力赛上，部分运动员因某些肌肉细胞进行无氧呼吸感到腰酸腿疼，关于这一过程的以下说法中，正确的是（ ）

A．此时无氧呼吸是机体所需能量的主要来源

B．此时无氧呼吸产生的酒精对组织细胞有毒害作用

C．此时无氧呼吸所释放的能量大部分以热的形式散失

D．此时肌肉细胞活动所需的能量由乳酸直接供给

5．（2021・浙江绍兴期末）在利用酵母菌酿酒的过程中，从密闭的发酵罐中检测到三种化学物质的相对含量随密封时间的变化如图所示，则氧气、二氧化碳、酒精对应的曲线分别为

A．P、R、Q　　B．P、Q、R　　C．Q、P、R　　D．Q、R、P

6．关于物质代谢和能量代谢叙述不正确的是（ ）

A．物质代谢中伴随着能量代谢　　B．先发生合成代谢，后发生分解代谢

C．合成代谢与分解代谢同时交叉进行　　D．合成物质贮存能量，分解物质释放能量

7．人在剧烈运动时，处于暂时相对缺氧状态下的骨骼肌可以通过无氧呼吸获得少量的能量，此时葡萄糖变为（　　）

A．酒精　　B．乳酸　　C．酒精和二氧化碳　　D．乳酸和二氧化碳

8．在激烈的篮球比赛中，人体骨骼肌细胞获取能量的方式是（　　）

A．只有无氧呼吸　　B．主要是无氧呼吸

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

https://d.book118.com/298035022060006123