

沈阳农业大学 2011 年硕士研究生入学初试试题

考试科目：农业知识综合三（食品卫生学 部分） 共 1 页

分 值：50 分

适用专业：食品加工与安全

注意：答案必须写在答题纸上，写在题签上无效。

一、名词解释（每题 2 分，共 8 分）

1. 食品的腐败变质 2. 水俣病 3. 食物中毒 4. 食品添加剂

二、填空题（每空 1 分，共 6 分）

1. 大肠菌群常用来表示_____。
2. 食品中可能出现的有害因素包括：_____、_____和放射性污染。
3. 甲醇对人类的_____有特殊的损害作用。
4. N-亚硝基化合物包括_____和_____两大类。

三、简答题（共 26 分）

1. 简述黄曲霉毒素的来源、危害及预防措施（8 分）
2. 街头食品的主要卫生问题是什么？如何对其进行监督管理？（6 分）
3. 目前国内外较认可的食品质量管理体系有哪些？各体系的原理或特点是什么？（6 分）
4. 如何鉴定蛋白质类食品的腐败变质？（6 分）

四、论述题（共 10 分）

延长食品保存期的方法有哪些？各方法的原理是什么？请至少列出 5 种方法。

沈阳农业大学 2011 年硕士研究生入学初试试题

考试科目：农业知识综合三（食品安全管理与法规部分） 共 1 页
分 值：50 分

适用专业：食品加工与安全

注意：答案必须写在答题纸上，写在题签上无效。

一、概念题（每题 3 分，共 18 分）：

- | | | |
|--------------|----------|-----------|
| 1. 食源性疾病 | 2. 标准 | 3. 食品行政法规 |
| 4. 食品法典（CAC） | 5. 无公害食品 | 6. HACCP |

二、判断题（每题 2 分，共 20 分）：

1. 标准的种类按《中华人民共和国标准化法》第六条规定的级别来分类有国际标准、国家标准、地方标准和企业标准四大类。
2. QS 标志是食品质量安全市场准入标志，表明食品符合质量安全基本要求。
3. 转基因食品 GMF (genetically modified food) 是指利用生物技术改良的动物、植物和微生物所制造或生产的食品、食品原料及食品添加物等。
4. 以字母 Q 表示的标准是行业标准，是由我国各主管部、委（局）批准发布，在该部门范围内统一使用的标准。例如：机械、电子、建筑、化工、冶金、轻工、纺织、交通、能源、农业、林业、水利等等，都制定有行业标准。
5. ISO9000 是指安全生产体系标准，它不是指一个标准，而是一族标准的统称。ISO9000 是由 TC176（TC176 指质量管理体系技术委员会）制定的所有国际标准。ISO9000 是 ISO 发布之 12000 多个标准中应用最多的标准。
6. 食品安全风险评估，指对食品、食品添加剂中生物性、化学性和物理性危害对人体健康可能造成的不良影响所进行的科学评估，包括危害识别、危害特征描述、暴露评估、风险特征描述等。
7. 食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。
8. 生产经营的食品中不得添加药品，也不能添加按照传统既是食品又是中药材的物质。
9. 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事任何食品的工作。
10. 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件食品原料，不能采购使用；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

三、简答题（每题 6 分，共 12 分）：

1. 简述食品标准的基本内容。
2. 试述食品法律法规制定的依据。

沈阳农业大学 2011 年硕士研究生入学初试试题

考试科目：341 农业知识综合三（食品分析与检验技术 部分）

分 值：50 分

适用专业：食品加工与安全

一、判断题（共 10 分，每道题 1 分）

1. 用直接滴定法测定食品中还原糖含量，滴定过程中应不断摇动锥形瓶以便还原糖与酒石酸钾钠铜充分反应。（ ）
2. 在样品保存过程中，若盛装样品的容器密封不严，将导致测定结果偏低。（ ）
3. 在食品检验分析中，做空白测定是为了结果计算时扣除样品中其他物质的干扰。（ ）
4. 随机取样法可以避免人为因素的干扰，所以，采取随机取样法可以保证所抽取的样品的代表性。（ ）
5. 用溶剂萃取法进行样品预处理，处理效果的好坏可以通过回收率衡量。（ ）
6. 变异系数又叫相对标准偏差，可用来衡量和检验一种分析方法精密度的高低。（ ）
7. 汞容易挥发，因此，测定汞的样品只能采取湿法消化的办法进行样品预处理。（ ）
8. 采用 2,6—二氯酚法测定食品中还原型抗坏血酸含量时，对于有色的样品可通过添加白陶土、活性炭等脱色剂来排除样液本身颜色对滴定终点的干扰。（ ）
9. 测定食品中食用合成色素过程中，可通过聚酰胺粉的吸附和解吸附作用将样品中的合成色素与天然色素分离开。（ ）
10. 通过添加回收实验可以了解一种分析方法的系统误差，并加以校正。（ ）

二、简答题（共 25 分，每道题 5 分）

1. 简述直接干燥法和蒸馏法测定食品中水分含量的主要区别。采用直接干燥法测定浓稠态和液态样品时，应注意什么问题？通常采用什么办法？
2. 酸水解法和酶水解法测定食品中淀粉含量有何异同点？简述两种方法的适用范围。
3. 在“三聚氰胺”事件中，不法分子向原料乳中添加三聚氰胺的目的是什么？为什么奶站和乳品生产企业在原料奶接收检测中，未能检出不法分子添加的三聚氰胺？
4. 在食品中限量元素测定中，通常采用什么办法来排除样品中有机物和其他离子的干扰？
5. 测定鱼和蛋品中脂类物质含量为什么不宜采用酸水解法？

三、论述题（15 分）

在进行食品检验分析过程中，误差的含义是什么？根据其产生的原因，误差通常包含哪些类型？各类型的特点是什么？分析中应采取哪些措施控制和消除误差？