

2013年中国人民大学839食品科学综合考研试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友 米妍妍 提供

一、名词解释（5分*7）

1. NOAEL
2. GMP
3. 有机食品
4. 暴露评估
5. 食品添加剂
6. 增塑剂
7. 实质等同性原则

二、简答（9分*7）

1. 酶联免疫吸附的原理及应用
2. 简述食品包装的污染
3. 毒理学评价程序
4. 细菌性食物中毒的来源，中毒表现，措施
5. HACCP的七项原则
6. 剂量-反应关系是什么？分为哪三种？
7. 我国的食品安全法规及监管机构的组成

三、情景题（11分*2）

1. 丙烯酰胺的风险分析框架及具体内容？
2. 对新资源食品、香料、添加剂、转基因食品怎样进行毒理学评价？

四、论述题（15分*2）

1. “农田到餐桌”的整体安全理念
2. 小作坊现象，原因及措施。

以上试题来自 kaoyan.com 网友的回忆，仅供参考，纠错请发邮件至 suggest@kaoyan.com。