

一、名词解释（共 10 小题，每题 3 分，共 30 分）

1. 四分法
2. 吸附色谱
3. 总酸度
4. 标准
5. 食品安全
6. 质量认证
7. 预包装食品
8. 最大无作用剂量
9. FDA
10. 安全系数

二、单选题（共 10 题，每题 1 分，共 10 分）

1. 对于数字 0.0840 下列说法哪种是正确的（ ）  
A. 四位有效数字，四位小数 B. 三位有效数字，五位小数  
C. 四位有效数字，五位小数 D. 三位有效数字，四位小数
2. 用酸度计测量液体食品的 pH 值时，指示电极是（ ）  
A. 玻璃电极 B. 金属电极 C. 标准氢电极 D. 甘汞电极
3. 用乙醚抽取测定脂肪含量时，要求样品（ ）  
A. 含有一定量水分 B. 尽量少含有蛋白质 C. 颗粒较大以防被氧化 D. 经低温脱水干燥
4. \_\_\_\_\_测定是糖类定量的基础（ ）  
A. 还原糖 B. 非还原糖 C. 淀粉 D. 葡萄糖
5. 用薄层色谱法对待测组分定性时，主要依据（ ）  
A. 比移值 B. 斑点的大小 C. 斑点的颜色 D. 斑点至原点的距离
6. 十二届全国人大常委会第十四次会议表决通过了新修订的《中华人民共和国食品安全法》将于（ ）起施行。  
A. 2015 年 10 月 1 日 B. 2015 年 1 月 1 日  
C. 2015 年 6 月 1 日 D. 2015 年 12 月 31 日
7. 关于有机磷农药，不正确的说法（ ）  
A. 大部分不能够溶于水 B. 这一类农药的药效高  
C. 不易为微生物所降解 D. 很少有农药毒性残留
8. 引起毒素型食物中毒，不包括下面哪一细菌（ ）  
A. 沙门菌 B. 韦氏梭菌 C. 蜡样芽孢杆菌 D. 肉毒梭菌
9. 关于 CCP 的下列说法，不正确的是（ ）  
A. 关键限值（CL）是确保 CCP 有效控制危害所必须满足的底线  
B. 在 HACCP 体系中，至少要在生产流程图中设立两个 CCP  
C. 生产过程中的小步骤也可视做控制点，但只有部分作为 CCP

- D. 是生产过程中的点、步骤或程序可对此处采取预防控制措施
10. 引起水俣病的毒性物质是：( )
- A. 元素汞    B. 氯化汞    C. 甲基汞    D. 硫酸汞

三、多选题 (共 5 题, 每题 2 分, 多选、错选、少选均无分, 共 10 分)

1. 火腿肠生产中亚硝酸盐的用途是( )
- A. 作为着色剂    B. 作为发色剂    C. 作为防腐剂    D. 作为抗氧化剂    E. 作为增香剂
2. 食品中脂肪的测定方法有( )
- A. 索氏提取法    B. 酸水解法    C. 碱性乙醚法    D. 甲醇-氯仿抽提法    E. 皂化法
3. GB2760 中规定可以使用的防腐剂包括( )
- A. D-异抗坏血酸钠    B. 苯甲酸    C. 茶多酚    D. 山梨酸
4. 前提方案可以包括( )
- A. 良好操作规范 (GMP)    B. 采购原料的管理
- C. 卫生标准操作程序 (SSOP)    D. CCP 点的控制
5. 我国第一批列入目录的农业转基因生物是 ( )
- A. 大豆、玉米    B. 油菜、棉花种子、番茄    C. 土豆、番茄、辣椒    D. 小麦、水稻

四、简单题 (共 10 题, 每小题 5 分, 共 50 分)

- 1、流动相为什么要脱气? 常用的脱气方法有哪几种?
- 2、食品分析的一般程序是什么?
- 3、共沸蒸馏法测定水分含量的原理及适用范围是什么?
- 4、为什么把乙醚的抽提物称之为粗脂肪?
- 5、测定氨基酸氮时, 加入甲醛的作用是什么? 若样品中含有铵盐, 有无干扰, 为什么?
- 6、维生素 A 及维生素 C 的测定中样品处理及提取有何不同之处? 为什么?
- 7、影响食品安全与卫生的因素?
- 8、食品安全标准应当包括哪些内容?
- 9、HACCP 七大基本原理是什么?
- 10、不安全产品应如何处理? 什么情况下启动撤回?

五、综合性答题 (共 3 小题, 第 1-2 小题每小题 15 分, 第三小题 20 分, 共 50 分)

- 1、以面粉为试样测定其粗灰分含量, 作一实验设计, 内容包括: 实验方法、原理、仪器用品及试剂、操作步骤、计算。
- 2、简述控制食品生物污染的措施有哪些。
- 3、根据《中华人民共和国标准化法》, 标准按级别和性质分别如何分类?