

宁波大学 2014 年攻读硕士学位研究生

入学考试试题(B卷) (答案必须写在答题纸上)

考试科目: 农业知识综合三

科目代码: 341

适用专业: 食品加工与安全

第 1 部分 食品卫生学

一、 名词解释 (每题 3 分, 共 9 分)

1. 动植物中的天然有毒物质
2. 食源性疾病
3. WHO

二、单项选择题(本大题共 10 小题, 每小题 2 分, 共 20 分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的, 请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均不得分。

1. 发芽马铃薯引起食物中毒的主要毒素是 ()。
A. 秋水仙碱 B. 龙葵素
C. 氰甙 D. 皂甙
2. 200 吨花生油被黄曲霉毒素污染, 急需去毒, 首选措施为 ()。
A. 兑入其他油 B. 白陶土吸附
C. 加碱去毒 D. 紫外线照射
3. 下列哪种维生素可阻断亚硝酸盐转变合成亚硝胺 ()。
A. 维生素 B1 B. 维生素 C
C. 维生素 B12 D. 维生素 PP
4. 上世纪 50 年代中期到 70 年代初期, 在日本富山神通川下游地区, 因某锌冶炼厂排出废水, 使水及水稻受到污染, 造成居民中出现以骨骼系统病理改变为主的一系列疾病, 该病可能由何污染物引起 ()。
A. 铅 B. 镉
C. 铬 D. 锰
5. 饮用锡壶中长期放置的酒有时会引起食物中毒, 这可能是由于锡壶中溶出了过多的 ()。
A. 铅 B. 甲基汞
C. 镉 D. 砷

宁波大学 2014 年攻读硕士学位研究生

入学考试试题(B卷) (答案必须写在答题纸上)

考试科目: 农业知识综合三

科目代码: 341

适用专业: 食品加工与安全

6. 食品中多环芳烃类化合物污染的最主要来源()。
- A. 生物链富集 B. 食物在烘烤或熏制过程中受到直接污染
- C. 晒粮与食品包装污染 D. 食品成分在烹调加工时经高温热解或热聚产生
7. 以下哪个属于物理危害()。
- A、金属碎片 B、重金属
- C、包装材料粘合剂 D、寄生虫
8. 下列外观不属于质量好的鲜鱼的是()
- A、 鱼眼混浊, 掉鳞, 鳃色灰暗污秽, 鱼体松软, 腹部膨胀
- B、 眼睛光亮透明, 眼球突起, 鳃盖紧闭, 鳃片呈粉红色或红色
- C、 无粘液和污物, 无异味
- D、 鱼体挺而直, 鱼肚充实、不膨胀, 肉质坚实有弹性
9. 兽药禁止使用于食品用动物。()
- A、 盐酸林可霉素 B、 盐酸环丙沙星
- C、 盐酸克伦特罗 D、 盐酸左旋咪
10. 下列食品中不得添加任何食品添加剂的品种是: ()
- A、 纯牛奶 B、 酱油 C、 奶油 D、 火腿

三、问答题 (本大题共 21 分)

- 1、食品中 N-亚硝基化合物的前体物有哪些? 这两类前体物质存在于哪些食物中? (8 分)
- 2、食品添加剂使用时应符合哪些基本要求? (共 6 分, 每条 1 分)
- 3、副溶血性弧菌食物中毒发生的原因及预防方法? (7 分)

宁波大学 2014 年攻读硕士学位研究生

入学考试试题(B卷) (答案必须写在答题纸上)

考试科目: 农业知识综合三

科目代码: 341

适用专业: 食品加工与安全

第 2 部分 食品安全管理与法规

一、单项选择题(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的, 请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

1. 复合硫酸铁(Q/75877724-3.01) 括号内的代码属于()
A. 国家标准
B. 行业标准
C. 地方标准
D. 企业标准
2. 属于食品生产质量保证标准的编号是()
A. ISO9001
B. ISO14000
C. HACCP
D. GMP
3. 我国的食品法律适用范围指的是以下方面()
A. 空间效力
B. 对人的效力
C. 时间效力
D. 空间效力、时间效力、对人的效力
4. 遵循可持续发展原则, 按照特定生产方式, 经专门机构认证许可使用() 标志的无污染的安全、优质、营养类食品谓之。
A. 无机食品
B. 绿色食品
C. 野生食品
D. 有机食品
5. 下列物质中属于食品添加剂是()
A. 酶制剂
B. 氧气
C. 水
D. 空气

二、填空题(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

6. 广义的法律是指法的整体, 包括法律、有法律效力的解析及行政机关为执行法律而制定的_____。
7. HACCP 的纠正措施是当监控表明偏离关键界限时而采取的_____。
8. 在生产、交换、使用等方面, 通过行政法规强制执行的一类标准是指_____标准。
9. ISO9000 族标准中, 属于术语标准的编号是_____。
10. 国际食品法典委员会是 FAO 和 WHO 于 1961 年建立的政府间协调食品标准_____。

宁波大学 2014 年攻读硕士学位研究生

入学考试试题(B 卷) (答案必须写在答题纸上)

考试科目: 农业知识综合三

科目代码: 341

适用专业: 食品加工与安全

三、简答题 (本大题共 3 小题, 每小题 5 分, 共 15 分)

11. ISO 的宗旨、作用及其主要工作内容。
12. 我国现行的立法体制。
13. 列出我国食品卫生微生物学检验标准的三种方法。

四、论述题 (本大题共 1 小题, 每小题 15 分, 共 15 分)

14. 《中华人民共和国食品安全法》自 2009 年 6 月 1 日起施行, 我国食品安全问题是否得到显著解决? 如果尚未解决, 试从信仰角度探讨其原因。

第 3 部分 食品分析与检验技术

一、名词解释 (每题 3 分, 共 12 分)

1. 类别检验法
2. 原始样品
3. 斐林试剂
4. 有效酸度

二、填空 (每空 0.5 分, 共 6 分)

1. 按照样品采集的过程, 依次获得①_____、②_____和③_____。
2. 测定灰分通常以①_____作为灰化容器, 灰化温度一般在②_____℃范围内。
3. 粗纤维含量常采用①_____进行测定。
4. 糖精钠采用高效液相色谱仪进行测定分析, 样品经反相色谱分离后, 根据①_____和②_____进行定性和定量。
5. 食品中的钙测定, 国家标准方法除了 EDTA 滴定法外, 还有仪器分析的①_____。
6. 银盐法测定食品中砷的含量时, 样品经消化后, 以①_____、②_____将高价砷还原为三价砷, 然后与锌粒和酸产生的新生态氢生成③_____气体, 经银盐溶液吸收并作用, 形成红色胶态物, 在波长 520nm 测定吸光度值。

宁波大学 2014 年攻读硕士学位研究生

入学考试试题(B卷) (答案必须写在答题纸上)

考试科目: 农业知识综合三

科目代码: 341

适用专业: 食品加工与安全

三、问答题 (每题 4 分, 共 16 分)

1. 采样的原则是什么?
2. 测定酸度的意义有哪些?
3. 测定蔗糖为什么要进行水解? 如何进行水解?
4. 破坏样品有机质有哪些方法? 如何进行?

四、论述题 (每题 8 分, 共 16 分)

1. 试述蒸馏法测定水分的原理及适合样品的范围。
2. 试述索氏抽提法测定食品中脂肪的原理及适用范围。