



新疆农业大学  
二〇一五年硕士研究生入学考试初试试题

考试科目代码: 341 考试科目名称: 农业知识综合三(3)

- 注意: 1. 考试时间为3小时, 满分为150分;  
2. 答案必须写在答题纸上, 写在试题上无效。  
3. 食品卫生学、食品安全管理与法规、食品分析与检验技术三部分均需作答。

食品卫生学(50分)

一、名词解释(请把正确答案写在答题纸上, 写在本卷面上不得分。本大题共4小题, 每小  
题共5分, 共20分。)

1. 食源性疾病      2. 绝对致死量      3. 防腐剂      4. 绿色食品

二、填空题(请把正确答案写在答题纸上, 写在本卷面上不得分。本大题共4小题10空, 每  
空1分, 共10分。)

1. 大肠杆菌的流行病学特点 ①、②和③。  
2. 粮食中真菌毒素含量的检测方法有 ④、⑤和⑥三种。  
3. 食品中的放射性物质 ⑦和⑧。  
4. 辐照对食品品质的影响 ⑨和⑩两种。

三、问答题(本大题共2小题, 每小题10分, 共20分)

1. 什么是寄生虫? 影响寄生虫病流行的因素有哪些?  
2. 什么是油脂酸败? 预防油脂酸败的措施有哪些?

食品安全管理与法规(50分)

一、名词解释题(每题5分, 共10分)

1. 食品安全  
2. 无公害农产品

二、英译汉(每题3分, 共计15分, 请将下列常见英文专业缩略术语或机构名称翻译成中文, 不用具体解释)

1. WTO  
2. HACCP  
3. GMP  
4. CAC  
5. FAO

三、问答题(第1小题10分, 第2小题15分, 共计25分)

1. 论述食品供应链中食品安全与质量保证体系, 全程管理的重要性。  
2. 简述食品企业如何建立危机管理机制。

## 食品分析与检验技术 (50分)

### 一、填空题 (本大题共6小题, 每空1分, 共15分。)

1. 菲林试剂由甲、乙溶液组成, 甲为 1, 乙为 2。
2. 气相色谱仪由六个部分组成, 它们是 3、4、5、6、7、8。
3. 常用采样的方法有 9 和 10。
4. 提取样品中脂肪时, 常用的提取剂有 11、12 和 13。
5. 在气相色谱法测定苯甲酸含量中, 无水硫酸钠层的作用是: 14。
6. 浓稠态样品如果直接加热干燥, 表面容易结壳焦化, 应加入精制海砂或河砂, 搅拌均匀以 15。

### 二、单项选择题 (本大题共10小题, 每小题1分, 共10分)

1. 使空白测定值较低的样品处理方法是 ( )。  
A 萃取    B 干法灰化    C 湿法消化    D 蒸馏
2. 蛋白质检测过程中用于吸收氨气的溶液通常为 ( )。  
A.  $H_2O$     B.  $NaOH$     C. 4%  $H_3BO_3$     D. 15%  $H_3BO_3$
3. 直接滴定法测定食品中还原糖的含量, 以次甲基蓝作为指示剂, 到达反应终点时, 溶液的颜色变化是 ( )。  
A 由蓝色到蓝色消失    B 由红色到蓝色    C 由红色到黄色    D 由蓝色到红色
4. 下列哪种灰分可以用来反映果酱、果冻制品中果汁的含量 ( )。  
A 总灰分    B 酸溶性灰分    C 酸不溶性灰分    D 水溶性灰分
5. 用万分之一分析天平称量样品质量正确的读数是 ( )。  
A 0.2340g    B 0.234g    C 0.23400g    D 2.340g
6. 用pH计测得的是食品的 ( )  
A 总酸度    B 有效酸度    C 挥发酸度    D 真实酸度
7. 测定葡萄的总酸度时, 其测定结果以 ( ) 来表示。  
A. 柠檬酸    B 苹果酸    C 酒石酸    D 乙酸
8. 在测定火腿肠中亚硝酸盐含量时, 加入 ( ) 作蛋白质沉淀剂。

A 硫酸钠      B  $\text{CuSO}_4$       C 亚铁氰化钾和乙酸锌      D 乙酸铅

9. 测定酸度时，样品处理时需将样品中的( )除去，避免对测定结果的干扰

A 二氧化碳      B 二氧化硅      C 二氧化氮      D 二氧化硫

10. 高锰酸钾测定食品还原糖含量时，所用标定溶液是( )

A 菲林试剂      B 次甲基蓝      C 葡萄糖      D 高锰酸钾

三、判断题(只需判断正误，不需改正，每小题1分，共5分)

1. 蒸馏时应先开冷凝水，再进行加热。( )
2. 蔗糖溶液的折射率随蔗糖浓度的增大而降低。( )
3. 有效酸度是指样品中已解离的酸和未解离的酸的总和。( )
4. 灰分并能准确地表示食品中原来的无机成分总量。( )
5. 索氏抽提法测定脂肪要求样品必须干燥。( )

四、简答题(本大题共2小题，每小题10分，共20分。)

1. 为什么凯氏定氮法测定出的食品中蛋白质含量为粗蛋白含量?
2. 简述采样应遵循的原则。

(完)