

2023年10月高等教育自学考试全国统一考试

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. 食品添加剂的安全性评价中关于添加剂生产工艺的评价属
A. 物理评价 B. 化学评价
C. 体内评价 D. 毒理评价
2. 每一个食品添加剂的代码用5位数字表示, 前两位数字表示
A. 食品添加剂的来源 B. 食品添加剂的编号
C. 食品添加剂所属的类 D. 食品添加剂的最大使用量
3. 规定了食品添加剂的使用原则、使用品种、使用范围及最大使用量的食品标准是
A. GB2760 B. GB7718
C. GB14880 D. GB28050
4. 在乳制品中使用的乳酸链球菌素属于
A. 生物防腐剂 B. 酸性防腐剂
C. 酯型防腐剂 D. 无机防腐剂
5. 可用于婴儿配方食品的抗氧化剂是
A. 茶多酚 B. 磷脂
C. 植酸 D. PG
6. 下列属于天然抗氧化剂的是
A. BHA B. BHT
C. PG D. 生育酚

7. 肉制品中常用的着色剂是
A. 苋菜红 B. 赤藓红
C. 红曲色素 D. 焦糖色素
8. 下列属于我国允许使用的护色剂是
A. 异抗坏血酸 B. 抗坏血酸
C. 红曲红 D. 花色苷
9. 比较酸味的强弱通常以哪种酸为标准
A. 磷酸 B. 乳酸
C. 苹果酸 D. 柠檬酸
10. 具有清凉感的甜味剂是
A. 葡萄糖 B. 木糖醇
C. 纽甜 D. 安赛蜜
11. 食品“五味”之间的相生现象不包括
A. 协同增效作用 B. 派生作用
C. 干扰现象 D. 味反应作用
12. 通过微生物发酵制取的增稠剂是
A. 明胶 B. 黄原胶
C. 阿拉伯胶 D. 琼脂
13. 磷酸三钠在食品中常用作
A. 膨松剂 B. 增稠剂
C. 护色剂 D. 水分保持剂
14. 在干酪生产中主要应用的酶是
A. 蛋白酶 B. 半乳糖酶
C. 凝乳酶 D. 脂肪酶
15. 下列添加剂属于助滤剂的是
A. 硅藻土 B. 滑石粉
C. 氢氧化钙 D. 活性白土

二、多项选择题: 本大题共5小题, 每小题2分, 共10分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的, 请将其选出, 错选、多选或少选均无分。

16. 食品添加剂编码系统简称包括
A. ANS B. BNS
C. CNS D. HNS
E. INS
17. 下列防腐剂属于有机防腐剂的有
A. 苯甲酸钠 B. 脱氢乙酸钠
C. 二氧化硫 D. 溶菌酶
E. 丙酸钠

18. 能引起果蔬在加工过程中的酶促褐变的酶有
A. 淀粉酶 B. 果胶酶
C. 蛋白酶 D. 多酚氧化酶
E. 过氧化物酶
19. 下列属于人工合成的非营养型甜味剂的有
A. 糖精钠 B. 麦芽糖醇
C. 甜菊糖苷 D. 三氯蔗糖
E. 罗汉果甜苷
20. 食品营养强化的原则包括
A. 补充地域性的营养素缺乏 B. 弥补食品在加工储存中营养素的损失
C. 获得好的口味 D. 调整特殊膳食食用食品的营养成分
E. 增加经济效益

三、判断题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。判断下列各题正误，正确的在答题卡相应位置涂“**A**”，错误的涂“**B**”。

21. 食品添加剂不包括食品工业用加工助剂。
22. 进口的食品添加剂应当符合我国食品安全国家标准。
23. 只要某种物质在一定条件下使用时不呈现毒性且没有潜在的累积毒害作用，这种物质就可以认为是安全的。
24. 食品防腐剂的复配可以扩大抑菌范围。
25. 胭脂红是天然色素。
26. 甜味剂与苦味剂混合后产生味的消杀作用。
27. 食品的酸味除与游离氢离子浓度有关外，还受酸度调节剂阴离子的影响。
28. 欲获得稳定的乳状液，通常选用 HLB 值差异较大的乳化剂复配。
29. 维生素 A 是一种水溶性维生素。
30. 我国食品添加剂的毒理学评价的第一阶段是进行急性毒性试验。

第二部分 非选择题

四、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

31. 某种物质对机体造成损害的能力称为_____。
32. 引起受试对象 50%个体死亡所需的剂量称为_____。
33. 按照防腐剂抗微生物的主要作用性质，可将其分为杀菌剂和_____两类。
34. 食品抗氧化剂按溶解性不同可分为脂溶性抗氧化剂和_____两种。
35. 亚硝酸盐作为护色剂，其替代品包括在常规亚硝酸盐浓度下阻断_____形成的添加剂。
36. 在相同 pH 值下，有机酸的酸味强度一般_____无机酸。

37. 乳化剂按其其在两相中所形成乳状液性质可分为水包油型乳化剂和_____型乳化剂。
38. 一般的增稠剂溶液，随温度升高其黏度_____。
39. _____缺乏是引起克山病的重要因素。
40. 我国面粉营养强化使用的添加剂种类有_____、矿物质和维生素。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

41. 食品添加剂
42. 食品防腐剂
43. 漂白剂
44. 甜味剂
45. 乳化剂

六、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

46. 简述食品添加剂的使用原则。
47. 简述合成色素在食品中使用时应注意的事项。
48. 简述食用香精调配的两种常用方法。
49. 简述增稠剂在食品中的作用。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

50. 论述抗氧化剂的作用机理及使用注意事项。
51. 食品复合膨松剂由哪几类物质组成并分析各组分的作用。