

# 沈阳农业大学 2015 年硕士研究生入学初试试题

考试科目：341 农业知识综合三（食品卫生学部分） 共 1 页

分 值：50 分

适用专业：专业学位

注意：答案必须写在答题纸上，写在题签上无效。

## 一、真空题（10 分，每题 1 分）

1. 食品中的丙烯酰胺是通过\_\_\_\_\_反应生成的。
2. 克伦特罗是\_\_\_\_\_的学名。
3. 腌制防腐的机理是\_\_\_\_\_。
4. 3-氯丙醇常在\_\_\_\_\_生产过程中产生。
5. 沙门氏菌易污染\_\_\_\_\_类食品。
6. 果酒中可能存在的甲醇来源于\_\_\_\_\_发酵。
7. 龙葵酸常存在于\_\_\_\_\_食品中。
8. 秋水仙碱常存在于\_\_\_\_\_食品中。
9. “痛痛病”是因\_\_\_\_\_污染所造成的。
10. “豆猪肉”是因为感染了\_\_\_\_\_的幼虫所造成的。

## 二、简答题（30 分，每题 5 分）

1. 霉菌的产毒条件有哪些？
2. 大肠菌群与其他肠道菌相比具有哪些特点？
3. 氯乙烯单体的毒性是什么？
4. 杀虫类农药主要有哪 4 大类别，当前残留问题最大的是哪一类？
5. 什么是水俣病？
6. 烧烤肉品可能会产生哪些有害物质？它们的主要危害是什么？

## 三、论述题（10 分）

亚硝酸钠的生物学作用、适用范围和使用量都是什么？

# 沈阳农业大学 2015 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、概念题（每小题 2 分，共计 10 分）

1. 食品安全性 2. 食品检验 3. 法的渊源 4. 食品标签 5. 食品安全风险评估

二、判断题（每小题 1 分，共计 10 分）

1. 标准的资料性要素中既有必备要素，也有可选要素。
2. 标准按性质分为标准文件和实物标准。
3. 取得餐饮服务许可的餐饮服务提供者在其餐饮服务场所出售其制作加工的食品，还需取得食品生产和流通的许可。
4. 保护人体健康是食品立法的思想依据。
5. 外国人在我国领域内，也都适用于我国食品法律法规，一律不享有食品特权和豁免权。
6. 我国食品行政执法主体包括职权性执法主体和授权性执法主体。
7. 采用国际标准的我国标准的制定、审批、发布、实施和监督，可以视具体情况不按照我国有关法律法规执行。
8. 警告并限期改进是一种食品卫生行政强制措施。
9. ISO14000 不是指一个标准，而是一族标准的统称。
10. 所有天然提取物都是天然、营养、多功能的，没有毒副作用。

三、简答题（每小题 5 分，共计 30 分）

1. 规范的含义及其分类？标准与法规分别属于哪一类型？
2. 简述食品质量安全市场准入制度？
3. 如何理解《实施卫生与植物卫生措施协定》（WTO/SPS 协定）？
4. 面对我国日益严峻的食品安全形势，如何加强食品安全体系建设？
5. 简述食品产品标准包括哪些基本内容？
6. 食品法律法规制定的依据是什么？

# 沈阳农业大学 2015 年硕士研究生入学初试试题

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

适用类型：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. 精密度
2. 有机物破坏法
3. 空白试验
4. 总糖
5. 总灰分

## 二、填空题：（每空 1 分，共 20 分）

1. 系统误差通常可分为(1)、(2)和(3)，在食品分析中消除该误差的常用手段有：(4)、(5)和(6)。
2. 样品采样数量为一式三份，分别供(7)、(8)和(9)。
3. 共沸蒸馏法测定样品中的水分时，常用的有机溶剂有(10)、(11)和(12)。
4. 食品的酸度通常用来表示(13)、(14)和(15)，测定方法分别为(16)、(17)和(18)。
5. 测定食品中脂类时，常用的提取剂中(19)和(20)只能直接提取游离的脂肪。

## 三、简答题：（共 20 分）

1. 提取脂类常用的溶剂都有哪些，各自有何适用性？（6 分）
2. 罗紫·哥特里法测定脂肪含量时，加入氨水、乙醇、乙醚及石油醚的作用分别是什么？（4 分）
3. 为什么将灼烧后的残留物称为粗灰分？与无机盐含量有什么区别？（4 分）
4. 凯氏定氮过程中，怎样防止氮的损失？（至少 6 点，6 分）