

浙江省 2011 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。

1. \_\_\_\_\_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

2.采集的数量应能反映该食品的卫生质量和满足检验项目对样品量的需要，一式三份，一般每份的量是不少于( )

- A.0.25kg  
B.0.5kg  
C.0.5g  
D.0.25g

3.牛奶中蛋白质含量常可用\_\_\_\_\_来表示。( )

- A.体积分数  
B.mL/100mL  
C.质量浓度  
D.mol/kg

4.汤在感官检验时的最佳呈送温度是( )

- A.15℃  
B.室温  
C.60—65℃  
D.68℃

5.四种呈味物质是( )

- A.柠檬酸、蔗糖、氯化钠、咖啡碱  
B.柠檬酸、蔗糖、咖啡碱、辣粉  
C.柠檬酸、蔗糖、氯化钠、谷氨酸钠  
D.蔗糖、咖啡碱、氯化钠、辣粉

6.下列不属于还原糖的是( )

- A.葡萄糖  
B.果糖  
C.乳糖  
D.蔗糖

7.减压干燥装置中，真空泵和真空烘箱之间连接装有硅胶，苛性钠干燥，其目的是( )

- A.用苛性钠吸收酸性气体，用硅胶吸收水分  
B.用硅胶吸收酸性气体，用苛性钠吸收水分  
C.可确定干燥情况  
D.可使干燥箱快速冷却

8.总酸度测定结果通常以样品中含量最多的那种酸表示，一般分析柑桔类果实及其制品时，用\_\_\_\_\_表示。( )

- A.苹果酸  
B.酒石酸  
C.乳酸  
D.柠檬酸

9.蛋白质测定蒸馏过程中，接收瓶内的液体是( )

- A.硼酸  
B.硝酸  
C.氢氧化钠  
D.盐酸

10.蛋白质测定消化结束时，凯氏烧瓶内的液体应呈( )

- A.透明蓝绿色  
B.黑色  
C.褐色  
D.微红色

## 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.对于小包装食品，批量在 1000 箱以下的，取 5 箱左右的样品。( )

12.计算  $0.0121 \times 25.64 \times 1.05782$  的值为 0.328。( )

13.称量纸的重为 0.0680g，则其为 5 位有效数字。( )

14.感官分析人员中代表性最广泛的一类是消费者型。( )

15.密度瓶法适用于测定各种液态食品的相对密度，对样品量较少的也适用，对挥发性样品也适用。( )

16.红外线干燥法适用于水分含量较低的干菜等干制品中水分含量的测定。( )

17.直接法测定挥发酸，适用于各类饮料、果蔬及其制品中总挥发酸含量的测定。( )

18.胶姆糖基础剂、酶制剂不属于食品添加剂。( )

19.国际标准使用的合成色素有苋菜红、胭脂红、苏丹红、孔雀石绿等。( )

20.葡萄糖、麦芽糖、果糖、蔗糖、乳糖是天然甜味剂。( )

## 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.酸度、蛋白质的测定常用\_\_\_\_\_法；还原糖、维生素 C 的测定常用\_\_\_\_\_法。

22.液体及半固体样品，像植物油或调味品的混匀方法：当数量小的时候可以采用\_\_\_\_\_，当数量大时可采用\_\_\_\_\_。

23.成对比较检验法或两点检验法，分为两种形式：\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

24.糖锤度计刻度的标度方法是：温度以 20℃为标准，在蒸馏水中为\_\_\_\_\_，在 1%蔗糖溶液中为\_\_\_\_\_。

25.食品工业中常用的折光仪有\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

26.饮料用水的色度测定通常采用\_\_\_\_\_法；饮用水浊度的测定通常采用\_\_\_\_\_法。

27.常用的糖类提取剂有\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

28.在直接滴定法测定还原糖时，滴定必须在\_\_\_\_\_的条件下进行，以加快还原糖与  $\text{Ca}^{2+}$  的反应速度；防止空气进入，避免\_\_\_\_\_被氧化而增加耗糖量。

29.在挥发酸测定过程中，样品经适当处理后，加\_\_\_\_\_的\_\_\_\_\_，目的是为了使其结合态挥发酸游离出来。

30.食品改良剂有腌制品改良剂、特效增稠剂、肉制品增稠剂、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

#### 四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

31.防腐剂

32.有效碳水化合物

33.物理检验法

34.排序检验

35.代表性取样

#### 五、问答题(本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分)

36.如何对感官检验评价员进行培训程序？

37.如何测定雪碧中  $\text{CO}_2$  的含气量？

38.简述总灰分测定原理及测定步骤。

39.简述食品中矿物质营养元素的常见测定方法有哪些？各自的优点是什么？

40.食品中黄曲霉毒素  $\text{B}_1$  常用的检测方法及花生样品提取方法。

