

四川理工学院 2019 年研究生入学考试业务课样卷

(满分: 150 分, 所有答案一律写在答题纸上)

招生专业: 095135 食品加工与安全

考试科目: 341 农业综合三

考试时间: 3 小时

第一部分: 食品卫生学 (50 分)

一、选择题 (每题 2 分, 共 10 分)

1、我国沿海地区的夏秋季较易发生的食物中毒是由()引起的食物中毒。

- A. 葡萄球菌
- B. 大肠杆菌
- C. 副溶血性弧菌
- D. 沙门氏菌

2、下列哪种维生素可阻断亚硝酸盐转变合成亚硝胺 ()。

- A. 维生素 B1
- B. 维生素 C
- C. 维生素 B12
- D. 维生素 PP

3、甲基汞中毒主要表现为 ()。

- A. 胃肠系统损害症状
- B. 消化系统损害症状
- C. 神经系统损害症状
- D. 骨骼系统损害症状

4、下列河豚鱼的部位中, 其毒性最强的是()。

- A. 血液
- B. 卵巢
- C. 眼睛
- D. 肌肉

5、酒中含量过高可引起饮用者头痛及醉酒的主要成分是 ()。

- A. 杂醇油
- B. 甲醇
- C. 甲醛
- D. 氰化物

二、名词解释 (每题 3 分, 共 9 分)

1、食品添加剂:

2、食品安全性评价:

3、菌落总数:

三、简答题 (每题 8 分, 共 16 分)

1、简述食物中毒的分类及发病特点是什么?

2、简述食品中农药残留的主要来源有哪些?

四、分析题 (共 15 分)

1. 黄曲霉毒素污染食品的种类、毒性表现及预防措施?

第二部分 食品安全管理与法规（50分）

一、选择题（每题2分，共10分）

1、GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》标准可以免除保质期的产品是（ ）。

- A. 罐头制品 B. 酱油 C. 酒精饮料
D. 酒精度大于等于10%的饮料酒；食醋；食用盐；固态食糖、味精

2、GBT 2760-2014标准是（ ）。

- A. 食品企业通用卫生规范 B. 生活饮用水卫生标准
C. 预包装食品标签通则 D. 食品添加剂使用标准

3、下面这些表面不属于食品接触表面是（ ）。

- A. 生产设备 B. 容器 C. 工作台 D. 有滴水的天花板

4、危害识别应基于以下方面（ ）。

- A. 预备信息和数据 B. 经验
C. 流行病学调查和其他历史数据 D. 以上全是

5、食品安全风险性管理主要考虑的问题是（ ）。

- A. 人体营养缺乏的严重程度 B. 危害对人体健康影响的严重程度
C. 流行性疾病的发生概率 D. 微生物危险性评估

二、名词解释（每题3分，共9分）

1、污染：

2、食品安全：

3、关键控制点（CCP）：

三、简答题（每题8分，共16分）

1、常见食品中异物如何产生？如何控制？

2、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则规定的强制标注的内容有哪些？

四、分析题（共15分）

1、一款食品中使用了山梨酸钾和苯甲酸钠两种防腐剂，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）标准规定了两种食品添加剂最大使用量分别为0.5g/kg（山梨酸钾）和1.0g/kg（苯甲酸钠），如果食品中山梨酸钾实际使用量为0.4g/kg，请问苯甲酸钠最大使用量为多少？

第三部分 食品分析与检测技术（50 分）

三、选择题（每题 2 分，共 10 分）

- 1、滴定消耗了 10 mL 氢氧化钠溶液的准确体积应记录为（ ）。
A. 10mL B. 10.00 mL C. 10.0 mL D. 10.000 mL
- 2、罗紫—哥特里法测定乳脂肪含量的时，用（ ）来破坏脂肪球膜。
A、乙醚 B、石油醚 C、乙醇 D、氨水
- 3、测定食品中的灰分时，不能采用的助灰化方法是（ ）。
A、加过氧化氢 B、提高灰化温度至 800℃
C、加水溶解残渣后继续灰化 D、加灰化助剂
- 4、味觉感受器就是（ ）。
A. 舌尖 B. 味蕾 C. 舌面 D. 舌根
- 5、预测定食品中的维生素 C，常用的提取 VC 保护剂是（ ）。
A、草酸溶液 B、氢氧化钠溶液 C、乙醇 D、丙酮

二、名词解释（每题 3 分，共 9 分）

- 1、检样：
- 2、油脂的酸价：
- 3、水分活度：

三、简答题（每题 8 分，共 16 分）

- 1、在蛋白质的湿法消化中，常常加入硫酸铜，其主要作用是什么？
- 2、简要说明如何用索氏抽提法测定食品中的脂肪？

五、分析题（共 15 分）

- 1、用直接滴定法测定样品中还原糖的基本原理是什么？试分析在测定中，为什么需要在沸腾条件下进行滴定，目的是什么？为什么需要对样品溶液进行与预测？