

考试科目: (341) 农业知识综合三 A 共 4 页

★★★★ 答题一律做在答题纸上, 做在试卷上无效。★★★★

一、选择题 (共 30 分, 每题 1 分)

1. 食品标准与法规是研究食品的以下哪个过程相关的法规、标准及合格评定程序的一门综合性学科。()
A. 生产和加工 B. 包装和贮运 C. 销售 D. 以上都是
2. 食品的安全法是属于下列哪项执行标准? ()
A. 强制性 B. 推荐性 C. 参照性 D. 指导性
3. 下列哪项是属于技术规范? ()
A. 法律 B. 法规 C. 标准 D. 制度
4. 食品中存在的单细胞增生李斯特菌对人类的安全具有危险, 该菌在由下列哪项环境温度下仍可生长繁殖。()
A. 4℃ B. 3℃ C. 1℃ D. 2℃
5. 除下列哪项外是评价食品卫生质量的细菌污染的主要指标? ()
A. 菌落总数 B. 肠道致病菌 C. 大肠菌群 D. 黄曲霉
6. ISO22000 标准规定了食品安全管理体系的要求, 该要求纳入了下列公认的关键原则, 除下列哪项之外? ()
A. 相互沟通 B. 后续管理 C. 前提管理 D. 体系管理
7. 下列哪项可以不属于国家级强制性标准类别? ()
A. 实验方法标准
B. 食品添加剂使用卫生标准
C. 食品中有害物质限量标准
D. 食品标签及标示标注标准
8. 辐照食品可采用以下 3 项射线对食品进行辐照, 除---外。()
A. 电子光束 B. γ 射线 C. x 射线 D. 紫外线
9. 标签通常应当标明下列事项, 除---外。()
A. 名称 B. 规格 C. 食品功效作用 D. 生产日期
10. 美国食品安全监管体系主要特点之一, 风险分析可分为三个独立部分, 除---外。()
A. 风险评估 B. 风险预测 C. 风险交流 D. 风险管理
11. 含糖分样品中水分的测定应选以下哪一种方法较合适? ()
A. 卡尔·费休法 B. 蒸馏法 C. 减压干燥法 D. 直接干燥法
12. 吸光光度法的吸光度读数范围一般应控制在 () 为佳?
A. 0.2~0.7 B. 0.1~0.6 C. 0~1.0 D. 0.5~0.9
13. 下列哪种物质是糖类物质常用的提取液澄清剂? ()

- A. 草酸钾 B. 亚铁氢化钾溶液醋酸
C. 醋酸铝 D. 锌溶液和亚铁氢化钾溶液
14. 食品中的微量元素分析, 常用的前处理方法是 ()
A. 消化法 B. 溶剂萃取法 C. 蒸馏法 D. 沉淀分离法
15. 下列色谱分析方法的哪一种检测模式中, 色谱柱温度的改变对色谱分离效果有很大的影响? ()
A. 紫外检测器 B. 示差检测器 C. 蒸发光散射检测器 D. 电化学检测器
16. 下列代号哪一种是氢火焰离子化检测器? ()
A. FPD B. TCD C. ECD D. FID
17. 下列光谱类型中, 除---外, 其他三项属于外层电子跃迁式的分子运动? ()
A. 真空紫外光 B. 紫外光 C. 红外光 D. 可见光
18. 下列色谱分析方法的分离模式中, 若要进行氨基酸的分析, 哪一个色谱模式更合适? ()
A. 离子色谱 B. 凝胶色谱 C. 正相色谱 D. 反相色谱
19. 反相 HPLC 常用的是下列哪种流动相? ()
A. 非极性流动相 B. 极性流动相 C. 弱极性流动相 D. 纯水相
20. 在凯氏定氮法测定蛋白质方法中, 下列哪种试剂是常用的催化剂? ()
A. 硫酸镁 B. 硫酸 C. 硫酸钾 D. 硫酸铜
21. 下列糖类中属于寡糖的是 ()
A. 淀粉 B. 水苏糖 C. 核糖 D. 甘露糖
22. 下列哪种营养素缺乏会引起巨幼红细胞贫血 ()
A. 锌 B. 铁 C. 叶酸 D. 尼克酸
23. 超氧化物歧化酶 (SOD) 的主要组成成分是 ()
A. 铜 B. 铁 C. 锌 D. 硒
24. 食物中长期缺乏维生素 B1 易引起 ()
A. 蛋白质热能营养不良 B. 癞皮病 C. 脚气病 D. 败血病
25. 维生素 B2 的良好来源是 ()
A. 白菜 B. 菠菜 C. 大米 D. 动物肝脏
26. 老年人发生腰背酸痛时在营养学上首先应考虑的疾病是 ()
A. 骨质疏松症 B. 类风湿性关节炎 C. 更年期综合征 D. 骨质疏松症
27. 黄曲霉毒素主要损害的部位是 ()
A. 神经 B. 肝脏 C. 肾脏 D. 膀胱
28. 有机磷农药中毒主要毒作用机制为 ()
A. 抑制胆碱酯酶活性 B. 肝损伤 C. 肾损伤 D. 血液毒
29. 蒸馏酒的主要卫生问题是 ()
A. 甲醇 B. 细菌污染 C. 黄曲霉毒素 D. 食品添加剂
30. 下列哪种是允许使用的食用合成色素 ()
A. 苋菜红 B. 柠檬黄 C. 红曲红 D. 虫胶红

二、填空题（共 30 分，每格 1 分）

1. 我国实施的 HACCP 体系是以国际_____为技术基础的，是帮助企业建立建立 HACCP 体系的方法指南。
2. ISO9000 质量体系是一个全员参与、全面控制、持续改进的综合性的约束力它贯穿于整个_____的全过程。
3. QS 为_____ -英文缩写。
4. 食品中的危害主要包括_____、_____和_____。
5. 食品标准按贯彻标准的体制,标准可分为_____和_____。
6. 食品添加剂按其来源可分为_____和_____ 2 大类。
7. 在食品分析中，滴定分析中，滴定管的读数误差为 ± 0.01 mL，极值误差为 $2 \times 0.01 = 0.02$ (mL)。若要使滴定的相对误差小于 0.1%，则要求消耗的溶液体积至少为_____。
8. 炼乳中测糖含量时，加入醋酸锌和亚铁氰化钾起_____作用。
9. 用酸度计测定酸度时，常用_____对酸度计进行仪器校对工作。
10. 在食品工业中，常用_____法测定食品中的脂肪含量。
11. 食品分析中，常采用兰埃农法（斐林试剂法）测定糖含量，在糖液滴定测试过程中应保持试液在_____下进行？
12. 分析天平可以称到 0.1mg，如果试样质量称的是 0.8567g，则其中小数点后前_____位数字是准确数字。
13. 在正相 HPLC 中，固定相是_____吸附剂，在反相 HPLC 中，固定相是_____吸附剂。
14. 食品中蛋白质含量测定时，样品消化时通常加入_____作为催化剂，加入_____可提高消化温度。
15. 食源性疾病可分为_____、_____和_____食源性疾病三类。
16. 老年人的生理代谢中，体成分改变主要表现为：_____、_____、_____。
17. 几种常用的脂溶性抗氧化剂：_____、_____、_____、_____。

三、名词解释（共 20 分，每题 2 分）

1. GMP

2. HACCP

3. 准确度

4. 营养素

5. 辐照食品

6. 过境检疫

7. 空白试验

8. 预包装食品

(341) 农业知识综合三 A

第 3 页，共 4 页

9.碳水化合物

10.食品农药残留

四、简答题（共 50 分，每题 5 分）

1. 烧烤类食物为什么要少吃？
2. 食物中毒的发病特点是什么？
3. 营养调查的工作内容包括哪些？
4. 食品添加剂的使用要求有哪些？
5. 气相色谱主要仪器组成部分有哪些？
6. 食品安全问题的最突出的表现有哪些方面？
7. 食品安全的保障措施主要包括那几个方面？
8. 食品质量安全市场准入制度的核心内容主要有那几个方面？
9. 在食品检验方法中，常用的物理检验法有哪些？（举出五个以上例子及应用说明）。
10. 我国的标准按级别可分为哪几个级别？这些标准级别的实施一般存在怎样的关系？当对同一标准化对象，但有不同级别的标准并存时，应该怎样选用标准？

五、问答题（共 20 分，每题 10 分）

1. 食品卫生法上升为食品安全法的背景及意义？
2. 食品加工、生产中必须注意哪些食品安全问题？