

2014 年北京林业大学 341-1 农综三之食品卫生学考研试题
(回忆版)

本试题由 kaoyan.com 网友酒坑娃娃提供

食品卫生学

题型：填空题，单选题，判断题，简答题

一填空题（5 个）

- 1、被囊尾蚴寄生的猪肉称为（米猪肉）或（豆猪肉）
- 2、（羰基价）是脂肪的鉴定指标，表示脂肪酸败中脂肪酸分解产物的醛，酮等含羰基的化合物的含量
- 3、亚硝基的前提物有（硝酸盐）与（亚硝酸盐）和（胺类）
- 4、食品细菌总数的卫生学意义
（*1 反映食品污染程度 *2 预测被检食品中所含的细菌数量）
5. 食物链，生物放大作用

二选择题（5 个）

1. 李斯特氏菌、
2. 水吴病
3. 汞、
4. 生物性污染因素、
5. aw 霉菌
6. 0.7、
7. 青皮红肉鱼

三选择题（10 个）

四简答题（2 个）

- 1、沙门氏菌食物中毒的预防措施
- 2、简述畜禽类食品的生物性和化学性污染

以上试题来自 kaoyan.com 网友的回忆，仅供参考，纠错请发邮件至 suggest@kaoyan.com。