

考试科目： (341)农业知识综合三 共2页

★★★★ 答题一律做在答题纸上，做在试卷上无效。★★★★

一、名称解释（共10小题，每题3分，共30分）

- 1、准确度
- 2、风险评估
- 3、干法灰化
- 4、酸价
- 5、绝对误差
- 6、生物学危害
- 7、食品法规
- 8、转基因食品
- 9、HACCP
- 10、QS

二、单选题（共10小题，每题2分，共20分）

- 1、食品分析中干燥至恒重，是指前后两次质量差不超过（ ）
A. 2毫克 B. 0.2毫克 C. 0.1克 D. 0.2克
- 2、化学试剂的等级是AR，说明这个试剂是（ ）
A. 优级纯 B. 化学纯 C. 分析纯 D. HPLC纯
- 3、糖业加工过程中现场快速检测蔗糖含量的方法是（ ）
A. 硫酸-苯酚法 B. 糖度计 C. 气相色谱 D. 直接滴定法
- 4、食品添加的标签、说明书上应当具有的项目包括（ ）
A. 使用范围 B. 使用用量 C. “食品添加剂”字样 D. 以上全都是
- 5、在食品腐败变质中（ ）常常占到主要作用
A. 酵母 B. 霉菌 C. 细菌 D. 寄生虫
- 6、按有效数字计算规则， $3.40+5.728+1.00421=$ （ ）
A. 10.13231 B. 10.1323 C. 10.132 D. 10.13
- 7、哪种有害金属元素中毒可引起骨痛病（ ）
A. 汞 B. 镉 C. 砷 D. 铅
- 8、气相色谱中常用的检测器有（ ）
A. 热导检测器、氢离子火焰检测器、紫外检测器
B. 热导检测器、氢离子火焰检测器、示差检测器
C. 热导检测器、氢离子火焰检测器、电子捕获检测器、示差检测器
D. 热导检测器、氢离子火焰检测器、电子捕获检测器、氮磷检测器
- 9、以下（ ）是国际食品法典委员会的缩写
A. CAC B. ISO C. AOAC D. WHO
- 10、发芽或绿化马铃薯中主要致病成分是（ ）
A. 亚麻仁苦苷 B. 皂甙 C. 龙葵素 D. 秋水仙碱

三、简答题（共 10 小题，每题 5 分，共 50 分）

- 1、简述脂溶性维生素萃取的一般步骤？
- 2、采用直接滴定法（斐林试剂）测定还原糖时，滴定为什么需要在沸腾状态下进行？
- 3、测定脂肪时常用的提取剂有哪些？测定一般食品（结合态脂肪少）的脂肪含量用什么方法？对于含磷脂较多的鱼肉蛋等采用什么方法测定其脂肪含量？
- 4、写出电位滴定法测定氨基态氮的原理。
- 5、采用硫氰酸钾法测定铁离子时为何加入过硫酸钾？
- 6、在进行食品分析前的采样工作需要遵循哪 4 大原则？
- 7、河豚味美，但我国相关法律规定“河豚不得流入市场销售”，其写出其原因及其相关机理。
- 8、影响食品安全性的主要因素有哪些？
- 9、食品标签的定义及其作用。
- 10、标准化法将我国标准划分为哪几级？

四、综合性答题（共 3 小题，第 1-2 小题每小题 15 分，第 3 小题 20 分，共 50 分）

- 1、水分测定有哪几种主要方法？分别适合哪类食品中水分测定（15 分）
- 2、以大豆为试样用凯氏定氮法测定其粗蛋白含量，作一实验设计，内容包括：实验原理、仪器用品以及试剂、操作步骤、计算。（15 分）
- 3、简述食品中常见的兽药残留及其对人体危害，应采取什么措施控制兽药残留问题。（20 分）