

新疆农业大学
二〇一六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 部分 (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. 人畜共患传染病 3. 兽药残留 4. 食品良好生产规范
- 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. 引起食品腐败变质的主要微生物有 (1) 和 (2)、(3) 类型。
2. “三致”是指 (4)、(5) 及 (6)。
3. 环境污染物包括 (7)、(8) 和 (9) 三种。
4. 口蹄疫的病原体是 (10)。
- 三、问答题 (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 2 小题, 每题 10 分, 共 20 分。)
1. 详述二恶英对机体的毒性及危害。
2. 论述食品毒理学安全性评价程序对受试物的要求。

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. 食品安全危害
- 二、英译汉题 (每题 3 分, 共计 15 分, 请将下列常见专业英文缩略术语或机构名称翻译成中文, 不用具体解释)
1. HACCP
2. WHO
3. ISO
4. TQM
5. SSOP
- 三、问答题 (第 1 题 10 分, 第 2 题 15 分, 共计 25 分)
1. 举例说明超量使用食品添加剂带来的危害。
2. 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。

食品分析与检验技术 (50分)

- 一、名词解释 (本大题共 4 小题, 每小题 2 分, 共 8 分。)
1. 灰分 2. 平均样品 3. 总酸度 4. 粗脂肪
- 二、填空题 (本大题共 10 小题, 每空 1 分, 共 10 分。)
1. 比重的测定方法有 ① 和 ②。
2. 蒸馏法测水分含量中常用的有机溶剂有 ③、④ 和 ⑤。

3. 测定有效酸度常用的方法有⑥和⑦。

4. 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⑧。

5. 根据国家标准，按纯度试剂可分为⑨级，作为标定标准溶液用的试剂其纯度应达为⑩。

三、单项选择题（在每小题的四个备选答案中，选出一个正确答案。本大题共 10 小题，每小题 2 分，共 20 分）

1. 下列哪种糖可直接用碱性铜盐试剂法测定含量（ ）

- A. 葡萄糖 B. 直链淀粉 C. 支链淀粉 D. 蔗糖

2. 下列设备是干法灰化时所需要的（ ）。

- A. 电炉子、烧瓶 B. 烘箱、烧瓶 C. 马福炉、坩埚 D. 烘箱、烧杯

3. 专用于测量蔗糖浓度的是（ ）

- A. 波美表 B. 锤度计 C. 乳稠计 D. 温度计

4. 除了（ ），下列物质都可加快蛋白质的消化速度。

- A. 硫酸铜 B. 硫酸钾 C. 硫酸钠 D. 水

5. 提取样品中葡萄糖可用（ ）做提取剂。

- A. 乙醚 B. 水 C. 石油醚 D. 氯仿

6. 最容易产生感觉疲劳的是（ ）。

- A. 视觉 B. 嗅觉 C. 味觉 D. 触觉

7. 甲醛滴定法在测定氨基酸总量时用（ ）作指示剂。

- A. 甲基红和溴甲酚绿 B. 酚酞和溴甲酚绿
C. 次甲基蓝和中性红 D. 百里酚酞和中性红

8. CuSO_4 在定氮法中消化过程的作用是（ ）。

- A. 催化 B. 显色 C. 氧化 D. 提高温度

9. 凯氏定氮法碱化蒸馏后，用（ ）作吸收液。

- A. 萘氏试纸 B. NaOH 液 C. 硼酸溶液 D. 蒸馏水

10. 罗紫—哥特法测定乳脂肪含量的时，用（ ）作提取剂。

- A. 乙醚 B. 石油醚 C. 水 D. 乙醚和石油醚

四、简答题（本大题共 3 小题，第 1 和第 2 小题每题 3 分，第 3 小题 6 分，共 12 分）

1. 样品预处理的原则是什么？（3分）

2. 采用直接滴定法测定样品中还原糖含量时，为什么要在沸腾条件下进行滴定？（3分）

3. 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？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）

（完）