

机密★启用前

四川轻化工大学 2020 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、选择题 (每题 2 分，共 10 分)

1、我国制定《食品安全法》的根本目的是保障公众身体健康和生命安全，其前提是 ()。

- A、保证食品安全
- B、保障食品生产
- C、保护食品经营
- D、严惩违法行为

2、关于食品安全标准，以下说法正确的是？ ()

A、食品生产企业应当制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省级人民政府卫生行政部门备案

B、食品生产企业可以制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省级人民政府卫生行政部门备案

C、食品生产企业应当制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报企业所在地县级人民政府卫生行政部门备案

D、食品生产企业可以制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报企业所在地县级人民政府卫生行政部门备案

3、食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，并保存相关进货凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后 ()；没有明确保质期的，保存期限不得少于 ()。

- A、三个月，一年
- B、三个月，二年
- C、六个月，一年
- D、六个月，二年

4、预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、A+B+C

5、()作业区入口必须设置洗手、干手和消毒设施。

A、清洁作业区

B、一般作业区

C、所有作业区

D、以上都是

二、名词解释（每题 3 分，共 9 分）

1、食品加工人员

2、食品安全危害

3、卫生标准操作程序（SSOP）

三、简答题（每题 8 分，共 16 分）

1、根据 GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则标准，识别的食品过敏物质有哪些？（8 分）

2、根据 GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范标准的要求，对食品工厂选址有哪些规定？（8 分）

四、分析题（共 15 分）

有款膨化食品使用以下防腐剂：乙酸钠和双乙酸钠，分析下面三种配方，哪个配方符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）标准规定的要求？并说明原因。

名称	2760 标准限量 (g/kg)	膨化食品 A 中 使用量 (g/kg)	膨化食品 B 中 使用量 (g/kg)	膨化食品 C 中 使用量 (g/kg)
乙酸钠	1.0	0.3	0.5	1.0
双乙酸钠	1.0	0.2	0.6	1.0

第二部分 食品分析与检测技术 (50 分)

一、选择题 (每题 2 分, 共 10 分)

- 1、可用“四分法”制备平均样品的是 ()。
A、稻谷 B、蜂蜜 C、鲜乳 D、菠菜
- 2、用万分之一分析天平称量样品质量正确的读数是 ()。
A、 0.2340 g B、 0.234 g C、 0.23400 g D、 2.340 g
- 3、下列哪种样品可用蒸馏法测定水分含量 ()。
A、稻谷 B、花椒 C、面粉 D、苹果
- 4、测定牛奶中脂肪含量的常规方法是 ()。
A、索氏提取法 B、酸性乙醚提取法 C、碱性乙醚提取法 D、凯氏定氮法
- 5、在食品分析测定中, 2, 6-二氯靛酚滴定法测的是 () 的含量。
A、还原型 V_c B、 V_A C、蛋白质 D、水分

二、名词解释 (每题 3 分, 共 9 分)

- 1、采样
- 2、有效酸度
- 3、碘值

三、简答题 (每题 8 分, 共 16 分)

- 1、直接滴定法测定还原糖时, 为什么必须在沸腾条件下进行滴定, 且不能随意摇动三角瓶? (8 分)
- 2、索氏抽提法测定食品中脂肪含量的原理是什么? 所测的脂肪是游离脂肪还是结合脂肪? 为什么? (8 分)

四、分析题 (共 15 分)

用凯氏定氮法测定蛋白质, 请详细写出消化的主要操作步骤? 过程中所加硫酸铜、硫酸钾试剂, 在整个蛋白质测定过程中有何作用?

第三部分 食品卫生学 (50 分)

一、选择题 (每题 2 分, 共 10 分)

- 1、鱼肉中二甲胺的含量范围在 ()。
A、80mg/kg 以下 B、100mg/kg 以上 C、120mg/kg 以上 D、150mg/kg 以上
- 2、N-亚硝基化合物特性是 ()。
A、可在人体内合成 B、是强致癌物
C、通过胎盘、乳汁使子代发生肿瘤 D、加热煮沸时可促进其分解
- 3、一般保存蔬菜、水果的适宜温度是 ()。
A、-10℃ B、0℃ C、4℃ D、10℃
- 4、不属于粮豆的主要卫生问题是 ()。
A、细菌和细菌毒素的污染 B、农药残留
C、汞、镉、砷、铅等有毒有害物质的污染
D、无机夹杂物和有毒种子等其它污染
- 5、下列属于天然着色剂的是 ()。
A、苋菜红 B、胭脂红 C、柠檬黄 D、高粱红。

二、名词解释 (每题 3 分, 共 9 分)

- 1、辐照食品
- 2、食品污染
- 3、油脂酸败

三、简答题 (每题 8 分, 共 16 分)

- 1、写出 4 种以上主要产毒霉菌及主要霉菌毒素, 并说明霉菌和霉菌毒素的食品卫生学意义。(8 分)
- 2、简述炭疽病畜的处理措施。(8 分)

四、分析题 (共 15 分)

食品中常见兽药残留毒性的种类有哪些, 并举例说明。如何采取措施控制食品中兽药残留量?