

河北工程大学

二〇一四年硕士研究生入学考试试题 试卷 A

考试科目代码 341 考试科目名称 农业知识综合三

所有答案必须写在答题纸上，做在试卷或草稿纸上无效。

试卷内容包括食品卫生学、食品安全管理与法规和食品分析与检验技术三门课程，每门课程的考试内容各为 50 分，总分 150 分。

课程名称：食品卫生学

一、名词解释（每个 3 分，共 12 分）

1 食品卫生 2、乳化剂 3、生物性污染 4、农药残留

二、填空题（每空 1 分，共 6 分）

1、食品腐败变质的鉴定一般是从_____、_____、_____和_____等四个指标的检测来进行。

2、由病毒引起的食源性疾病分为_____和_____两大类。

三、简答题（每小题 6 分，共 12 分）

1、环境污染有哪些特征？

2、如何预防金黄色葡萄球菌食物中毒？

四、论述题（每小题 10 分，共 20 分）

1、试述细菌性食物中毒发生的原因及防治原则。

2、如何预防油脂的酸败？

课程名称：食品安全管理与法规

一、名词解释（每个 3 分，共 12 分）

1、标准化 2、技术规范 3、食品卫生行政许可 4、协调原理

二、填空题（每空 1 分，共 6 分）

1、目前比较公认的标准化的最基本的方法原理是_____、_____、_____和_____。

2、根据《标准化法》第七条的规定，国家标准和行业标准按性质可分为_____和_____两大类。

三、简答题（每小题 6 分，共 12 分）

1、推荐性标准在什么条件下可以转化为强制性标准？

2、什么是规范性要素和资料性要素？

四、论述题（共 20 分）

1、试述有机食品标准制定的原则。

课程名称：食品分析与检验技术

一、名词解释（每个 3 分，共 12 分）

1、检样 2、干法灰化法 3、有效酸度 4、生物毒素

二、单项选择题（从下列各题备选答案中选出一个正确答案，并将其代号写在答题纸相应位置处。每小题 1 分，共 8 分）

- 1、全脂奶粉水分含量控制在___，可抑制微生物的生长，延长保质期。
A、1.0%-2.0% B、2.5%-3.0 C、1.5%-2.0% D、3.5%-4.0%
- 2、直接干燥法适用于在___下，不含或含其他挥发性物质甚微且对热稳定的食品。
A、65-75℃ B、75-85℃ C、95-105℃ D、80-90℃
- 3、直链淀粉可与碘生成___络合物。
A、红色 B、黄色 C、紫红色 D、深蓝色
- 4、凯氏定氮法测定蛋白质含量时，加入硫酸铜的作用是___。
A、显色 B、催化 C、氧化 D、提高温度
- 5、紫外吸收法测定蛋白质含量时，所用波长为___。
A、260nm B、280nm C、360nm D、560nm
- 6、耐碱性好的灰化容器是___。
A、瓷坩埚 B、蒸发皿 C、石英坩埚 D、铂坩埚
- 7、在酸性溶液中， Fe^{3+} 与硫氰酸钾溶液作用，生成___硫氰酸铁配合物。
A、红色 B、蓝色 C、黑色 D、紫色
- 8、总酸度测定用___作指示剂。
A、甲基橙 B、溴酚蓝 C、钙指示剂 D、酚酞

三、简答题（每小题6分，共18分）

- 1、样品预处理的原则是什么？
- 2、什么是黏度？其测定方法按测试手段分为哪几种？
- 3、测定食品中蔗糖时，为什么要严格控制水解条件？

四、论述题（共12分）

- 1、试述索氏提取法测定脂肪含量的原理、适用范围与特点。