

浙江海洋大学 2018 年硕士研究生入学考试初试试题 (B 卷)

报考专业: 食品加工与安全 考试科目: 341 农业知识综合三

注意事项: 本试题的答案必须写在规定的答题纸上, 写在试题上不给分。

食品标准与法规

一、名词解释 (本大题共 3 小题, 每题 5 分, 共计 15 分)

1. 食品法律规范:
2. 食品链:
3. 标准化 (GB):

二、简答题 (本大题共 2 小题, 共计 20 分)

1. 预包装食品的包装上应当有标签, 标签应当标明哪些事项? (10 分)
2. 哪些情况需要进行食品安全风险评估? (10 分)

三、分析题 (15 分)

2015 年 10 月 1 日施行修订后的《中华人民共和国食品安全法》中对食品生产经营者应当符合食品安全标准做了哪些规定?

食品营养与卫生

一、名词解释（本大题共 4 小题，每题 2.5 分，共 10 分）

1. 混溶钙池 2. 推荐摄入量 RNI 3. 食品强化 4. 生物富集

二、单项选择题（本大题共 5 小题，每题 2 分，共 10 分）

1. 根据中华人民共和国国家卫生标准，营养强化剂加入剂量一般以膳食营养素推荐摄入量的 ① 为宜。
A. 1—2 倍 B. 1/3—1/2 倍 C. 10 倍以下 D. 1/2—1 倍
2. 霉菌产毒的特点是 ②、产毒能力可变和易变性、产毒需要一定的繁殖条件。
A. 具有专一性 B. 不具有专一性 C. 具有选择性 D. 不具有选择性
3. 流行病学研究表明食用家庭自制的含 B(a)P 较高的 ③ 是胃癌发生的主要危险性因素之一。
A. 大米 B. 熏鱼 C. 蔬菜 D. 腌肉
4. FAO 用 Engel 指数划分贫困的标准是 ④。
A. >60% B. 50-59% C. 30% D. 30% 以下
5. 肉蛋等食品腐败变质有恶臭味，是食物中 ⑤ 成份分解而致。
A. 脂肪 B. 碳水化合物 C. 蛋白质 D. 纤维素

三、填空题（本大题共 9 小题，每空 1 分，共 10 分）

1. 食品保藏的食品卫生意义是 ①。
2. 必需脂肪酸最好的食物来源是 ②。
3. 除 8 种必需氨基酸外，还有 ③ 是婴幼儿不可缺少的氨基酸。
4. 膳食调查通常采用下列几种方法：称量法(或称重法)、④、化学分析法和 ⑤。
5. 食品的细菌污染中，⑥ 属在乳品中多见。
6. 哪个器官必须随时补充葡萄糖，否则会造成永久性伤害或是生命危险？
⑦
7. 与葡萄糖耐量有关的矿物质为 ⑧。

8. 水果类是属于 ⑨ 性食物。
9. 速溶咖啡含量较高的矿物元素是 ⑩。

四、分析题（20分）

患儿，5岁，因反复感冒，食欲差，有啃指甲、吃泥土习惯3个月而就诊。体检结果：1、患儿一般情况尚可，身高108cm，体重17kg；精神萎靡，头发枯黄，口腔有溃疡，家长诉孩子食欲一直较差，挑食，不喜欢吃肉类食物；2、血锌 $10.48\mu\text{mol/L}$ [正常值 $13.94\mu\text{mol/L}$]，发锌 $1540\mu\text{mol/L}$ [低限值为 $1692.60\mu\text{mol/L}$]。血常规检查基本正常。请分析：1、患儿体内可能缺乏何种营养素？2、该营养素的生理功能是什么？（至少回答4个）3、哪些食物（至少列举4种）富含这种营养素？

食品质量管理

一、名词解释（共4题，每题2.5分，共10分）

- 1、质量保证
- 2、质量审核
- 3、质量功能展开
- 4、质量管理体系

二、以下每一小题给出了四个选项，请选择一个最合适的答案（每小题2分，共20分；选对得2分，选错或未选不得分）

- 1、以下哪种认证的标志不可用于产品包装上证明产品合格 ①
A. SSOP B. 绿色食品 C. 无公害食品 D. 有机食品
- 2、在质量体系基本内容中，下列哪项不是与顾客有关的过程 ②
A. 与产品有关的要求的评审 B. 产品的实现及实现过程
C. 顾客要求的识别 D. 与顾客的沟通

- 3、有关寻求最佳质量成本控制点，描述不正确的是___③
- A. 预防成本和鉴定成本保持费用适当；内外部故障成本要努力消灭
 - B. 增加预防鉴定成本可增加产品合格率，减少废品损失，但增加过多又会增加产品单位质量成本，对企业来说，过高标准要也是一种浪费
 - C. 鉴定和预防成本是随合格率的提高趋于减少，内外部故障成本随着合格率的提高趋于增加，适宜的质量成本应建立在两成本的合理平衡基础上
 - D. 曲线 1 的最小值就是这两类成本的合理平衡点
- 4、PDCA 循环的特点是___④
- A. 周而复始
 - B. 阶梯式上升
 - C. 大环套小环
 - D. 以上都是
- 5、采用 3 西格玛控制图会犯小概率的两类（一类和二类）错误，属于弃真错误的情况是___⑤
- A. 状态正常打点界内
 - B. 状态变化打点界内
 - C. 状态正常下打点界外
 - D. 状态变化打点界外
- 6、食品的质量特性分为内在质量特性和外在质量特性，下列不属于食品的内在质量特性的是___⑥
- A. 市场特性
 - B. 可靠性和便利性
 - C. 感官品质和货架期
 - D. 安全性和健康性
- 7、在过程设计早期发现潜在失败（缺陷）及其影响程度，提供消除这些失败的有效途径。其评价方法采用严重性、失败的发生和失败的检出能力 3 项指标制定分数等级，3 项指标乘积为风险优先值（PRN），当 PRN > 90，则采取优先纠正措施。此方法为___⑦
- A. 因果法
 - B. 失败模式与效果分析
 - C. 田口方法
 - D. 质量功能展开
- 8、日本川喜田二郎将处于混乱中的语言文字资料，利用期间内在相互联系加以归纳整理，然后找出解决问题的方法，此质量控制新方法是___⑧
- A. 关联图法
 - B. 网络图法
 - C. KJ 法或亲和图法
 - D. PDPC 法

9、油炸薯片引起的色泽褐变与油温、油炸时间、配方、原料都有关，如果控制每个因素会导致油炸难以操作。因此改用对各因素不敏感的土豆粉为原料。这种更换原料而放松其他限制因素的方法是⑨

- A. 稳健设计 B. 田口方法
C. 失败模式和效果分析 D. 卫生设计

10、企业的质量文化是企业不断发展过程中完善和发展的，其核心是⑩

- A. 质量战略 B. 质量参与 C. 质量竞争 D. 质量意识

三、简要回答下列问题（共 2 题，每题 5 分，共 10 分）

- 1、简述戴明学说的核心内容？
2、什么是质量控制图？控制图种类？

四、论述题（10 分）

对食品工业中应用的质量保证体系加以论述？