

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 上市公司 实力雄厚 品牌保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 权威师资阵容 强大教学团队 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 历次学员极高考试通过率 辅导效果有保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 辅导紧跟命题 考点一网打尽 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓 | <input checked="" type="checkbox"/> 专家 24 小时在线答疑 疑难问题迎刃而解 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务 | <input checked="" type="checkbox"/> 随报随学 反复听课 足不出户尽享优质服务 |

开设班次：（请点击相应班次查看班次介绍）

基础班	串讲班	精品班	套餐班	实验班	习题班	高等数学预备班	英语零起点班
-----	-----	-----	-----	-----	-----	---------	--------

网校推荐课程：

思想道德修养与法律基础	马克思主义基本原理概论	大学语文	中国近现代史纲要
经济法概论（财经类）	英语（一）	英语（二）	线性代数（经管类）
高等数学（工专）	高等数学（一）	线性代数	政治经济学（财经类）
概率论与数理统计（经管类）	计算机应用基础	毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	

[更多辅导专业及课程>>](#)[课程试听>>](#)[我要报名>>](#)

全国 2010 年 7 月高等教育自学考试 食品卫生学试题 课程代码：05746

一、单项选择题（本大题共 15 小题，每小题 1 分，共 15 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. 最确切了解食品中水分对于微生物影响的指标是（ ）

- A. 保水量
B. 复水率
C. 水分含量
D. 水分活性

2. 鉴定食品蛋白质腐败变质最敏感的指标是（ ）

- A. 感官指标
B. 物理指标
C. 化学指标
D. 微生物指标

3. 能影响镉吸收的维生素是（ ）

- A. 维生素 A
B. 维生素 D
C. 维生素 K
D. 维生素 E

4. 下列食品中 B(a)P 含量较高的是（ ）

- A. 腌制食品
B. 发酵食品
C. 熏制食品
D. 糖渍食品

5. 杂环胺-DNA 加合物形成量最多的部位是（ ）

- A. 肺脏
B. 肝脏

- C.肠道 D.膀胱
- 6.氯丙醇污染较重的调味品是 ()
A.醋精 B.糖精
C.味精 D.鸡精
- 7.我国粮食及制品中已制订限量标准的镰刀菌毒素是 ()
A.T-2 毒素 B.雪腐镰刀菌烯醇
C.脱氧雪腐镰刀菌烯醇 D.二醋酸蔗草镰刀菌烯醇
- 8.对重金属富集能力最强的蔬菜是 ()
A.茄果类 B.瓜类
C.根茎类 D.叶菜类
- 9.外界霉菌进入蛋内可形成 ()
A.黑斑蛋 B.散黄蛋
C.浑汤蛋 D.红心蛋
- 10.食盐中常用的抗结剂是 ()
A.溴酸钾 B.亚铁氰化钾
C.山梨酸钾 D.碘化钾
- 11.可能与婴儿肉毒中毒有关的食品是 ()
A.奶粉 B.米粉
C.蜂蜜 D.果汁
- 12.引起婴幼儿和旅游者腹泻的大肠埃希菌是 ()
A.肠产毒性大肠埃希菌 B.肠出血性大肠埃希菌
C.肠侵袭性大肠埃希菌 D.肠致病性大肠埃希菌
- 13.霉变甘蔗中毒主要损害 ()
A.消化系统 B.泌尿系统
C.中枢神经系统 D.循环系统
- 14.毒蕈中能够拮抗阿托品作用的有毒成分是 ()
A.毒蝇碱 B.毒伞肽
C.致幻素 D.鹿花菌素
- 15.引起苦杏仁中毒的有毒成分是 ()
A.龙葵素 B.皂甙
C.氰甙 D.植物红细胞凝集素

二、多项选择题(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两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、

少选或未选均无分。

- 16.为控制食品中农药残留量,使用农药时应注意()
- A.最高用药量
B.最低稀释倍数
C.最多使用次数
D.最佳气象条件
E.最长安全间隔期
- 17.我国允许使用的天然色素有()
- A.甜菜红
B.高粱红
C.萝卜红
D.辣椒红
E.苋菜红
- 18.可采用辐照保藏(^{60}Co - γ 射线)的蔬菜水果有()
- A.洋葱
B.土豆
C.苹果
D.草莓
E.枣
- 19.属于人畜共患寄生虫病的有()
- A.囊虫病
B.旋毛虫病
C.猪水泡病
D.猪丹毒
E.猪弓形体病
- 20.受金黄色葡萄球菌污染后易形成肠毒素的食品有()
- A.凉糕
B.冰淇淋
C.咸鱼
D.奶油蛋糕
E.油煎荷包蛋

三、填空题(本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分)

请在每小题的空格上填上正确答案。错填、不填均无分。

21. 预防食品黄曲霉毒素污染的最根本措施是_____。
22. 放射性核素向食品中转移的途径包括_____、向动物性食品的转移和向水生生物体内转移。
23. “浸泡溶出试验”中模拟食醋的浸泡溶剂是_____。
24. PCDD / Fs 属于环境内分泌干扰物,具有明显的抗_____作用。
25. 我国规定鲜奶的脂肪含量(%)应_____。
26. 所有冷饮食品从业人员每年必须进行_____次健康检查。
27. 成品糕点最适宜的冷却温度是_____。
28. 治疗肉毒梭菌食物中毒要早期使用_____血清。
29. 亚硝酸盐食物中毒的特效解毒剂是美蓝,若_____和美蓝联合注射效果更好。

30. 河豚鱼毒性最强的部位是_____。

四、名词解释题（本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分）

31. 大肠菌群
32. 防腐剂
33. 平酸腐败
34. 食源性疾病
35. 细菌的侵袭力

五、简答题（本大题共 7 小题，共 30 分）

- 36.（本题 4 分）简述黄曲霉毒素的致癌性。
- 37.（本题 4 分）简述微生物在食品中 N-亚硝基化合物形成过程中的作用。
- 38.（本题 4 分）我国对蒸馏酒中哪些有害物质制定了限量标准？
- 39.（本题 4 分）简述畜肉后熟的影响因素及卫生学意义。
- 40.（本题 5 分）简述方便面生产过程中的卫生问题。
- 41.（本题 5 分）简述防止油脂酸败的措施。
- 42.（本题 4 分）简述沙门菌食物中毒的诊断原则。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

43. 试述速冻蔬菜的保藏原理及注意事项。
44. 试述副溶血性弧菌食物中毒的流行病学特点及预防措施。