

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，每小题 4 分，共 40 分）

- 1、准确度
- 2、总酸度
- 3、有效数字
- 4、食源性疾病
- 5、农药残留
- 6、有机食品
7. 食品安全
- 8、GMP
- 9、FAO
- 10、ISO

二、简答题（共 10 小题，每小题 6 分，共 60 分）

- 1、巴布科克法测定牛乳脂肪的原理是什么。
- 2、甲醛滴定法或电位滴定法测定氨基酸态氮时，为什么加入甲醛。
- 3、分析可溶性糖类含量前，需要对糖类提取液进行澄清处理，请列举三种以上澄清剂。
- 4、食品的 3 类危害类型分别是什么？
- 5、简述食物中毒的分类。
- 6、简述我国食品标签的强制性标示内容。
- 7、危险性分析包括哪三部分内容。
- 8、简述 HACCP 的定义和基本原理。
- 9、测定灰分时，样品在高温灼烧前，为什么要先碳化至无烟？
- 10、简述汞对人体的危害。

三、论述题（共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分）

- 1、试述食品腐败变质的定义、原因及其控制措施。
- 2、蛋白质分析的主要方法有哪一种？试述其各自的优缺点。

四、案例题（共 10 小题，每小题 2 分，共 20 分）

对于下述每种情况，请给出最合适的分析方法名称。

- 1、月饼中粗脂肪含量的测定方法。（                      ）
- 2、饮料中可溶性固形物的快速测定方法。（                      ）
- 3、天然植物中总多糖的测定方法（                      ）
- 4、食用油中水分的测定方法（                      ）
- 5、含果糖较高的蜂蜜中水分含量的测定（                      ）



请判断，下列各题的实验操作会使测定结果偏高，偏低，还是无影响。

- 1、番茄酱未经任何预处理，采用直接干燥法测定水分含量，其测定结果（ ）。
- 2、牛乳中掺有三聚氰胺时，采用凯氏定氮法测定其蛋白质含量，其测定结果（ ）。
- 3、采用直接滴定法测定还原糖测定时，滴定过程没有在沸腾状态下进行，其测定结果（ ）。
- 4、对某个食品样品进行灰分测定，灰化处理后仍有碳粒存在，其测定结果（ ）。
- 5、卡尔-费休法测定香料中微量水分时，未使用无水吡啶试剂，其测定结果（ ）。