

- | | |
|--|---|
| <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 2012 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。

1. 色谱分离法，是一种在载体上进行物质分离的系列方法的总称。根据分离原理的不同，可分为（ ）
 - A. 吸附色谱分离、分配色谱分离和离子交换色谱分离
 - B. 反应色谱分离、分配色谱分离和离子交换色谱分离
 - C. 吸附色谱分离、透析色谱分离和离子交换色谱分离
 - D. 等电点色谱分离、分配色谱分离和离子交换色谱分离
2. 要防止样品在保存过程中受潮、风干、变质，保证样品的外观和化学组成不发生变化，分析结束后的剩余样品，除易腐败变质者不予保留外，其他样品一般要求保存一定数量样品以备复查，保存期为（ ）
 - A. 一个月
 - B. 两个月
 - C. 三个月
 - D. 半年
3. 通过评价员的嗅觉、视觉、味觉、听觉和触觉而引起反应的一种科学方法，称为（ ）
 - A. 食品品尝分析
 - B. 食品生化分析
 - C. 食品感官分析
 - D. 食品理化分析
4. 液体的相对密度指在 20℃时液体的质量与同体积的水在 4℃时的质量之比，通常表示符号（ ）
 - A. m_4^{20}
 - B. m_{20}^4

素。其中，含量在_____以上的称为常量元素，低于_____的称为微量元素。

7. 矿物质测定的预处理分为两步：一为有机物破坏，常用方法有_____和_____；二为浓缩和分离，其常见方法有离子交换法和溶剂萃取法。

8. 在食品加工过程中，添加适量的_____与食品中的某些成分相互作用，而使制品呈现良好的色泽，这些物质称为_____。

9. 常用的甜味剂有糖精钠、甜蜜素、甜菊糖苷等。糖精钠、甜蜜素是_____的甜味剂，甜菊糖苷是从植物甜叶菊中提取的_____。

10. 动物性食品中天然毒素有_____、河豚毒素、_____。

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. 从刺激味感受器到出现味觉，一般需 2.0—5.5ms，其中咸味的感觉最快，苦味的感觉最慢。所以，一般苦味总是在最后才有感觉。()
2. 真空度习惯上用毫米汞柱(mmHg)或厘米汞柱(cmHg)表示，根据国际单位制，压力单位用帕(Pa)来表示，1mmHg=133.322Pa。()
3. 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. 掩蔽法是利用掩蔽剂与样液中干扰成分作用，使干扰成分转变为不干扰测定状态，即被掩蔽起来。运用这种方法可以不经分离干扰成分的操作而消除其干扰作用，简化分析步骤，常用于有害物质的测定。()
5. 有效酸度是指样品中呈游离状态的氢离子的浓度，准确地说应该是活度。()
6. 脂溶性维生素有维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K 等。()
7. 化学合成添加剂是通过化学合成和微生物发酵制得的。()
8. 总酸度的测定时用标准碱液滴定时，被中和生成盐类。用酚酞作指示剂，当滴定至终点 pH=8.2，指示剂显淡红色，要求 3s 不退色才认为是滴定终点。()
9. 保存样品的容器应该是清洁干燥的优质磨口玻璃容器或塑料、金属等材质的容器，原则上保存样品的容器不能同样品的主要成分发生化学反应。()
10. 随机误差又称偶然误差。它是由某些难以控制、无法避免的偶然因素造成的，其大小与正负值都不固定，又称不定误差。()

四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

1. 感官检验法
2. 检样
3. 分析型感官检验
4. 折光法
5. 总酸度

五、问答题(本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分)

1. 什么是湿法消化法，有什么特点？

2. 什么是分类检验法，有什么用途？
3. 相对密度计的使用方法是怎样的？
4. 凯氏定氮法测定食品中蛋白质含量(GB / T5009. 5—2003))原理与适用范围是什么？
5. 亚硝酸盐的测定——盐酸萘乙二胺法(GB / T5009. 33—2003)原理是什么？



自考365
www.zikao365.com