

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: 食品加工与安全技术综合 科目代码: 948 适用专业: 食品加工与安全

一、名词解释 (共 40 分, 每题 8 分)

- 1、食品卫生 (WHO)
- 2、实质等同性原则
- 3、食品掺假
- 4、食品护色剂
- 5、二噁英毒性当量

二、简答题 (共 50 分, 每题 10 分)

- 1、影响食品安全性的因素主要有哪些?
- 2、简述食品安全性评价的一种方法。
- 3、食品中常见的天然毒素有哪些?
- 4、简述病毒污染食品的特点。
- 5、塑料制品溶出试验中常用的浸泡液有哪些? 各模拟哪些食品?

三、论述题 (共 60 分, 每题 30 分)

- 1、如何正确看待食品添加剂的安全性?
- 2、如何控制食品中的农药残留, 保证食品的安全性?