

2012 年研究生入学统考试题 A 卷

考试科目: 农业知识综合三 考码: 341 考试专业: 095113 农业推广硕士(食品加工与安全)

一、名词解释 (每题 3 分, 共 21 分)

- 1、精密度
- 2、差别检验法
- 3、有效酸度
- 4、粗灰分
- 5、农药残留
- 6、霉菌毒素
- 7、动植物中的天然有毒物质

二、单项选择题(本大题共 15 小题, 每小题 2 分, 共 30 分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的, 请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均不得分。

1. 最近一次修改“中华人民共和国产品质量法”的年代为 ()
A. 1980s B. 1970s
C. 1990s D. 2000s
2. 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌测定 (GB/T4789.4-2003), 括号内的代码属于 ()
A. 国家标准 B. 行业标准
C. 地方标准 D. 企业标准
3. 世界卫生组织的英文缩写是 ()。
A. WTO B. FDA
C. WHO D. FAO

2012 年研究生入学统考试题 A 卷

考试科目: 农业知识综合三 考码: 341 考试专业: 095113 农业推广硕士(食品加工与安全)

4. “中华人民共和国食品安全法”颁布的年代为 ()
- A. 1980s B. 1970s
C. 1990s D. 2000s
5. 属于环境管理体系标准的是 ()
- A. ISO9000 B. CAC
C. HACCP D. ISO14000
6. 属于食物中毒的疾病是 ()。
- A. 痢疾 B. 有毒蜂蜜中毒
C. 消化不良 D. 长期摄入低剂量化学物质引起中毒
7. 由食品污染引起的食物中毒是 ()。
- A. 河豚鱼中毒 B. 发芽马铃薯中毒
C. 毒蕈中毒 D. 肉毒中毒
8. 对醋较为敏感的细菌是 ()。
- A. 副溶血性弧菌 B. 变形杆菌
C. 葡萄球菌 D. 沙门氏菌
9. 对霉变甘蔗中毒的描述, 正确的是 ()。
- A. 霉变甘蔗不易鉴别, 故易引起中毒
B. 中毒症状以恶心、呕吐、腹痛、腹泻为主
C. 有特效的药物治疗 D. 引起中毒的毒素是一种神经毒
10. 上世纪 50 年代中期到 70 年代初期, 在日本富山神通川下游地区, 因某锌冶炼厂排出废水, 使水及水稻受到污染, 造成居民中出现以骨骼系统病理改变为主的一系列疾病, 该病可能由何污染物引起 ()。
- A. 铅 B. 镉
C. 铬 D. 锰

2012 年研究生入学统考试题 A 卷

考试科目:农业知识综合三 考码: 341 考试专业: 095113 农业推广硕士(食品加工与安全)

11. 饮用锡壶中长期放置的酒有时会引起食物中毒, 这可能是由于锡壶中溶出了过多的 ()。
A. 铅
B. 甲基汞
C. 镉
D. 砷
12. 河豚毒素含量最多的部位是 ()。
A、皮肤、眼睛
B、卵巢、肝
C、腮、肝
D、腮、鳍
13. 变质蔬菜中亚硝酸盐含量高, 其对人体的主要危害是 ()。
A. 对肠胃道粘膜的刺激
B. 有致癌危险性
C. 引起溶血
D. 引起神经麻痹
14. 食品中多环芳烃类化合物污染的最主要来源 ()。
A. 生物链富集
B. 食物在烘烤或熏制过程中受到直接污染
C. 晒粮与食品包装污染
D. 食品成分在烹调加工时经高温热解或热聚产生
15. 以下哪个属于物理危害 ()。
A、金属碎片
B、重金属
C、包装材料粘合剂
D、寄生虫

三、填空题(本大题共 15 小题, 每小题 1 分, 共 20 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均不得分。

1. 样品的采集有①_____和②_____两种方法。
2. 直接干燥法测定水分常用的温度是①_____。
3. 测定灰分通常以①_____作为灰化容器，灰化温度一般在②_____℃范围内。
4. 粗纤维含量常采用①_____进行测定。
5. 盐酸萘乙二胺法通常用于①_____的测定。

2012 年研究生入学统考试题 A 卷

考试科目: 农业知识综合三 考码: 341 考试专业: 095113 农业推广硕士(食品加工与安全)

6. 亚硫酸盐与①_____反应生成稳定的配合物, 再与②_____及盐
酸副玫瑰苯胺作用生成紫红色配合物, 与标准系列比较定量。
7. 食品中微量元素锌的测定有①_____和二硫腈比色法等标准分析
方法。
8. 食品中普遍存在农药残留, 其种类很多, 常见的有 ①_____
和 ②_____两类。
9. 发芽马铃薯引起食物中毒的主要毒素是 ①_____。
10. ①_____又称瘦肉精, 它不允许用作添加剂在饲料中使用。
11. 在我国通过并颁布有关食品法律的权力机构通常为 ①_____。
12. 含水 30% (w/w, 湿基) 脱脂大黄鱼检测结果: DDT=3ppm; BHA=0.002% (w/w, 干
基)。换算成 SI 制, DDT ①_____ mg/kg; BHA ②_____ mg/kg。
13. HACCP 的纠正措施是指当监控表明偏离 ①_____时而采取的程序或行动。
14. 依据“中华人民共和国标准化法”, 强制性标准以外的标准是 ①_____。
15. 我国的国家标准的编号由国家标准的代号、标准发布的顺序号和 ①_____
构成。

四、简答题 (本大题共 8 小题, 共 39 分)

1. 测定灰分的意义有哪些? (4 分)
2. 测定蔗糖为什么要进行水解? 如何进行水解? (5 分)
3. 凯氏法消解样品时, 加入硫酸铜试剂的作用是什么? (4 分)
4. 破坏样品有机质有哪些方法, 如何进行? (5 分)
5. HACCP 的危害因素分析对象。(5 分)
6. 有机食品 (5 分)

2012 年研究生入学统考试题 A 卷

考试科目: 农业知识综合三 考码: 341 考试专业: 095113 农业推广硕士(食品加工与安全)

7. 食品标准 (5 分)

8. 简述预防黄曲霉毒素污染的措施。(6 分)

五、论述题 (本大题共 4 小题, 共 40 分)

1. 试述索氏抽提法测定食品中脂肪的原理及适用范围。(8 分)

2. 试述淀粉的测定方法、原理及适用范围。(8 分)

3. 试述评价食品卫生质量的细菌污染指标与食品卫生学意义。(9 分)

4. 《中华人民共和国食品安全法》自 2009 年 6 月 1 日起施行, 但我国食品安全问题仍然层出不穷。试谈谈你的看法。(15 分)