

宁波大学 2017 年硕士研究生招生考试初试试题(A 卷)

(答案必须写在考点提供的答题纸上)

科目代码: 341

科目名称: _____

农业知识综合三

适用专业: _____

食品加工与安全

食品分析与检验部分

一、名词解释 (每题 3 分, 共 12 分)

1. 挥发性盐基氮 (VBN)
2. 斐林试剂
3. 有效酸度
4. 碘价

二、填空 (每空 0.5 分, 共 6 分)

1. 直接干燥法测定水分常用的温度是 ① _____、干燥容器是 ② _____、仪器设备是 ③ _____。
2. 挥发性盐基氮的测定方法较多, 我国国家标准规定为 ① _____ 和 ② _____。
3. 食品中总挥发酸通常以 ① _____ 的质量百分数表示。
4. 淀粉通常在 ① _____ 或 ② _____ 的作用下水解成 ③ _____, 这是测定还原糖计算淀粉含量的理论基础。
5. 二氧化硫被 ① _____ 吸收液吸收后, 生成稳定的络合物, 再与 ② _____ 和 ③ _____ 作用, 并经分子重排后, 生成紫红色的络合物。

三、问答题 (每题 4 分, 共 16 分)

1. 采样的原则是什么?
2. 银盐法测定砷的装置中, 在导气管中加入醋酸铅棉花的作用是什么?
3. 澄清可溶性糖提取液时, 对澄清剂一般有什么要求?
4. 索氏提取法测定脂肪的原理是什么? 对样品有何要求?

四、论述题 (每题 8 分, 共 16 分)

1. 试述灰分测定的意义, 测定的方法及原理。
2. 有一袋装奶粉样品要进行抽检, 分析其中蛋白质含量是否达标, 试述测定方法、原理和主要过程。

宁波大学 2017 年硕士研究生招生考试初试试题(A 卷)

(答案必须写在考点提供的答题纸上)

科目代码: 341

科目名称:

农业知识综合三

适用专业:

食品加工与安全

食品安全与卫生学部分

一、名词解释（每题 3 分，共 15 分）

1. 动植物天然有毒物质
2. 食物中毒
3. 霉菌毒素
4. 辐照杀菌技术
5. FDA

二、是非题（在括号中写上“对”或“错”，每题 2 分，共 12 分）

1. 兽药残留是指动物产品的任何可食部分所含兽药的母体化合物及其代谢产物，以及与兽药有关的杂质。（ ）
2. 野外颜色漂亮的蘑菇需要谨慎采食。（ ）
3. 利用辐照等手段，可以延长食品的保藏期限。（ ）
4. 发酵是指微生物在无氧条件下分解碳水化合物产生有机酸和乙醇等产物的过程。（ ）
5. 食品受黄曲霉毒素污染后，可通过加热处理完全消除其毒性。（ ）
6. 食品中多环芳烃类化合物污染的最主要来源是生物链富集作用。（ ）

三、单项选择题（每题 2 分，共 20 分）

1. 无公害食品 大黄鱼养殖技术规范（NY 5061—2001）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
2. “中华人民共和国食品安全法”最新修订的年代为（ ）。
A. 2012s B. 2015s
C. 2016s D. 2009s
3. 质量管理体系标准代码的是（ ）。
A. ISO9000 B. CAC
C. HACCP D. GMP

宁波大学 2017 年硕士研究生招生考试初试试题(A 卷)

(答案必须写在考点提供的答题纸上)

科目代码: 341

科目名称: _____

农业知识综合三

适用专业: _____

食品加工与安全

3. 食品添加剂使用时应符合哪些基本要求? (6分)

4. 转基因食品可能存在哪些安全性问题? (6分)

五. 综合题 (共 29 分)

1. 食品中多环芳烃化合物的来源有哪些? 它们有什么危害? 预防多环芳烃化合物污染食品的措施? (10分)

2. 动物性食品中抗生素的来源有哪些? 抗生素残留有什么危害? (10分)

3. 什么叫食物的腐败变质? 食物的腐败变质有哪些控制措施? (9分)