

2022年4月高等教育自学考试福建省统一命题考试

食品添加剂

(课程代码 04175)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分,第一部分为选择题,第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答,答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用2B铅笔,书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

一、单项选择题:本大题共15小题,每小题1分,共15分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的,请将其选出。

1. 下列不是食品添加剂毒理学评价实验参数的是
A. MNL值 B. ADI值 C. LD₅₀值 D. 急性毒性试验
2. L-抗坏血酸起到护色作用的原因是
A. 防止肌红蛋白氧化 B. 调节原料酸度
C. 氧化肌红蛋白 D. 防止血红蛋白氧化
3. 世界上消费量最多的乳化剂是
A. 蔗糖酯 B. 脂肪酸甘油酯 C. 卵磷脂 D. 硬脂酰乳酸酯
4. 下列与瓜尔豆胶有协同作用的是
A. 黄原胶 B. 果胶 C. 明胶 D. 阿拉伯胶
5. 内酯豆腐加工过程中使用的凝固剂是
A. 氯化钙 B. 硫酸钙
C. 葡萄糖酸- δ -内酯 D. 明矾
6. α -淀粉酶可以水解
A. α -1,4糖苷键 B. α -1,6糖苷键
C. α -1,4糖苷键和 α -1,6糖苷键 D. 以上都不是
7. 下列属于合成香料的是
A. 柠檬油 B. 辣椒油树脂 C. 玫瑰醇 D. 香兰素
8. 下列防腐剂被禁止使用的是
A. 苯甲酸 B. 亚硝酸钠 C. 丙酸 D. 水杨酸
9. 下列食品添加剂被禁止使用的是
A. 二氧化硫 B. 苯甲酸钠 C. 山梨酸钾 D. 甲醛

10. 下列属于天然色素的是

- A. 辣椒红 B. 苋菜红 C. 胭脂红 D. 赤红

11. 多数鲜味剂在pH_____时,鲜味最强。

- A. 2~3 B. 4~5 C. 6~7 D. 8~10

12. 下列属于天然甜味剂的是

- A. 甘草 B. 甜蜜素 C. 阿斯巴甜 D. 安赛蜜

13. 鲜味剂之间的协同作用表现在

- A. 相加关系 B. 相乘关系 C. 相减关系 D. 以上都不是

14. 对光、热、氧、酸、碱都敏感的维生素是

- A. 维生素A B. 维生素C C. 维生素D D. 维生素K

15. 膨松剂能使食品内部

- A. 形成致密多孔组织 B. 降低表面张力
C. 形成均匀分散体 D. 结构稳定

二、判断选择题:本大题共5小题,每小题2分,共10分,判断下列每小题的正误,正确的将答题卡上该小题的“[A]”涂黑,错误的将“[B]”涂黑。

16. 不符合食品添加剂使用卫生标准和卫生管理办法的食品添加剂,不得经营、使用。
17. 食品添加剂可以用来掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷。
18. 食品添加剂要经过充分的毒理学鉴定,证明在使用限量范围内对人体无害。
19. 食品添加剂添加于食品中后要能被分析检验出来。
20. 从国外进口的食品添加剂或者添加了添加剂的食品,必须符合我国《食品添加剂卫生管理办法》的规定,经港口卫生部门鉴定合格后方能使用和食用。

第二部分 非选择题

三、填空题:本大题共10空,每空1分,共10分。

21. 乳化剂HLB的数值越小表示_____,数值越大表示_____。
22. 增稠剂是可以提高食品的_____或形成_____的物质。
23. 从溶解性能来看,食用香精可分为_____和_____两类。
24. 酶是一类具有生物_____作用的蛋白质。
25. 在面条、饺子皮中常用的保湿剂是_____。
26. 食品中最常用的发色剂是_____和_____。

四、名词解释题:本大题共5小题,每小题3分,共15分。

27. 食品抗氧化剂
28. 酶活力单位IU
29. 营养强化剂
30. HACCP
31. LD₅₀

五、简答题:本大题共5小题,每小题6分,共30分。

32. 简述如何正确使用食品防腐剂。

33. 简述抗氧化剂的主要类型及应用。

34. 简述食品增稠剂的类型。

35. 简述天然着色剂的优缺点。

36. 简述甜菊苷的特点。

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

37. 论述食品添加剂功效并分别举例说明。

38. 论述食品抗氧化剂使用注意事项。