

# 沈阳农业大学 2013 年硕士研究生入学初试试题

考试科目：农业综合知识三（食品卫生学 部分） 共 1 页

分 值：50 分

适用专业：食品加工与安全

注意：答案必须写在答题纸上，写在题签上无效。

一、判断题（本题总计 10 分，每小题 1 分，对的划√，错的划×）

1. 豆猪肉是因为感染了旋毛虫所造成的
2. 火鸡 X 症是由于多环芳烃污染饲料所造成的
3. 水俣病是因慢性铅中毒所造成的
4. 痛痛病是因镉污染所造成的
5. 氯痤疮是由于二恶英中毒所致
6. 甘蔗中毒在北方春季易发生
7. 通常有机汞的毒性高于无机汞
8. 大肠菌群不适于用作低温水产品的污染指标菌
9. 食用受污染的鱼是人类受到铅污染的主要途径
10. 黄曲霉素的急性毒性与慢性毒性作用都很强

二、名词解释题（共 10 分，每小题 2 分）

1. 菌相
2. 总挥发性盐基氮
3. 大肠菌群
4. 生物蓄积作用
5. 食源性疾病

三、简答题（共 30 分，每小题 6 分）

1. 我国《食品添加剂使用卫生标准》对亚硝酸钠的适用范围与使用量是如何规定的？
2. 微生物的生长和繁殖需要哪些必要条件？
3. 二恶英污染食品的途径有哪些？
4. 正常消毒牛奶理化指标要符合哪些要求？
5. 聚氯乙烯单体的毒性作用是什么？

# 沈阳农业大学 2013 年硕士研究生入学初试试题

考试科目：341 农业知识综合三（食品分析与检验技术 部分） 共 1 页  
分 值：50 分

适用专业：食品加工与安全（专业学位）

注意：答案必须写在答题纸上，写在题签上无效。

## 一、名词解释：（每小题 2 分，共 10 分）

1. 总酸度
2. 索氏提取
3. 蛋白质系数
4. 还原糖
5. 粗灰分

## 二、填空题：（每空 1 分，共 16 分）

1. 对于食品中灰分测定的内容主要包括测定(1)、(2)和(3)。
2. 测定食品的总酸度使用(4)方法，而测定食品的有效酸度使用(5)方法。
3. 酸水解法测脂肪，水解试样后为使蛋白沉淀，同时促进脂肪球聚合，通常会加入(6)。
4. 滴定深颜色的样品通常不使用颜色指示剂，而是利用(7)滴定法来指示终点。
5. 加速样品灰法的方法之一是加入助灰化剂(8)、(9)等。
6. 常用的测定蛋白质含量的方法有(10)、(11)、(12)等。
7. 不同的漂白剂检测原理不同，常见还原型漂白剂有(13)、(14)等，常见的氧化型漂白剂有(15)、(16)等。

## 三、简答题：（每题 6 分，共 24 分）

1. 提取脂类常用的溶剂都有哪些，各自有何适用性？
2. 样品预处理常用的澄清剂都有哪些种类，各自的特点如何？
3. 简述测定灰分前为何要进行炭化操作？
4. 样品的采集过程中有何要求？

# 沈阳农业大学 2013 年硕士研究生入学初试试题

考试科目：农业知识综合三（食品安全管理与法规 部分）共 1 页  
分 值：50 分

适用专业：食品加工与安全

注意：答案必须写在答题纸上，写在题签上无效。

一、名词解释（每小题 2 分，共 10 分）。

1. 风险评估    2. HACCP    3. 食品添加剂    4. GMP    5. 食品感官评定

二、填空（每空 1 分，共 10 分）。

1. 油炸与烧烤食品容易产生的毒害物质是\_\_\_\_\_；腌制食品容易产生的毒害物质是\_\_\_\_\_。

2. 水分直接测定方法有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

3. 检验食品是否受到细菌污染以及污染的程度常采用\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_以及\_\_\_\_\_三个指标。

4. 蛋白质测定方法有凯氏定氮、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、杜马斯法、近红外光谱法。

三、简答题（每小题 5 分，共 20 分）。

1. 栅栏因子主要有哪些？

2. EANUCC 全球统一标识系统的特征是什么。

3. 食品生物性危害有哪几类？

4. 食品感官检验的样品制备要求是什么？

四、论述题（共 10 分）。

SSOP 卫生标准操作程序的主要内容是什么？