

**新疆农业大学**  
**二〇一四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。

**食品卫生学**

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. 食品害虫      3. 转基因食品      4. 毒作用

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. 引起人类中毒的真菌毒素有   (1)   和   (2)   两种。  
2. 沙门氏菌的流行病学特点   (3)  、  (4)   和   (5)  。  
3. 环境污染物包括   (6)  、  (7)   和   (8)   三种。  
4. 影响乳品安全卫生的因素有   (9)   和   (10)  。

三、问答题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)

1. 试述金黄色葡萄球菌的病原学特点?  
2. 食品添加剂根据安全性分为哪几类, 请详细说明。

**食品安全管理与法规**

4. 无公害农产品

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. FAO  
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. 可追溯体系包括那两方面, 请做解读? 试述可追溯体系在食品安全控制中的应用。

# 新疆农业大学

## 二〇一四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： 食品分析与检验技术（B卷）

注意：1. 考试时间为1小时，满分为50分；

2. 答案必须写在答题纸上，写在试题上无效

一、填空题(本大题共7小题，每空1分，共15分。)

1. 样品预处理的目的是有 1 和 2 。
2. 检测样品中可溶性糖类含量时常用的提取剂是 3 和 4 。
3. 索氏提取法恒重抽提物时，将抽提物和接受瓶置于 100℃干燥 2 小时后，取出冷却至室温称重为 45.2458g，再置于 100℃干燥小时后，取出冷却至室温称重为 45.2342g，同样进行第三次干燥后称重为 45.2387g，则用于计算的恒重值为 5 。
4. 提取样品中脂肪时，常用的提取剂有 6 、 7 和 8 。
5. 水不溶性灰分可分为 9 和 10 两类。
6. 测量食品的折射率可以用 11 和 12 。
7. 测定样品中糖类时，常用的澄清剂有 13 、 14 和 15 。

二、单项选择题(大题共10小题，每小题1分，共10分)

1. 下列样品可直接放入烘箱中常压干燥的是 ( 1 ) 。  
A、乳粉            B、果汁            C、糖浆            D、酱油
2. 被公认为是香料水分含量测定的标准分析法是 ( 2 ) 。  
A、化学法        B、蒸馏法            C、重量法            D、卡尔费休法
3. 灰分测定中，在坩埚上编号，常用蓝墨水和 ( 3 ) 的混合物。  
A、FeCl<sub>3</sub>            B、FeCl<sub>2</sub>            C、ZnCl<sub>2</sub>            D、AlCl<sub>3</sub>
4. 直接滴定法在滴定过程中 ( 4 ) 。  
A、边加热边振摇                            B、加热沸腾后取下滴定  
C、加热保持沸腾，无需振摇                D、(4) 无需加热沸腾即可滴定
5. 直接滴定法在测定还原糖含量时用 ( 5 ) 作指示剂。  
A、亚铁氰化钾    B、Cu<sup>2+</sup>的颜色        C、硼酸            D、次甲基蓝
6. K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>在定氮法中消化过程的作用是 ( 6 ) 。  
A. 催化            B. 显色            C. 氧化            D. 提高消化温度

7. 食品灰化的温度一般控制在 ( 7 ) 。

A、525~600℃      B、250~300℃      C、600~800℃      D、350~500℃

8. 用酸度计测量液态食品的 pH 时, 指示电极是 ( 8 )

A、玻璃电极      B、金属电极      C、酒精计      D、酸度计

9. 水分测定中, 达到恒重是指最后两次称量的质量之差 ( 9 ) 。

A、小于 1mg      B、小于 2mg      C、小于 0.5mg      D、小于 5mg

10. 还原糖测定中为消除反应产生的红色  $\text{Cu}_2\text{O}$  沉淀对滴定的干扰, 加入的试剂是 ( 10 )

A. 铁氰化钾      B. 亚铁氰化钾      C. 醋酸铅      D. 氢氧化钠

三、判断题(只需判断正误, 不需改正, 每小题 1 分, 共 5 分)

1. 用标准碱液滴定法检测食品中总酸含量, 滴定终点时 pH 为 7。 ( 1 )

2. 检验用水在没有注明其它要求时可以用自来水。 ( 2 )

3. 索氏抽提法可测定样品中总脂肪的含量。 ( 3 )

4. 用乙醚作提取剂时, 允许样品含少量水。 ( 4 )

5. 卡尔费休法不仅可测样品中的自由水, 而且可以测定结合水。 ( 5 )

四、简答题 (本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分。)

1. 简述“索氏抽提法”的原理。如何检测样品中的脂肪抽提完全?

2. 卡尔·费休”试剂由那些试剂组成? 请通过必要的文字及方程式说明“卡尔·费休”试剂为什么由这些试剂组成?

( 完 )