

宁夏大学

2018年攻读硕士学位研究生入学考试初试试题（A卷）

考试科目：农业知识综合三

适用专业：食品加工与安全

（不用抄题，答案写在答题纸上，写明题号，答案写在试题上无效）

一、名词解释（每小题3分，18分）

- 1、变质
- 2、真菌
- 3、Z值
- 4、兽药残留
- 5、食品的放射性污染
- 6、食品添加剂

二、填空题（每空2分，28分）

- 1、常用的加热杀菌技术_____、_____、_____、_____和_____五种方法。
- 2、黄曲霉毒素是_____等产毒菌株的_____是一类结构相似的化合物它们在紫外线下发生_____可作为分类和检测的方法其中黄曲霉毒素具有最强的致癌作用。
- 3、反映食品卫生质量的细菌污染指标，可分为两个方面：一为_____，二是_____。
- 4、有毒植物性食物中毒包括_____、_____、_____等引起的中毒。

三、选择题（每小题2分，24分）

- 1、下列关于鸡蛋的食用方法，正确的是（ ）。
A. 鸡蛋生吃可以获得最佳营养，最好生吃 B. 开水冲鸡蛋食用最有利于营养吸收 C. 鸡蛋一定要熟吃 D. 半生半熟的煎蛋是科学的食用方法
- 2、食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病。以下举措不可用于预防食源性疾病的是（ ）。

- A. 食物储存时保持洁净，生熟分开 B. 使用冰箱长时间储存食物
C. 煮熟食物 D. 利用安全的水和原材料加工食物
- 3、不锈钢是在钢铁中加入合金元素制成的，相对于其他金属，不锈钢容器更加坚固、耐锈蚀。关于不锈钢容器的使用，下列做法正确的是（ ）。
- A. 不要长时间盛放盐、酱油、醋、菜汤等 B. 可以用来煎熬中药
C. 用强碱性的化学药剂洗涤和浸泡 D. 可以在火上空烧
- 4、绿色食品是指在无污染的生态环境中种植及全过程标准化生产或加工，并经专门机构认定，许可使用绿色食品标志的食品。绿色食品可细分为两个等级，即（ ）。
- A. 安全级和优质级 B. A级和AA级
C. 合格级和优质级 D. A级和B级
- 5、食品标签上的“SC”的意思是（ ）。
- A. 有机食品 B. 无公害食品 C. 绿色食品 D. 企业食品生产许可
- 6、鱼类所致过敏性食物中毒的主要原因是某些鱼类含有较高量的（ ）。
- A. 组氨酸 B. 氨基酸 C. 氰氢酸 D. 秋水仙碱
- 7、黄曲霉毒素污染最重的食品是（ ）。
- A. 奶类 B. 畜禽肉类 C. 粮油及制品 D. 水产品
- 8、苦杏仁甙在酶和酸的作用下会释放（ ）导致人体中毒。
- A. 盐酸 B. 硝酸 C. 氨基酸 D. 氢氰酸
- 9、大肠菌群可作为食品（ ）和肠道致病菌的指示菌。
- A. 粪便污染 B. 土壤污染 C. 水源污染 D. 寄生虫污染
- 10、下列粮油类作物中黄曲霉毒素污染最重是（ ）。
- A. 花生 B. 小麦 C. 大米 D. 大豆
- 11、国家建立食品安全信息统一公布制度。下列信息不属于统一公布的是（ ）。
- A. 国家食品安全总体情况 B. 重大食品安全事故及其处理信息 C. 食品生产经营行政许可信息 D. 食品安全风险评估信息和食品安全风险警示信息
- 12、在放心菜生产中禁止使用的农药为（ ）。

- A. 化学农药
- B. 生物农药
- C. 剧毒及高毒、高残留农药
- D. 菊脂类农药

四、简答题（每小题 8 分，48 分）

- 1、食物中毒的发病特点及分类？
- 2、亚硝胺形成的控制措施有哪些？
- 3、使用食品添加剂应遵循的基本原则是什么？
- 4、河豚鱼中毒的症状是什么？ 以及预防食物中毒的措施？
- 5、简述蔬菜、水果卫生问题及管理？
- 6、影响食品腐败变质的因数都有那些？

五、论述题（每小题 16 分，32 分）

- 1、细菌性食物中毒的特点、原因、发病机制、临床表现及防治原则？
- 2、从有害金属污染食品的途径、毒作用特点、影响金属毒物毒作用强度的因素和控制措施论述有害金属对食品的污染？