

# 宁夏大学

## 2016年攻读硕士学位研究生入学考试初试试题卷(A)

考试科目: 食品分析

适用专业: 食品科学、食品加工与安全

(不用抄题, 答案写在答题纸上, 写明题号, 答案写在试题上无效)

### 一、名词解释(5小题, 每题4分, 共20分)

- 1、挥发酸度                      2、检样                      3、K-F试剂  
4、灰分                              5、真比重( $d_4^{20}$ )

### 二、单项选择题(10小题, 每题3分, 共30分)

- 1、甲醛滴定法适用于测定食品中的( )。  
A、氨基酸                      B、蛋白质  
C、游离氨基酸                  D、多肽
- 2、牛乳中含酸量超过( ), 表明有乳酸存在。  
A、0.10%~0.15%                  B、0.15%~0.20%  
C、0.10%~0.20%                  D、0.15%~0.30%
- 3、索氏提取法测定脂肪时常用的溶剂有( )。  
A、乙醚                              B、乙醇  
C、氯仿                              D、甲醇
- 4、测定灰分时的灰化温度一般选择为( )。  
A、500~550℃                      B、525~550℃  
C、500~600℃                      D、525~600℃
- 5、滴定法测定总酸度常用的指示剂是( )。  
A、酚红                              B、亚甲基兰  
C、酚酞                              D、碘液