

山东师范大学
硕士研究生入学考试试题

考试科目名称：食品卫生学(852)

- 注意事项：1. 本试卷共 3 道大题（共计 7 个小题），满分 150 分；
2. 本卷属试题卷，答题另有答题卷，答案一律写在答题卷上，写在该试题卷上或草纸上均无效。要注意试卷清洁，不要在试卷上涂划；
3. 必须用蓝、黑钢笔或圆珠笔答题，其它均无效。
4. 是否允许使用普通计算器 否。

一、简答题（100 分，每题 20 分）

- 1、苯并花的性质和毒性，防毒、去毒、解毒方法。
- 2、油脂受生物污染后发生的化学变化、
- 3、食品原料、加工、贮藏中涉及霉菌及其毒素的污染。
- 4、食品安全性评价程序亚慢性实验。
- 5、食品加工的消毒措施。

二、案例分析（25 分）

从原料到包装，白酒生产过程中微生物污染和化学污染。

三、综述题（25 分）

综述《食品卫生学》教学内容，阐明该课程的中心思想。