

中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构



- 自考名师全程视频授课，图像、声音、文字同步传输，享受身临其境的教学效果；
- 权威专家在线答疑，提交到答疑板的问题在 24 小时内即可得到满意答复；
- 课件自报名之日起可反复观看，不限时间、地点、次数，直到当期考试结束后一周关闭
- 付费学员赠送 1G 超大容量电子信箱；及时、全面、权威的自考资讯全天 24 小时更新；
- 一次性付费满 300 元，即可享受九折优惠；累计实际交费金额 500 元或支付 80 元会员费，可成为银卡会员，购课享受八折优惠；累计实际交费金额 1000 元或支付 200 元会员费，可成为金卡会员，购课享受七折优惠（以上须在同一学员代码下）；

**英语/高等数学预备班：**英语从英文字母发音、国际音标、基本语法、常用词汇、阅读、写作等角度开展教学；数学针对有高中入学水平的数学基础的同学开设。通过知识点精讲、经典例题详解、在线模拟测验，有针对性而快速的提高考生数学水平。[立即报名！](#)

**基础学习班** 依据全新考试教材和大纲，由辅导老师对教材及考试中所涉及的知识进行全面、系统讲解，使考生从整体上把握该学科的体系，准确把握考试的重点、难点、考点所在，为顺利通过考试做好知识上、技巧上的准备。[立即报名！](#)

**真题串讲班** 以考试大纲为主导，对各章节知识点进行全面梳理讲解，突出考试重点、难点与考点，教授答题思路与方法，通过对课程的整体情况分析近 2 次考试的真题讲解，帮助考生更准确地把握考试方向，做好考前最后冲刺，为考生顺利通过考试铺平道路。串讲班课程在考前一个月左右开通。[立即报名！](#)

**习题班** 自考 365 网校与北大燕园合作推出，每门课程均涵盖该课程全部考点、难点，在线测试系统按照考试难度要求自动组卷、全程在线测试、提交后自动判定成绩。我们相信经过反复练习定能使您迅速提升应试能力，使您考试梦想成真！[立即报名！](#)

**自考实验班：**针对高难科目开设，签协议，不及格退还学费。全国限量招生，报名咨询 010-82335555 [立即报名！](#)

**自考精品班** 全力打造专属于学员个人的辅导计划，学员自入学当天便开始享受专属于自己的个性化辅导课程，专职教学辅导老师及班主任全程跟踪学员的学习情况，随时调整辅导方案，以保证学习计划的有效进行。帮助学员克服可能出现的学习上的怠倦、不良情绪的影响等情况。坚定考试必胜信念，并以最适合自己的方式，在短时间内掌握考试内容，全面提升学员的考试通过率。我们承诺，当期考试不通过，下期学费减半！[立即报名！](#)

## 浙江省 2010 年 1 月高等教育自学考试

### 食品分析技术试题

课程代码：03266

#### 一、单项选择题（本大题共 10 小题，每小题 2 分，共 20 分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

1. 分配色谱分离是以分配作用为主的色谱分离法，是根据不同物质在两相中的分配比不同所进行的分离（ ）
  - A. 两相中的一相称流动相，另一相是称吸附相
  - B. 两相中的一相称流动相，另一相是称固定相
  - C. 两相中的一相称游动相，另一相是称固定相
  - D. 两相中的一相称流动相，另一相是称交换相
2. 样品预处理的原则是（ ）
  - A. 消除干扰因素；完整保留被测组分；使被测组分浓缩

- B.便于检测；完整保留被测组分；使被测组分浓缩  
C.消除干扰因素；完整保留被测组分；分离被测组分  
D.完整保留被测组分；使被测组分浓缩
- 3.食品感官分析是通过评价员嗅觉、视觉、味觉、听觉和（ ）  
A.触觉进行的理化检验方法  
B.仪器进行的理化检验方法  
C.质构仪进行的理化检验方法  
D.工具进行的理化检验方法
- 4.旋光活性物质使偏振光振动平面旋转的角度叫做“旋光度”，表示符号是（ ）  
A.  $\alpha$   
B.  $\beta$   
C.  $\gamma$   
D.  $\delta$
- 5.水的真色是由（ ）  
A.水中悬浮性物质引起的  
B.水中溶解性和悬浮性物质引起的  
C.水中盐类物质引起的  
D.水中溶解性物质引起的
- 6.蛋白质中的氮含量一般为 15%~17.6%，按 16%计算，因此，蛋白质的换算系数为（ ）  
A.6.15  
B.5.82  
C.6.25  
D.6.38
- 7.果胶物质是高分子聚合物，参与聚合的成分是半乳糖醛酸、乳糖、阿拉伯糖和（ ）  
A.葡萄糖等  
B.葡萄糖醛酸等  
C.麦芽糖等  
D.蔗糖等
- 8.提供给评价员五个以随机顺序排列的样品，其中两个是同一类型，另三个是另一种类型，进行感官检验，这种方法是（ ）  
A.五中取二检验法  
B.排序检验法  
C.二一三点检验法  
D.三点检验法
- 9.防腐剂是一类重要的食品添加剂，具有杀死微生物或抑制其增殖的作用，可用于防止食品在储存、流通过程中由微生物繁殖而引起的腐败变质，从而提高（ ）  
A.产品的食用质量，延长保存期  
B.产品的风味，延长保存期  
C.产品的食用外观，延长保存期  
D.产品的食用价值，延长保存期
- 10.临床上经常使用的抗生素包括（ ）  
A.  $\beta$ -内酰胺类、大环内酯类、头孢糖苷类、四环素类、氯霉素类抗生素等  
B.  $\beta$ -内酰胺类、小环内酯类、氨基糖苷类、四环素类、氯霉素类抗生素等  
C.  $\beta$ -内酰胺类、大环内酯类、氨基糖苷类、四环素类、氯霉素类抗生素等  
D.  $\gamma$ -内酰胺类、大环内酯类、氨基糖苷类、四环素类、氯霉素类抗生素等

## 二、填空题（本大题共 10 小题，每空 1 分，共 20 分）

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

- 1.硫酸磺化法是采用\_\_\_\_\_处理样品提取液，能有效地除去\_\_\_\_\_、色素等干扰杂质。
- 2.检测限是指分析方法在适当的\_\_\_\_\_内，能从样品检测出的被测组分的\_\_\_\_\_或最小浓度，即断定样品中被测组分的量或浓度确实高于空白中被测组分的最低量。
- 3.影响味觉的因素有\_\_\_\_\_、介质、\_\_\_\_\_、年龄和性别。
- 4.运动黏度检测法测定原理是：测定由样品溶液通过一定规格的\_\_\_\_\_所需的\_\_\_\_\_，然后求得样品溶液的黏度。
- 5.醋酸锌溶液和亚铁氰化钾溶液的澄清效果良好，生成的氰亚铁酸锌沉淀，可以带走\_\_\_\_\_，发生共同沉淀作用。适用于\_\_\_\_\_、富含蛋白质的提取液。
- 6.矿物质元素的测定方法主要分为两个步骤：一为\_\_\_\_\_；二为\_\_\_\_\_。

- 7.食品中微量元素的测定方法，主要有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、极谱法、离子选择电极法和荧光分光光度法等。
- 8.我国食品添加剂使用卫生标准中公布的发色剂有\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 9.食品改良剂是改善或\_\_\_\_\_食品各组分的\_\_\_\_\_或改善食品组织状态的添加剂。
- 10.植物性食品中天然毒素有有毒植物蛋白和氨基酸、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

### 三、判断题（本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分）

判断下列各题，正确的在题后括号内打“√”，错的打“×”。

- 1.舌尖处对甜味敏感，舌前部两侧对酸味敏感，舌后侧对咸味敏感，舌根对苦味敏感。（      ）
- 2.根据国际单位制，压力单位用帕（Pa）来表示， $1\text{mmHg}=100\text{Pa}$ 。（      ）
- 3.相对黏度是在一定温度时液体的绝对黏度与另一液体的绝对黏度之比。相对黏度定义中用以比较的液体通常是水或适当的液体。（      ）
- 4.保存样品的容器应该是清洁干燥的优质磨口玻璃容器或塑料、金属等材质的容器，原则上保存样品的容器不能同样品的主要成分发生化学反应。（      ）
- 5.食品科学中常将除 C、H、O、N 以外的元素称为矿物质元素，矿物质元素按其含量的多少可分为常量元素、微量元素。（      ）
- 6.灰分可分为水溶性灰分、酸溶性灰分与酸不溶性灰分。（      ）
- 7.防腐剂是添加于食品中，以阻止或延迟食品氧化，提高食品稳定性和延长其储藏期的物质。（      ）
- 8.脂肪酸水解法的测定（GB / T5009. 6—2003）适用于各类食品中总脂肪的测定，包括游离态脂肪和结合态脂肪。（      ）
- 9.采用微波消解法，样品消解时间从几小时可减少至几分钟。（      ）
- 10.分析工作中有一类“过失误差”。它是由于分析人员粗心大意或未按操作规程办事所造成的误差。（      ）

### 四、名词解释（本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分）

- 1.化学分析法
- 2.原始样品
- 3.嗜好型感官检验
- 4.旋光度法
- 5.碳水化合物

### 五、简答题（本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分）

- 1.什么是微波消解法？
- 2.什么是评估检验法，有什么用途？
- 3.旋转黏度检测法原理是什么？
- 4.食品中还原糖直接滴定法（GB / T5009. 7—2003）原理是什么？
- 5.二氧化硫的测定—盐酸副玫瑰苯胺比色法（GB / T5009. 34—2003）原理是什么？