

- | | |
|--|---|
| <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>>](#)

浙江省 2010 年 10 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。

- _____方法可测定果汁、番茄制品、蜂蜜、糖浆等食品的固形物含量, 以及牛乳中乳糖含量等。()
A. 密度法
B. 折色率法
C. 黏度法
D. 旋光法
- _____方法可测定饮料中蔗糖含量、谷类食品中淀粉含量等。()
A. 黏度法
B. 密度法
C. 旋光法
D. 折色率法
- 对于瓶装或听装酒, 批量在 1000-3500 箱之间, 取_____箱左右的样品。()
A. 5
B. 6
C. 7
D. 8
- 将 25.3475 处理成 4 位和 3 位有效数字, 分别为()
A. 25.35; 25.3
B. 25.34; 25.4
C. 25.35; 25.4
D. 25.34; 25.3
- 水的相对分子量=2×1.008+16.00=()
A. 18.016
B. 18
C. 18.0
D. 18.02

- 6.舌头的不同部位对不同味觉的敏感度不同,舌尖对_____敏感,舌根部对_____敏感。()
- A.甜味、苦味
B.甜味、咸味
C.酸味、苦味
D.咸味、苦味
- 7.下面是食品中单脂的是()
- A.鞘脂类
B.脑苷脂类
C.脂肪
D.磷脂
- 8.下面不属于常见的除铅剂的是()
- A.草酸钠
B.硫酸铜
C.草酸钾
D.磷酸氢二钠
- 9.高锰酸钾滴定法测定还原糖时,所用的澄清剂是()
- A.乙酸锌和亚铁氰化钾
B.硫酸铜和氢氧化钠
C.硫酸锌和硫酸铜
D.硫酸铜和亚铁氰化钾
- 10.下列哪种物质适合于用直接干燥法?()
- A.面粉
B.糖浆
C.味精
D.八角

二、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“×”。

- 11.物理分析法包括密度法、折射率法、色谱分析法和质谱分析法等。()
- 12.利用水分本身的物理化学性质来测定水分含量的方法,如化学干燥法、蒸馏法、比重法和卡尔费休法,都属于直接法。()
- 13.油溶性抗氧化剂有 BHT、PG、TBHQ、VE 等。()
- 14.密度计法是物体在液体中所受到的浮力等于物体在液体中所排开的液体的重量。()
- 15.高锰酸钾滴定法适用于各类食品中还原糖的测定,但不适合测定有色样液中还原糖的含量。()
- 16.对于存放在大池中的液体样品,则从池的四角及中心部位分上、中、下三层进行采样,经混匀后,取出 0.5—1L 为分析样品。()
- 17.食品添加剂中糖精钠、甜蜜素和甜菊糖苷,它们都属于人工合成的甜味剂。()
- 18.铝质称量盒质量轻,导热性强,适宜所有食品(包括碱性和酸性食品),常用于减压干燥法。()
- 19.在直接干燥法测定食品水分时,对于水分含量较低的固态、浓稠态食品,将称样数量控制在 3—5g,而对于果汁、牛乳等液态食品,通常每份样量控制在 15—20g 为宜。()
- 20.数量最少,而且不容易培养,如品酒师、品茶师,这类属于有经验型。()

三、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。

- 21.容量法包括_____、_____、配位滴定法和沉淀滴定法。
- 22.按照样品采集的过程,平均样品一般分成三份,分别是_____、_____和保留样品。

- 23.采样的容器根据检验项目选用_____或_____。
- 24.食品感官检验的三个必备要素是_____、_____和样品的制备。
- 25.食用色素按其来源可分为_____和_____两大类。
- 26.气体压力检测法主要应用于真空度的检测、_____和_____。
- 27.水分测定方法可归结为两大类：_____和_____。
- 28.在测定水分过程中，需用到干燥器，干燥器内一般用_____作为干燥剂，如果该物质吸潮后会使其干燥效能降低，其颜色变化：_____，说明其已失去吸水作用，需更换，可以在 135℃左右烘 2—3 小时，使其再生后再使用。
- 29.根据维生素的溶解性，可分为_____和_____两大类。
- 30.波美计是测定溶液中_____的密度计，以_____来表示液体密度大小。

四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

- 31.对照实验
- 32.刺激阈
- 33.折光率
- 34.水分间接测定法
- 35.天然食品添加剂

五、问答题(本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分)

- 36.怎样测定啤酒泡沫特性？
- 37.简述水溶性和酸不溶性灰分的测定原理和计算方法。
- 38.理想的感官实验室应具备哪些条件？
- 39.简述淀粉的测定方法及其各自的原理。
- 40.海产食品中多氯联苯的检测方法，测定原理及操作步骤。