

2011 年陕西师范大学 845 综合（食品综合）试题（回忆版）

本试题由 kaoyan.com 网友 cecillejyu 提供

一、

名词解释（每个 3 分，共 30 分）

基础代谢率

必须氨基酸

蛋白质的互补作用

HACCP

Food Safety

食源性疾病

霉菌

放线菌

菌落

细菌结合

二、填空题（每空 1 分，共 30 分）

1. 消化道包括口，（ ），（ ），（ ），（ ），（ ）以及直肠。
2. 含量大于体重 0.01% 的元素称为（ ）
3. 维生素按溶解性可分为（ ）与（ ）
4. 我国营养问题面临着人口（ ）与（ ）的挑战
5. 食品污染物分类包括（ ）（ ）（ ）
6. 食品卫生标准按范围与执行范围可分为（ ）（ ）（ ）（ ）。
7. 细菌性食物中毒分类包括（ ）（ ）与混合型食物中毒。
8. 水俣病是因为含有大量（ ）的污水引起的
9. 鞭毛是细菌的（ ）器官
10. 细菌繁殖的方式是（ ）
11. 放线菌的菌丝按功能分（ ）（ ）和（ ）
12. 细菌突变的分类包括基因突变与（ ）
13. 噬菌体按对宿主细胞的作用可分为（ ）与（ ）
14. 连续培养的方法包括（ ）与（ ）

三、简答题（每题 10 分，共 60 分）

1. 能量长期摄入不足与入超的危害及防治措施？
2. 评价食品中脂肪营养价值的方法？
3. 分析食品腐败变质的定义及其原因？
4. 简述农药残留的来源以及去除方法？
5. 简述培养基制备的原则？
6. 以下食品发酵的菌种是什么？
啤酒、味精、酱油、酸奶、柠檬酸

四、论述题（每题 15 分，共 30 分）从以下试题中任选两题作答

1. 论述水果蔬菜营养价值的特点
2. 论述食品加工中高温工艺对食品质量的影响。
3. 结合芽孢的结构，及影响芽孢耐热的因素和耐热机制。

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。