

- 21.化学分析法包括_____和_____。
- 22.按照样品采集的过程,样品可一次分为_____、_____和平均样品三类。
- 23.样品的采集一般分为_____和_____两类。
- 24.感官检验室最基本的部分是_____、_____。
- 25.波美计是测定溶液中_____的密度计,以_____来表示液体密度大小。
- 26.25℃时 20℃/4℃乳稠计读数为 29.8°,换算为 20℃牛乳相对密度为_____; 16℃时 20℃/4℃乳稠计读数为 30°,换算为 20℃牛乳相对密度为_____。
- 27.制备海砂需要_____和_____,经 105℃干燥备用。
- 28.根据维生素的溶解性,可分为_____和_____两大类。
- 29.测定水分最为专一,也是测定水分最为准确的化学方法,是_____,也被作为_____的标准分析方法。
- 30.食用色素按其来源可分为_____和_____两大类。

四、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

- 31.空白实验
- 32.差别阈
- 33.折光法
- 34.水分直接测定法
- 35.食品添加剂

五、问答题(本大题共 5 小题,每小题 7 分,共 35 分)

- 36.怎样用相对密度计法测定蔗糖溶液的浓度?
- 37.试简单对常压干燥法、减压干燥法和蒸馏法这三种测定水分的方法进行比较。
- 38.试述海产食品中多氯联苯的检测方法,测定原理及操作步骤。
- 39.试设计测定水果中(猕猴桃)维生素 C 的实验方案。
- 40.试运用感官评价的方法对某乳制品企业生产的优酸乳进行评价。