

机密★启用前

四川轻化工大学 2021 年研究生招生考试业务课试卷

(满分: 150 分, 所有答案一律写在答题纸上)

适用专业: 095135 食品加工与安全

考试科目: 341 农业知识综合三 A 卷

考试时间: 3 小时

第一部分 食品安全管理与法规 (50 分)

一、单项选择题 (每题 2 分, 共 10 分)

1. GB 2760-2014 标准是 ()。
A、食品企业通用卫生规范 B、生活饮用水卫生标准
C、预包装食品标签通则 D、食品添加剂使用标准
2. 食品安全法规定, ()对当地食品安全负责, 统一领导、协调本地区的食品安全监督管理工作。
A、县级以上地方人民政府 B、地方各级市场监督管理部门
C、地方各级卫生行政部门 D、各级技术监督部门
3. 食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动, 对社会和公众负责, 保证食品安全, 接受社会监督, 承担 ()。
A、主体责任 B、社会责任 C、民事责任 D、第一责任
4. 凡患有有碍食品安全疾病的人员, 不得参加接触 ()的工作。
A、直接入口食品 B、非直接入口食品 C、食品 D、以上都不是
5. 包装食品包装上应当有标签。标签应当标明 ()。
A、名称、规格、净含量、生产日期; 成分或者配料表; 生产者名称、地址、联系方式
B、保质期; 产品标准代号; 贮存条件
C、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称
D、以上都必须具有

二、名词解释 (每题 3 分, 共 9 分)

1. 生产日期 (制造日期)

2. 食源性疾病
3. 食品防护计划

三、简答题（每题 8 分，共 16 分）

1. 卫生标准操作程序（SSOP）主要关注那八个方面？（8 分）
2. HACCP 七大原理（8 分）

四、分析题（共 15 分）

某食品添加有山梨酸钾、苯甲酸钠以及特丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯等食品添加剂，其中山梨酸钾添加量为 0.3g/kg、特丁基对苯二酚添加量为 0.5g/kg，问：上述四种添加剂有什么作用？苯甲酸钠、二丁基羟基甲苯最大添加量各为多少？

（注：该产品《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）标准限量要求：山梨酸钾 $\leq 0.5\text{g/kg}$ ；苯甲酸钠 $\leq 1.0\text{g/kg}$ ；特丁基对苯二酚 $\leq 1.5\text{g/kg}$ ；丁基羟基甲苯 $\leq 1.0\text{g/kg}$ ）

第二部分 食品分析与检测技术（50 分）

一、单项选择题（每题 2 分，共 10 分）

1. 可以测定结合水的是（ ）。
A、常压干燥法 B、蒸馏法 C、卡尔·费休法 D、减压干燥法
2. 测定食品灰分含量，灰化样品常用的温度一般是（ ）。
A、150~200℃ B、500~600℃ C、300~400℃ D、200~300℃
3. 凯氏定氮法测定蛋白时，消化反应中应用硫酸钾的作用是（ ）。
A、提高沸点 B、催化剂 C、氧化剂 D、还原剂
4. 直接滴定法测定还原糖含量所使用的澄清剂是（ ）。
A、硫酸铜和氢氧化钠溶液 B、硫酸钾
C、醋酸镁和碳酸铵 D、乙酸锌和亚铁氢化钾溶液
5. 用于测定脂肪含量的仪器是（ ）。
A、滴定管 B、蒸馏烧瓶 C、索氏提取器 D、凯氏烧瓶

二、名词解释（每题 3 分，共 9 分）

1. 检样
2. 蛋白质系数

3. 过氧化值

三、简答题（每题 8 分，共 16 分）

1. 直接滴定法测定还原性糖的主要试剂以及指示剂？测定时必须在沸腾条件下进行，其原因是什么？
2. 食品分析的材料对象包括哪些？食品分析的目的、项目和要求不尽相同，简述食品分析的共同程序。

四、分析题（共 15 分）

对某白醋进行总酸度检验，部分操作和数据如下：量取 2.00 mL 样品于 250 mL 三角瓶中，加 50 mL 蒸馏水，再加入 3~5 滴酚酞指示剂，用 NaOH 标准溶液滴定（经标定，NaOH 溶液实际浓度为 0.1050 mol/L）滴定至终点后，三次滴定的数据分别为：(1) 10.50 mL (2) 10.58 mL (3) 10.66 mL。同时做空白试验，消耗 NaOH 溶液 0.12 mL。请根据以上检验数据，分析该白醋的总酸度是否符合标准。白醋总酸度的标准值要求 $\geq 3.5\text{g}/100\text{ mL}$ 。

$$\text{总酸度} = \frac{C \times (V_1 - V_2) \times K \times 100}{V} \quad (\text{g}/100\text{ mL}) \quad (\text{参考公式})$$

K: 对于乳品、肉类、水产品及其制品时，用乳酸表示，其 $K=0.090$ ；对于酒类、调味品等食品，用乙酸表示，其 $K=0.060$ 。

第三部分 食品卫生学（50 分）

一、单项选择题（每题 2 分，共 10 分）

1. 预防黄曲霉毒素污染，何种措施最为重要（ ）。
A、通风 B、低温 C、干燥 D、防霉
2. 具有抗氧化作用的食物添加剂是（ ）。
A、亚硫酸盐 B、特丁基对苯二酚
C、羟甲基纤维素钠 D、安息香酸
3. 对胆碱酯酶有可逆性抑制作用的农药是（ ）。
A、有机氯 B、有机磷
C、氨基甲酸酯类 D、有机砷
4. 菌落总数的食品卫生学意义（ ）。
A、食品清洁状态标志 B、食品曾受温血动物粪便污染

C、预测致病菌污染可能性 D、食品对人体健康的危害程度

5. 豆类中含有多种生理有害物质，可以通过（ ）方式来破坏。

A、研磨 B、水泡

C、去皮 D、加热

二、名词解释（每题 3 分，共 9 分）

1. 食品添加剂

2. 食物中毒

3. 大肠菌群

三、简答题（每题 8 分，共 16 分）

1. 简述食品中的农药残留量控制措施。

2. 什么是辐照食品？简述食品辐照的用途、优点及卫生安全性。

四、分析题（共 15 分）

分析细菌性食物中毒发生的原因，以沙门氏菌污染为例，分析沙门氏菌污染对人体的危害及如何采取措施控制沙门氏菌污染。