

四、简述题（5 小题，每题 10 分，共 50 分）

- 1、简述采样的概念？正确采样应遵循什么原则？
- 2、采用盐酸副玫瑰苯胺比色法测定食品中残留亚硫酸盐的原理是什么？测定中盐酸使用量对显色有何影响？
- 3、简述采用巴布科克法测定牛奶中脂肪的原理？测定中加入 H_2SO_4 主要起什么作用？
- 4、简述灰分的测定步骤？试样经预处理后，在高温灼烧前为什么要先进行炭化处理？
- 5、利用古蔡氏砷斑法测定微量元素砷的原理是什么？为什么要使用醋酸铅棉花？

五、问答题（2 小题，每题 15 分，共 30 分）

- 1、论述常压干燥法测定食品中水分的原理？应用此法测定样品中水分时对样品有什么要求？设计常压干燥法测定奶粉中水分的实验方案？
- 2、论述斐林试剂法测定食品中还原糖的原理？设计采用斐林试剂法测定苹果中还原糖的实验方案？样品溶液为什么要进行预滴定？