

沈阳农业大学 2014 年硕士研究生入学初试试题

考试科目：农业知识综合三（食品卫生学部分） 共 1 页

分 值：50 分

适用专业：食品加工与安全

一、判断题（每题 1 分，共 10 分）

1. 禽类食品易被沙门氏菌污染。（ ）
2. 火鸡 X 症是由多环芳烃污染饲料所造成的。（ ）
3. 水俣病是因慢性铅中毒所造成的。（ ）
4. 痛痛病是因铬污染所造成的。（ ）
5. 利用微生物发酵的方法可以延缓食品的腐败。（ ）
6. 接触猫狗等宠物可能感染弓型虫。（ ）
7. 通常有机汞较无机汞易被动物吸收。（ ）
8. 有机砷毒性一般低于无机砷。（ ）
9. 3-氯丙醇存在酿造酱油中。（ ）
10. 杂环胺的急性毒性很强，但慢性毒性作用较弱。（ ）

二、填空题（每题 1 分，共 10 分）

1. DDT 是（ ）类农药。
2. 食用（ ）阶段的猪肉最安全。
- 3.（ ）发酵易产生甲醇。
4. 芥籽甙存在于（ ）油中。
- 5.（ ）是人类铅中毒的主要途径。
6. 奶牛乳房炎常导致牛奶（ ）菌污染。
7. 食用青皮鱼类易发生（ ）中毒。
8. 黄曲霉最适产毒温度为（ ）。
9. 含（ ）化合物燃烧可产生二恶英。
10. 甘蔗中毒在北方（ ）季里易发生。

三、简答题（每题 5 分，共 10 分）

1. 去除粮油中黄曲霉毒素的方法有哪些？
2. 总挥发性盐基氮定义，测定方法与意义是什么？

四、论述题（每题 10 分，共 20 分）

1. 导致食品腐败变质的因素有哪些？
2. 农药污染食品的途径有哪些？

沈阳农业大学 2014 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. 绿色食品 2. 危害 3. 农药残留 4. 食品法规 5. 关键限值

二、判断题（每小题 1 分，共计 10 分）

1. 强制性国家标准的代号是“GB”；国家~~推~~荐性标准的代号是“GB/T”，字母“T”表示“推荐”的意思。

2. 《食品安全法》规定：食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他的食品强制性标准。

3. 食品厂的从业人员（不包括临时工）应接受健康检查，并取得体检合格证者，方可参加食品生产。

4. 食品生产许可证的有效期 3 年。有效期届满，企业继续生产的，应当在食品生产许可证有效期满 3 个月前，向原受理食品生产许可证申请的质量技术监督部门提出换证申请。质量技术监督部门应当按规定的程序对企业进行审查并换发证书。

5. 食品质量安全指标只包括理化指标和卫生指标 2 项内容。

6. 食品生产企业应当建立食品出厂检验记录制度，食品出厂检验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

7. 食品安全国家标准由国务院卫生行政部门负责制定、公布，国务院标准化行政部门提供国家标准编号。

8. 《中华人民共和国食品安全法》自 2009 年 6 月 1 日起施行。

9. 转基因农产品可以作为有机食品加工的原料。

10. 无公害食品不需要进行质量认证。

三、简答题（回答要点，作简明扼要解释；共计 30 分）

1. 我国食品标签强制标明的内容有哪些？（8 分）

2. 食品生产加工企业在生产加工过程中严禁哪些违法行为？（8 分）

3. 我国对从事食品生产的人员进入车间前的个人健康卫生情况有哪些要求？（6 分）

4. 根据美国 FDA 的要求，SSOP 计划至少包括哪些内容？（8 分）

沈阳农业大学 2014 年硕士研究生入学初试试题

考试科目：341 农业知识综合三（食品分析与检验技术部分） 共 2 页
分 值：50 分

适用专业：食品加工与安全（专硕）

注意：答案必须写在答题纸上，写在题签上无效。

一、选择题：（每小题 1 分，共 10 分）

1. 用 20 mL 移液管移出溶液的准确体积应记录为（ ）。
A、20 mL B、20.00 mL C、20.0 mL D、20.000 mL
2. 下列玻璃仪器使用方法不正确的是（ ）。
A、烧杯放在石棉网上加热 B、离心试管放在水浴中加热
C、坩埚直接放在电炉上加热 D、蒸发皿直接放在电炉上加热
3. 常压干燥法测定面包中水分含量时，选用干燥温度为（ ）。
A、100~105℃ B、105~120℃ C、120~140℃ D、>140℃
4. 罗紫—哥特里法测定乳脂肪含量的时，用（ ）来破坏脂肪球膜。
A、乙醚 B、石油醚 C、乙醇 D、氨水
5. 蛋白质测定时消化用硫酸钾作用是（ ）。
A、氧化剂 B、还原剂 C、催化剂 D、提高温度
6. 测定乳品样品中的糖类，需在样品提取液中加醋酸铅溶液，其作用（ ）。
A、沉淀蛋白质 B、脱脂 C、沉淀糖类 D、除矿物质
7. 二乙基二硫代氨基甲酸钠（铜试剂）法测铜时，选用的掩蔽剂是（ ）。
A、氰化钾 B、盐酸羟胺 C、EDTA 和柠檬酸铵 D、硫代硫酸钠
8. “入芝兰之室，久而不闻其香”由感觉（ ）的产生的。
A、对比现象 B、疲劳现象 C、掩蔽现象 D、拮抗现象
9. 测饮料中 L-抗坏血酸含量时，加草酸溶液的作用是（ ）。
A、促进脘的形成 B、防止 Vc 氧化损失 C、吸收样品中的 Vc D、参与反应
10. 测定食品中的灰分时，不能采用的助灰化方法是（ ）。
A、加过氧化氢 B、提高灰化温度至 800℃
C、加水溶解残渣后继续灰化 D、加灰化助剂

二、填空题：（每空 1 分，共 20 分）

1. 索氏提取法测定脂肪时主要测得的是 (1) 状态的脂肪，使用的提取剂通常是 (2) 或 (3)，如果提取剂里含有水或醇将会导致测定结果 (4)（偏高、偏低或不变）。
2. 用水蒸汽蒸馏测定挥发酸含量时在样品瓶中加入少许磷酸，其目的是 (5)。
3. 用直接滴定法测定食品还原糖含量时，所用的斐林标准溶液由两种溶液组成，一种是 (6)，另一种是 (7)；一般用 (8) 标准溶液对其进行标定。滴定时所用的指示剂是

(9) , 掩蔽 Cu_2O 的试剂是 (10) , 滴定终点为 (11) 。

4. 测定蛋白质的方法除凯氏定氮法外, 陆续建立了一些快速测定法如 (12) 、(13) 、(14) 、折光法、旋光法及近红外光谱法。

5. 凯氏定氮法的主要操作步骤分为消化、蒸馏、吸收、滴定; 在消化步骤中, 需加入少量辛醇并注意控制热源强度, 目的是 (15) ; 在蒸馏步骤中, 清洗仪器后从进样口先加入 (16) , 然后将吸收液置于冷凝管下端并要求 (17) , 再从进样口加入 (18) 至反应管内的溶液有黑色沉淀生成或变成深蓝色, 然后通水蒸汽进行蒸馏; 蒸馏完毕, 首先应 (19) , 再停火断气原因是 (20) 。

三、简答题: (共 10 分)

1. 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? 样品在灰化之前为什么要进行炭化? (4 分)

2. 测定脂肪时常用的提取剂有哪些? 各自的特点如何? 测定一般食品 (结合态脂肪少) 的脂肪含量用什么方法? 测定乳及乳制品中脂肪含量用什么方法? 对于含磷脂较多的鱼、贝、肉、蛋等, 测定其脂肪含量用什么方法? (6 分)

四、综合题: (共 10 分)

1. 以大批量的桶装牛乳为例, 说明采样的程序及采样的方法及在牛乳酸度的测定中如何提高分析结果的准确度? (10 分)