

2024年4月高等教育自学考试全国统一考试

食品安全性评价

(课程代码 04990)

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. 有些人饮用牛奶后引起腹泻、腹痛等症状, 是体内缺乏何种酶所致
A. 乳糖酶 B. 果胶酶
C. 脂肪酶 D. 蛋白酶
2. 在亚慢性毒性试验中, 所采用喂养试验的时间是
A. 60d B. 90d
C. 120d D. 150d
3. 镉的靶器官是
A. 肾脏 B. 脑
C. 心脏 D. 肝脏
4. 引起一群受试对象50%个体死亡所需的剂量称为
A. 致死剂量 B. 绝对致死量
C. 半数致死量 D. 最小致死量
5. 动物试验中所用最多的动物是
A. 大鼠 B. 兔子
C. 小鼠 D. 猴子
6. 毒理学研究中, 在实验动物种类方面, 要求至少使用几种动物进行试验
A. 2 B. 3
C. 4 D. 5

7. 食品添加剂的安全性评价分为
A. 2类 B. 3类
C. 4类 D. 5类
8. 在提高果蔬榨汁率方面应用最为广泛的酶是
A. 果胶酶 B. 木瓜蛋白酶
C. 乳糖酶 D. 脂肪酶
9. 可利用何种低热能甜味剂制成无糖食品
A. 木糖醇 B. 蔗糖
C. 葡萄糖 D. 糖蜜
10. 一般而言, 动物实验选用
A. 成年动物 B. 幼龄动物
C. 老龄动物 D. 胚胎
11. 危险性评估的第三阶段是
A. 暴露评估 B. 危害特征的描述
C. 危险性特征的描述 D. 危害识别
12. 可赋予饮料所要求稠度的添加剂是
A. 抗氧化剂 B. 乳化剂
C. 着色剂 D. 增稠剂
13. 下列物质中, 不属于营养强化剂的是
A. 氨基酸 B. 维生素
C. 蛋白质 D. 吐温
14. 下列物质中, 不属于营养型甜味剂的是
A. 葡萄糖 B. 蔗糖
C. 甜蜜素 D. 果糖
15. 可从木瓜汁中提取的酶制剂是
A. 木瓜蛋白酶 B. 凝乳酶
C. α -淀粉酶 D. 胰蛋白酶

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. 按作用靶器官可将毒理学分为
A. 神经毒理学 B. 肝脏毒理学
C. 皮肤毒理学 D. 肾脏毒理学
E. 免疫毒理学
17. 转基因食品安全性评价的内容主要包括
A. 过敏原 B. 毒性物质
C. 营养成分 D. 抗生素抗性标记基因
E. 抗营养因子

