

2023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. 食品中亚硝酸钠的测定过程中,添加亚铁氰化钾和乙酸锌的作用是
A. 去淀粉 B. 去脂肪 C. 沉淀蛋白质 D. 调节 pH
2. 下列属于亲水性乳化剂的是
A. 卵磷脂 B. 单硬脂酸甘油酯 C. 司盘 D. 吐温
3. 下列属于微生物多糖的是
A. 琼脂 B. 卡拉胶 C. 黄原胶 D. 明胶
4. 下列是几种常见抗氧化剂的抗氧化能力大小顺序比较,正确的是
A. TBHQ > PG > BHA > BHT B. PG > TBHQ > BHA > BHT
C. BHA > TBHQ > PG > BHT D. TBHQ > BHA > PG > BHT
5. 不是异抗坏血酸的特点的是
A. 是水溶性抗氧化剂 B. ADI 无须规定
C. 热稳定性差 D. 可抑制腌制品中亚硝胺的形成
6. 油脂过氧化值是反映油脂
A. 不饱和程度的指标 B. 早期酸败的指标
C. 晚期酸败的指标 D. 皂化程度的指标
7. 糖化酶可以水解
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
8. 将香料的品质衡量指标之一香比强度定为1的物质是
A. 10%乙醇 B. 10%苯乙醇 C. 10%乙酸 D. 10%苯甲酸

9. 丙酸盐不具备的性质是
A. ADI 无须规定 B. 对黄曲霉有特效 C. 碱性防腐剂 D. 常用于面包
 10. 下列选项中属于天然防腐剂的是
A. 乳酸链球菌素 B. 山梨酸 C. 维生素 E D. 尼泊金酯
 11. 红、黄两色拼色后的颜色为
A. 绿 B. 紫 C. 橙 D. 灰
 12. 鲜味最强的鲜味剂分子结构中碳原子个数是
A. 2~3 B. 4~6 C. 6~8 D. 8~10
 13. 下列选项中,不属于酸味调节剂的是
A. 乳酸 B. 乙酸 C. 磷酸 D. 硼酸
 14. “强力味精”的主要成分包括
A. MSG B. MSG + IMP C. GMP + HAP D. MSG + GMP
 15. 《食品营养强化剂使用卫生标准》的标准号是
A. GB14880-2012 B. GB2760-2014 C. GB14480-2003 D. GB2760-2003
- 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. 并非所有食品添加剂都有最高限度。
 17. 酿造用水的亚硝酸盐的测定中,显色反应后呈紫红色的偶氮染料,应在700nm波长处测定吸光度。
 18. 常用于饮料、果汁和酱油等防腐的苯甲酸钠可以杀死细菌。
 19. 食品中合成着色剂主要是人工合成的有机色素类。
 20. 食品添加剂大大促进了食品工业的发展,并被誉为现代食品工业的灵魂或支柱。

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. 在肉制品中添加的_____与蛋白质代谢产物反应生成_____,该物质是致癌物。
22. 乳化剂的乳化能力用_____值来表示。
23. 复合膨松剂由碳酸盐类、_____和_____组成。
24. 油脂的自动氧化可分为三个阶段:_____、_____和终结阶段。
25. 食品加工中比较重要的酶类是_____和_____。
26. 食品中山梨酸、苯甲酸国标中测定的第一法为_____。

四、名词解释题:本大题共5小题,每小题3分,共15分。

27. 香料
28. 抗结剂
29. 发色团
30. DRIs
31. JECFA

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分。

32. 简述食品添加剂使用的目的。
33. 简述发色剂在肉制品加工中的主要功能。
34. 简述酸型防腐剂的特点并列出常见的几种。
35. 简述异抗坏血酸钠的基本性质。
36. 简述果胶的使用方法。

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

37. 论述香精的配制过程。
38. 论述食品乳化剂在食品加工中起的作用。



自考 365
www.zikao365.com



自考 365
www.zikao365.com