





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（ ）。