

绝密 ★ 考试结束前

浙江省 2012 年 10 月高等教育自学考试

食品分析技术试题

课程代码：03266

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项：

1. 答题前，考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后，用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动，用橡皮擦干净后，再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

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。错选、多选或未选均无分。

1. 离子交换色谱分离法是利用离子交换剂与溶液中的离子之间所发生的交换反应来进行分离的方法。分为
A. 阳离子交换和阴离子交换
B. 阳离子交换和极性分子交换
C. 极性分子交换和阴离子交换
D. 离子交换和分子交换
2. 系统误差是由分析过程中某些固定原因造成的，使测定结果系统地偏高或偏低。常见的系统误差根据其性质和产生的原因，可分为方法误差、仪器误差、试剂误差和
A. 原始误差等几种
B. 自然误差等几种
C. 干扰误差等几种
D. 操作误差等几种
3. 训练味觉的识别能力。品尝时应注意品味技巧：样品应一点一点地吸入口内，并使其滑动时接触舌的各个部位。样品不得吞咽，在品尝两个样品的中间漱口用水水温是
A. 37℃
B. 30℃
C. 35℃
D. 20℃
4. 绝对黏度是液体以 1cm / s 的流速流动时，在每 1cm² 液面上所需切向力的大小，单位为“Pa·s”。又称

- A.运动黏度
B.条件黏度
C.动力黏度
D.相对黏度
- 5.食品工业中常用的相对密度计主要有普通密度计、糖锤度计、波美计和
A.乳油计等
B.乳稠计等
C.咸度计等
D.乳清计等
- 6.有效碳水化合物一般包括
A.单糖、低聚糖、糊精、淀粉、果胶
B.单糖、低聚糖、糊精、淀粉、糖原
C.单糖、低聚糖、糊精、淀粉、戊聚糖
D.单糖、低聚糖、树胶、淀粉、糖原
- 7.液态食品的组成成分或浓度发生变化时,
A.其相对密度不变
B.其相对密度往往也随之变小
C.其相对密度往往也随之变大
D.其相对密度往往也随之变化
- 8.定量描述可用于:新产品的研制;确定产品之间差别的性质;提供与仪器检验数据相对比的感官数据和
A.质量控制
B.选择产品
C.得出样品的级别
D.偏爱程度
- 9.抗氧化剂可分为
A.油溶性和醇溶性
B.油溶性和水溶性
C.油溶性和酸溶性
D.碱溶性和水溶性
- 10.食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定按 GB / T5009. 22—2003 规定,采用
A.薄层色谱法和高效液相色谱测定法
B.薄层色谱法和分光光度测定法
C.薄层色谱法和电泳测定法
D.薄层色谱法和酶联免疫吸附测定法

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,在答题纸相应位置正确的涂“A”,错误的涂“B”。

- 11.味觉是可溶性呈味物质溶解在口腔中,对味觉感受体进行刺激后产生的反应。人类的味觉感受器是覆盖在舌面上的味蕾。
- 12.具有光学活性的还原糖类,如葡萄糖、乳糖、麦芽糖、果糖等,在溶解后,其旋光度起初迅速变化,随后渐渐变得缓慢,最后达到一个恒定值,这种现象叫作变旋光作用。
- 13.水的色度是指被测水样与特别配制的一组有色标准溶液的颜色比较值。
- 14.固体食品中被测物质的含量通常采用质量分数来表示分析结果。即每 100 克样品中所含被测物质的质量(% , g / 100g)。

- 15.灰分测定的内容可包括几方面，即总灰分、水溶性灰分、酸不溶性灰分的测定。
- 16.酸度可分为总酸度、有效酸度。
- 17.甜味剂是赋予食品甜味的食品添加剂。通常所说的甜味剂是指人工合成的非营养甜味剂和糖醇类甜味剂。
- 18.罗紫·哥特里法(碱性乙醚提取法)是乳品脂肪测定公认的标准法。
- 19.易腐败变质的样品需进行冷藏，避光保存，但时间也不宜过长。在特殊情况下，样品中可以添加适量的不影响分析结果的防腐剂。
- 20.样品保存过程中应在容器外贴标签，注明食品名称、来源、采样日期、编号及分析项目。

非选择题部分

注意事项：

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上，不能答在试题卷上。

三、填空题(本大题共 10 小题，每空 1 分，共 20 分)

- 21.皂化法是采用_____处理样品提取液，以除去_____等干扰杂质。
- 22.食品样品经提取、净化后，有时净化液的体积_____，在测定前需进行浓缩，以提高被测成分的浓度。常用的浓缩方法有_____和减压浓缩法两种。
- 23.某种刺激连续施加到感官上一段时间后，感官会产生_____、适应现象，感觉灵敏度随之明显_____。
- 24.密度瓶法适用于测定各种液态食品的_____，对_____样品也适用，特别适合于样品量较少的场合。
- 25.碱性醋酸铅这种澄清剂能除去_____、有机酸、色素等杂质，又能凝聚胶体，但它可生成体积较大的沉淀，可带走_____，特别是果糖。
- 26.食品中微量元素的测定中，可见分光光度法因设备_____、价廉、_____而得到广泛应用。
- 27.食品中的脂类主要有三种存在形式：_____、复合脂、_____。
- 28.食品中常用的漂白剂大都属于_____及其盐类，通过其所产生的_____的还原作用使之退色，同时还有抑菌及抗氧化等作用，广泛应用于食品的漂白。
- 29.着色剂是使食品着色和改善食品色泽的物质，或称食用色素。食用色素按其来源可分为食用_____色素和食用_____色素两大类。

30.食品中总汞的检测方法可采用_____、冷原子吸收光谱法和_____。

四、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

31.仪器分析法

32.平均样品

33.感觉阈值

34.黏度

35.澄清剂

五、问答题(本大题共 5 小题, 每小题 7 分, 共 35 分)

36.什么是溶剂抽提法?

37.什么是评分检验法, 有什么用途?

38.什么是比旋光度?

39. 索氏提取法测定食品中脂肪含量(GB / T 5009. 6—2003)原理与适用范围是什么?

40.糖精钠的高效液相色谱法测定(GB / T 5009. 28—2003)原理是什么?



自考 365
www.zikao365.com