

机密★启用前

## 四川理工学院 2019 年研究生招生考试业务课试卷

(满分: 150 分, 所有答案一律写在答题纸上)

适用专业: 095135 食品加工与安全

考试科目: 341 农业知识综合三 A 卷

考试时间: 3 小时

---

### 第一部分: 食品卫生学 (50 分)

#### 一、单项选择题 (每题 2 分, 共 10 分)

1. 在我国内地最为常见的细菌性食物中毒是由 ( ) 引起, 被认为是一种感染性中毒。  
A. 副溶血性弧菌    B. 沙门氏菌  
C. 肉毒梭菌        D. 李斯特菌
2. 骨痛病是由于环境 ( ) 污染通过食物链而引起的人体慢性中毒。  
A 汞    B 镉    C 铅    D 砷
3. 增加维生素 C 的摄入量可抑制食管癌发生的机制是 ( )。  
A. 减少亚硝酸的摄入    B. 增加亚硝酸盐的排出  
C. 抑制胃内硝酸盐还原菌的活性    D. 阻断亚硝基化反应
4. 哪个器官是黄曲霉毒素中毒的主要靶器官 ( )  
A. 脾脏    B. 肾脏    C. 肝脏    D. 膀胱
5. 蒸馏酒的主要卫生问题是 ( )  
A. 甲醇    B. 细菌污染    C. 黄曲霉毒素    D. 食品添加剂



二、名词解释（每题 3 分，共 9 分）

- 1、食品腐败变质
- 2、食源性疾病
- 3、大肠菌群最近似数

三、简答题（每题 8 分，共 16 分）

- 1、简述食品添加剂使用时应符合哪些基本要求？
- 2、简述预防 N-亚硝基化合物危害主要措施有那些？

四、分析题（每题 15 分，共 15 分）

- 1、阐述有害金属污染食品的途径、毒作用特点和预防控制措施？

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. 下列危害中不属于生物危害的是（ ）。  
A. 肉毒梭状杆菌， B. 金黄色葡萄球菌 C. 黄曲霉毒素， D. 大肠菌群 0157: H7



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、保质期
- 2、食品接触表面
- 3、预包装食品

## 三、简答题（每题 8 分，共 16 分）

- 1、常见食品工厂虫鼠害如何控制？（8 分）
- 2、GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准规定的食品添加剂有哪些使用原则？（8 分）

## 四、分析题（共 15 分）

- 1、一款食品中使用了丁基羟基茴香醚 (a)、茶多酚(b)以及脱氢乙酸钠(c)，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 标准规定了三种食品添加剂最大使用量分别为脱氢乙酸钠 $\leq 0.2\text{g/kg}$ ，丁基羟基茴香醚 $\leq 0.2\text{g/kg}$ ，茶多酚 $\leq 0.2\text{g/kg}$ ，请问三种食品添加剂的作用是什么？如果食品中脱氢乙酸钠实际使用量为  $0.2\text{g/kg}$ ，茶多酚实际使用量为  $0.1\text{g/kg}$ ，丁基羟基茴香醚最大使用量为多少？



### 第三部分：食品分析与检测技术（50 分）

#### 一、选择题（每题 2 分，共 10 分）

1、食品中的总酸度测定，一般以食品中具有代表性的酸的含量来表示。表示蔬菜类的代表酸是（ ）。

- A. 乳酸                      B. 苹果酸                      C. 柠檬酸                      D. 草酸

2、用碱式滴定管滴定分析，滴定消耗了 9mL 溶液，准确体积应记录为（ ）。

- A. 9mL                      B. 9.00 mL                      C. 9.0 mL                      D. 9.000 mL

3、下列碳水化合物中，具有还原性质的糖是（ ）。

- A. 果糖                      B. 纤维素                      C. 支链淀粉                      D. 糊精

4、对于有包装的固体食品如粮食、砂糖、面粉，在同一批号产品，采样次数按\_\_\_决定。（ ）

- A、 $s=\sqrt{\frac{n}{2}}$                       B、 $s=\sqrt{n}/2$                       C、 $s=n/2$                       D、 $s=n/\sqrt{2}$

5、测定食品中灰分时，首先准备瓷坩锅，用 1:3 的（ ）煮 1~2 小时，洗净晾干后，FeCl<sub>3</sub> 与蓝墨水在坩锅外壁编号，以溶解其与金属氧化物，避免结果的干扰。

- A、蒸馏水                      B、MgCl<sub>2</sub>                      C、CaCl<sub>2</sub>                      D、盐酸溶液

#### 二、名词解释（每题 3 分，共 9 分）

1、总糖（食品分析中）：

2、油脂酸价：

3、恒重：

#### 三、简答题（每题 8 分，共 16 分）

- 1、用直接滴定法测定样品中还原糖含量时，要对样品进行预滴定，目的是什么？
- 2、测定蔬菜中还原性V<sub>C</sub>，常用什么方法？请写出主要操作步骤。

#### 四、分析题（共 15 分）

- 1、要测定牛奶里的蛋白质，国家标准规定的分析方法是用什么？包括哪几个步骤？在消化过程中所观察到的现象，并解释原因。