

- |  |   |
|--|---|
| <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 2011 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。

- 对被测成分或干扰组分进行选择性吸附而进行的分离称吸附色谱分离，吸附色谱分离常用吸附剂有( )  
A. 聚酰胺、硅胶、硅藻土、氧化铝      B. 聚酰胺、硅胶  
C. 硅藻土、氧化铝      D. 硅胶、硅藻土、氧化铝
- 食品样品在保存过程中可能会有以下几种变化( )  
A. 吸水或失水、霉变、微生物污染、褐变      B. 霉变、微生物污染、褐变  
C. 微生物污染、褐变、变色      D. 吸水或失水、霉变、微生物污染
- 食品感官分析活动依次是( )  
A. 测量、唤起、分析、最后是对结果的解释  
B. 唤起、测量、分析、最后是对结果的解释  
C. 分析、唤起、测量、最后是对结果的解释  
D. 测量、分析、唤起、最后是对结果的解释
- 相对密度是指一定温度下，物质的质量与同体积水的质量之比，常用符号是( )  
A.  $d_{10}^{11}$       B.  $d_{11}^{10}$   
C.  $d_{12}^{11}$       D.  $d_{11}^{12}$

5.运动黏度是在相同温度下液体的绝对黏度与其密度的比值,单位为( )

- A. $m^2/s$     B. $s^2/m$   
C. $n^2/s$     D. $s^2/n$

6.水溶性灰分反映的是( )

- A.可溶性的钾、钠、钙、铜等的氧化物和盐类的含量  
B.可溶性的钾、钠、钙、镁等的氧化物和盐类的含量  
C.可溶性的钾、硅、钙、镁等的氧化物和盐类的含量  
D.可溶性的钾、锡、钙、镁等的氧化物和盐类的含量

7.无效碳水化合物又称膳食纤维包括( )

- A.果胶、糖原、纤维素及木质素                      B.果胶、半纤维素、纤维素及淀粉  
C.麦芽糖、半纤维素、纤维素及木质素              D.果胶、半纤维素、纤维素及木质素

8.三点检验是差别检验中最常用的方法。检验中同时提供( )

- A.三个编码样品    B.四个编码样品  
C.五个编码样品    D.六个编码样品

9.食品添加剂的种类繁多,按来源分为( )

- A.天然添加剂和发酵添加剂                              B.矿物添加剂和化学合成添加剂  
C.天然添加剂和植物添加剂                              D.天然添加剂和化学合成添加剂

10.汞元素测定样品消化常用方法是( )

- A.压力消解罐消解法                                      B.灰化法  
C.高锰酸钾法    D.硫酸-重铬酸钾法

## 二、填空题(本大题共 10 小题,每空 1 分,共 20 分)

**请在每小空的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。**

- 1.随机抽样,即按照\_\_\_\_\_原则,从大批物料中抽取\_\_\_\_\_。操作时,应使所有物料的各个部分都有被抽到的机会。
- 2.精密度是指多次重复测定某一样品时,所得测定值的\_\_\_\_\_。精密度通常用\_\_\_\_\_或相对标准差来表示。
- 3.感官检验顺序中首先由\_\_\_\_\_判断物体的外观,确定物体的外形、\_\_\_\_\_。
- 4.液体食品相对密度的测定方法主要有\_\_\_\_\_、密度计法、\_\_\_\_\_等。
- 5.水分的测定方法有多种,可以总结为两大类:\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 6.食品中的总糖通常是指具有还原性的\_\_\_\_\_、果糖、乳糖、麦芽糖等在测定条件下能水解为还原性单糖的\_\_\_\_\_总量。
- 7.食品中微量元素的测定中原子吸收分光光度法由于\_\_\_\_\_、灵敏度高、测定简便快速,可同时测定多种元素,因而得到了迅速发展和推广应用,现可分析\_\_\_\_\_种以上元素。
- 8.标准中公布的防腐剂主要包括\_\_\_\_\_及其钠盐、\_\_\_\_\_及其钾盐、丙酸钙、丙酸钠、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸丙酯、脱氢乙酸、乙氧基喹和乳酸链球菌素等。
- 9.在食品生产加工过程中,为使食品保持其特有的色泽,常加入漂白剂,依靠漂白剂具有的氧化或还原能力来破坏

或抑制食品的\_\_\_\_\_，使食品退色或免于\_\_\_\_\_。

10.食品中的致癌物质多来源于环境，主要有\_\_\_\_\_、亚硝胺类化合物、苯并芘和多氯联苯等。这些致癌物质进入人体，在体内极易\_\_\_\_\_而诱发癌症。所以，必须加强食品中致癌物质的检测。

### 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.食品感官检验三个必备要素：外部环境条件、参与试验的鉴评人员和样品的制备是试验得以顺利进行并获得理想结果的三个必备要素。( )
- 2.在一定条件下，水中的悬浮物对光线透过时的阻碍程度叫做浑浊度。( )
- 3.通常在测定折射率时，都是以空气作为对比标准的，即光线在空气中的行进速度与在某种物质中的行进速度的比值，称为这种物质的相对折射率，简称折射率。( )
- 4.微波消解后的样品溶液经稀释后，不可直接用原子吸收光谱法或等离子体发射光谱法进行测定。( )
- 5.挥发酸是指易挥发的有机酸，如醋酸、乳酸甲酸及丁酸等。( )
- 6.常用的糖类提取剂有水、乙醚和乙醇水溶液。( )
- 7.食品添加剂是指为改善食品的品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的物质。( )
- 8.蒸馏法测定水分含量(GB / T 5009. 3—2003)适用于含较多其他挥发性物质的食品，如油脂、香辛料等。( )
- 9.样品制备的方法有振摇、搅拌、切细、粉碎、研磨或捣碎等。( )
- 10.对于已腐败变质的样品，应弃去，重新采样分析。( )

### 四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

- 1.食品分析
- 2.样品的采集
- 3.食品感官检验
- 4.密度
- 5.灰分

### 五、问答题(本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分)

- 1.什么是干法灰化法，优点有哪些？
- 2.什么是排序检验法，有什么用途？
- 3.密度瓶法测定方法原理是什么？
- 4.直接干燥法测定食品中水分含量(GB / T 5009.3—2003)原理与适用范围是什么？
- 5.山梨酸(钾)的分光光度法测定原理是什么？