



- C. 硫胺素  
D.  $\beta$ -胡萝卜素
5. 下面哪一种香料属于天然香料? ( )  
A. 香兰素  
B. 乙基麦芽酚  
C. 甘草酊  
D. 丁香酚
6. 下面能够引起食品霉变的是( )  
A. 假单胞菌  
B. 小球菌  
C. 黄曲霉  
D. 变形杆菌
7. 下面哪一种抗氧化剂简称生育酚? ( )  
A. 没食子酸丙酯  
B. 丁基羟基茴香醚  
C. 二丁基羟基甲苯  
D. 维生素 E
8. 下面不属于人工合成甜味剂的是( )  
A. 糖精  
B. 糖精钠  
C. 天门冬酰苯丙氨酸甲酯  
D. 麦芽糖醇
9. 下面哪一种属于天然着色剂? ( )  
A. 柠檬黄  
B. 日落黄  
C. 桅子黄  
D. 胭脂红
10. 卤片属于哪一种食品添加剂? ( )  
A. 凝固剂  
B. 被膜剂  
C. 增稠剂  
D. 营养强化剂

## 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. 微生物引起食品变质的原因可分为: \_\_\_\_\_ 造成的食品腐败, 霉菌代谢导致的食品霉变, \_\_\_\_\_ 促使的食品发酵。
2. 总的来看, 山梨酸类、对羟基苯甲酸酯类和苯甲酸类这三类防腐剂都是安全性较高的, 具体地从现有资料分析, 其安全性最高的是 \_\_\_\_\_, 其次是 \_\_\_\_\_。
3. 作为食品抗氧化剂应具备 \_\_\_\_\_, 与食品可以共存, \_\_\_\_\_, 对消费者无毒无害的基本条件。
4. 食品增味剂在食品烹调和食品加工过程中使用时, 要注重使用稳定性的问题, 特别是要注意 \_\_\_\_\_ 稳定性、 \_\_\_\_\_ 稳定性和化学稳定性。
5. 原料肉中的红色是由肉组织中的 \_\_\_\_\_ 蛋白和 \_\_\_\_\_ 蛋白所呈现的一种感官颜色。
6. \_\_\_\_\_ 是指能破坏或抑制食品的发色因素, 使色素或使食品免于 \_\_\_\_\_ 的食品添加剂。
7. 粉末香精的制作方法有载体与香料混合的粉末香精: \_\_\_\_\_; 薄膜干燥法制成的粉末香精: \_\_\_\_\_。
8. 乳化剂是一类具有亲水基和疏水基的 \_\_\_\_\_, 添加于食品后可显著降低油水两相界面张力, 使互不相溶的油相和水相形成稳定的 \_\_\_\_\_。
9. 稳定剂和凝固剂在使用时应注意两点, 一是 \_\_\_\_\_ 可影响凝固速度, 二是 \_\_\_\_\_ 离蛋白质等电点越近越易凝固。

10.食品营养强化剂的定义是以增强和补充食品的营养为目的而使用的添加剂，其主要氨基酸类强化剂、维生素类强化剂和\_\_\_\_\_强化剂；营养强化剂的理论基础是\_\_\_\_\_平衡，滥加强化剂不但不能达到增加营养的目的，反而有害健康。

### 三、判断题(本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分)

判断下列各题，正确的在题后括号内打“√”，错的打“×”。

- 1.茶多酚属于天然抗氧化剂。( )
- 2.甜菊糖苷属于非营养型甜味剂。( )
- 3.硫酸亚铁属于护色助剂。( )
- 4.香兰素属于天然香料。( )
- 5.乳化硅油属于抗结剂。( )

### 四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

- 1.中毒阈剂量
- 2.植物抗菌作用
- 3.香精香料
- 4.酶制剂
- 5.螯合剂

### 五、简答题(本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分)

- 1.简述抗氧化剂使用的注意事项。
- 2.简述 HLB 值的定义以及它的计算基准。
- 3.简述磷酸盐的持水机理。
- 4.简述黄原胶的增稠优越性。
- 5.简述呈味核苷酸的结构与呈鲜味性质的关系。

### 六、论述题(本大题 10 分)

请指出你的看法：

食品添加剂具有改善食品特征、防止食品腐败变质、提高食品质量稳定性的作用，在现代食品加工业中被广泛使用。食品添加剂可分为增香剂、增色剂、防腐剂、甜味剂、漂白剂、疏松剂和营养强化剂等等。

超标准使用食品添加剂甚至使用违禁添加剂加工食品，会对人体的健康产生很大的危害。近 20 年来，各国滥用食品添加剂的事件层出不穷，如前几年出现矿物油大米、增白面粉事件，以至去年 2 月份以来查处的添加违禁色素的“苏丹红一号”事件等。滥用食品添加剂已成为影响食品安全的十分突出的问题，引起了社会的广泛关注。

你若作为食品加工企业负责人、或食品市场管理人员、或消费者，对滥用食品添加剂问题会持什么态度？请分别指出你作为不同角色的看法。