

华中农业大学 2010 年硕士研究生入学考试

试 题 纸

课程名称: 338 之食品分析与检验技术

第 1 页 共 2 页

注意: 所有答案必须写在答题本上, 不得写在试题纸上, 否则无效。

一、单项选择题 (从下列各题四个备选答案中选出一个正确答案, 并将其代号写在答题纸相应位置处。答案错选或未选者, 该题不得分。每小题 1 分, 共 5 分。)

- 病原微生物的分离鉴定工作场所是_____。
A BSL-1 B BSL-2 C BSL-3 D BSL-4
- 鲜乳中抗生素残留检验过程中加入的微生物是_____。
A 金黄色葡萄球菌 B 枯草芽胞杆菌
C 嗜热链球菌 D 保加利亚乳杆菌
- 在对水产品中的菌落总数进行测定时, 所采用的温度和时间是_____。
A $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, $24\text{h} \pm 2\text{h}$ B $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, $48\text{h} \pm 2\text{h}$
C $30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, $48\text{h} \pm 2\text{h}$ D $30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, $72\text{h} \pm 3\text{h}$
- 国家标准中食品中无机砷的测定的精密度规定的要求是在重复条件下获得的两次独立结果的绝对差值不得超过算术平均子值的_____。
A 10% B 5% C 2% D 1%
- 肉类食品中亚硝酸盐的限量指标是 (以 NaNO_2 计) _____。
A 1mg/kg B 2mg/kg C 3mg/kg D 4mg/kg

二、多项选择题 (从下列各题的五个备选答案中选出两个或两个以上的正确答案, 并将其字母代号写在答题纸相应位置。答案错选或多选或少选或未选者, 该题不得分, 每小题 2 分, 共 10 分。)

- 样品采集时遵循的采样原则有_____。
A 随机原则 B 采集样品具有代表性 C 无菌操作
D 根据检验目的、食品特点等确定采样方案 E 样品运输过程中室温保存
- GB/T4789—2008 中关于大肠杆菌计数的方法有_____。
A MPN 法 B 纸片法 C PCR 法
D VRB-MUG 平板计数法 E ELISA 法
- 沙门氏菌能生长的选择性琼脂平板有_____。

华中农业大学 2010 年硕士研究生入学考试 试 题 纸

课程名称：338 之食品分析与检验技术

第 2 页 共 2 页

注意：所有答案必须写在答题本上，不得写在试题纸上，否则无效。

A EMB B BS C HE

D XLD 琼脂 E 科玛嘉显色培养基

4. 食品中的污染物有_____。

A 农药 B 兽药 C 真菌毒素

D 铅 E 铝

5. 辐照食品允许使用的辐照源有_____。

A ^{60}Co B 中子 C ^{137}Cs D X 射线源 (束能 $< 5\text{MeV}$)

E 电子加速器产生的 $< 10\text{MeV}$ 电子束

三、简答题 (本大题共 3 小题，每小题 5 分，共 15 分。)

1. 简述细菌革兰氏染色的操作步骤及注意事项。

2. 什么是菌落总数？GB/T4789.2-2008 中规定的菌落总数覆盖了哪些范围？

3. 国家标准中食品中总砷的测定方法有几种？检出限各是多少？

四、实践题 (20 分。)

什么是大肠菌群？以固体食品为例详细叙述检测大肠菌群 (MPN 法) 的过程及注意事项。