

2022年10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. 我国现行的《食品添加剂使用标准》标准号是
A. GB14880-1994 B. GB2760-2003 C. GB2780-2007 D. GB2760-2014
2. 几种常见抗氧化剂的毒性大小顺序比较正确的是
A. BHA > TBHQ > PG > BHT B. PG > TBHQ > BHA > BHT
C. TBHQ > BHT > BHA > PG D. TBHQ > BHA > PG > BHT
3. 下列选项中属于天然水溶性抗氧化剂的是
A. PG B. BHT C. 植酸 D. 愈创树脂
4. 酸价不合格表明食品中
A. 油脂已经过量 B. 油脂已经变质
C. 油脂已经衰败 D. 油脂已经氧化劣变
5. 下列选项中属于合成香料的是
A. 柠檬油 B. 辣椒油树脂 C. 玫瑰醇 D. 香兰素
6. 从ADI看,安全性最高的防腐剂是
A. 乳酸链球菌素 B. 山梨酸及其钾盐 C. 尼泊金酯 D. 苯甲酸及其钠盐
7. 下列防腐剂被禁用的是
A. 苯甲酸 B. 亚硝酸钠 C. 丙酸 D. 水杨酸
8. 属于脂溶性的天然色素是
A. 花青苷素 B. 叶绿素 C. 胡萝卜素 D. 血红素酸
9. 下列选项中,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

10. 营养学上人体缺乏的第一氨基酸是
A. 色氨酸 B. 蛋氨酸 C. 缬氨酸 D. L-赖氨酸
11. 毒理学评价通常分为不同试验阶段,其阶段个数为
A. 2 B. 3 C. 4 D. 5
12. 下列机构中,简称是CCFA的是
A. FAO/WHO 食品法规委员会 B. 联合国粮食与农业组织
C. 世界卫生组织 D. 联合国食品添加剂法典委员会
13. 抗氧化剂是属于_____抗氧化方法。
A. 化学 B. 物理 C. 增效 D. 加热
14. 下列物质中,不属于护色助剂的是
A. 维生素E B. L-抗坏血酸 C. L-抗坏血酸钠 D. 烟酰胺
15. 下列矿物质中,不容易缺乏的是
A. 钙 B. 镁 C. 铁 D. 锌

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. 酸价是油脂酸败的最终指标。
17. 苯甲酸和山梨酸均溶于水,而它们的盐则不易溶于水。
18. 糖精其学名为邻-磺酰苯甲酰亚胺,是一种水溶性的化合物,是食品中常用的一种甜味剂。
19. 通常所讲的甜味剂是指天然的营养型甜味剂。
20. LD₅₀是评价食品添加剂最重要、也是最终的标准。

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. 在面条、饺子皮中作为保湿剂使用的是_____。
22. 根据现行标准规定,不同抗氧化剂混合使用时要遵守_____原则,各自用量占其最大用量的比例之和不应超过_____。
23. 酶制剂是一种_____催化剂,具有_____、_____、反应温和和性等特点。
24. 一般用_____、_____、香品值、综合评价分数确定香料的品质。
25. 通常以_____的酸度为标准,将其酸度定为_____。

四、名词解释题:本大题共5小题,每小题3分,共15分。

26. ADI
27. 亲水亲油平衡值
28. 鲜味剂
29. 护色剂
30. 水分保持剂

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分。

31. 简述海藻酸钠的主要增稠性能。

32. 简述苯甲酸钠的防腐性能。

33. 简述植酸在水产品加工中的作用。

34. 简述大豆磷脂的主要性质。

35. 简述食品着色剂使用方法。

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

36. 论述食品增稠剂在食品工业上的作用。

37. 论述食品添加剂选用原则的基本要求。