

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 上市公司 实力雄厚 品牌保证         | <input checked="" type="checkbox"/> 权威师资阵容 强大教学团队         |
| <input checked="" type="checkbox"/> 历次学员极高考通过率 辅导效果有保证     | <input checked="" type="checkbox"/> 辅导紧跟命题 考点一网打尽         |
| <input checked="" type="checkbox"/> 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓 | <input checked="" type="checkbox"/> 专家 24 小时在线答疑 疑难问题迎刃而解 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务    | <input checked="" type="checkbox"/> 随报随学 反复听课 足不出户尽享优质服务  |

开设班次：（请点击相应班次查看班次介绍）

基础班	串讲班	精品班	套餐	实验班	高等数学预备班	英语零起点班
-----	-----	-----	----	-----	---------	--------

网校推荐课程：

思想道德修养与法律基础	马克思主义基本原理概论	大学语文	中国近现代史纲要
经济法概论（财经类）	英语（一）	英语（二）	线性代数（经管类）
高等数学（工专）	高等数学（一）	护理学导论	政治经济学（财经类）
概率论与数理统计（经管类）	计算机应用基础	毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	

[更多辅导专业及课程>>](#)[课程试听>>](#)[我要报名>>](#)

绝密 ★ 考试结束前

## 浙江省 2014 年 4 月高等教育自学考试

**食品分析技术试题**

课程代码：03266

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

**选择题部分**

注意事项：

1. 答题前，考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后，用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动，用橡皮擦干净后，再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

**一、单项选择题(本大题共 10 小题，每小题 2 分，共 20 分)**

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 下列物质通常采用直接干燥法测定水分的是

- |        |       |
|--------|-------|
| A. 味精  | B. 糖蜜 |
| C. 香辛料 | D. 面包 |

2. 在糖类提取过程中，为了防止糖类被酶水解，可加入\_\_\_\_\_避免这个现象。

- A.氯化汞  
C.硫酸铜
- B.乙醇  
D.氢氧化钠
- 3.水果制品通常用\_\_\_\_\_作糖类提取剂。
- A.90%乙醇  
C.水
- B.70%—75%乙醇  
D.无水乙醇
- 4.高锰酸钾滴定法测定还原糖时,所用的澄清剂是\_\_\_\_\_。
- A.硫酸铜溶液和亚铁氰化钾溶液  
C.乙酸锌溶液和硫酸铜溶液
- B.乙酸锌溶液和亚铁氰化钾溶液  
D.硫酸铜溶液和氢氧化钠溶液
- 5.白葡萄酒在感官检验时的最佳呈送温度是
- A.11—15℃  
C.18—20℃
- B.10—13℃  
D.13—16℃
- 6.使用分光光度法测定食品中二氧化硫含量的方法称为
- A.盐酸副玫瑰苯胺比色法  
C.格里斯比色法
- B.盐酸萘乙二胺比色法  
D.双硫脲比色法
- 7.面粉中的水分含量通常采用\_\_\_\_\_来表示。
- A.质量摩尔浓度  
C.质量浓度
- B.质量分数  
D.物质的量的浓度
- 8.下列物质不属于油溶性抗氧化剂的是
- A.植酸  
C.乙氧基喹啉
- B.TBHQ  
D.维生素 E
9. $2.50 \times 10^8$  的有效数字是\_\_\_\_\_位。
- A.2 位  
C.4 位
- B.3 位  
D.不能确定
- 10.酸度、蛋白质、还原糖和维生素的测定,常规法是
- A.重量分析法  
C.光学分析法
- B.容量分析法  
D.色谱法

## 二、判断题(本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分)

判断下列各题,在答题纸相应位置正确的涂“A”,错误的涂“B”。

- 11.舌头的不同部位对味觉的敏感度不同,一般苦味在舌尖部,甜味在舌根部,酸和咸在舌两边。
- 12.在测总灰分过程中,坩埚放入或从炉中取出,可以直接移入干燥器内。
- 13.当液态食品的组成成分或浓度发生变化时,其相对密度也随之改变,如掺水乳比生牛乳高,脱脂乳比生牛乳低。
- 14.酸水解法测定淀粉含量,这种方法适用于淀粉含量较高,而半纤维素、多缩戊糖等其他多糖含量少的样品。

- 15.可以改进食品感官质量的食品添加剂有着色剂、漂白剂、品质改良剂等。
- 16.方便加工操作的食品添加剂有乳化剂、膨松剂、润湿剂、吸附剂、脱模剂。
- 17.食品感官检验是一种最直接、快速、且十分有效的检测方法，往往是食品各项检验内容的第一项。
- 18.使用直接干燥法测定食品水分时，称样数量一般控制在该食品干燥后的残留物质量以 1.5—3g 为宜。
- 19.微生物分析法常用于维生素、抗生素残留量、激素等成分的分析。
- 20.玻璃称量瓶能耐酸碱，不受样品性质的限制，故常用于直接干燥法。

## 非选择题部分

### 注意事项：

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上，不能答在试题卷上。

### 三、填空题(本大题共 10 小题，每空 1 分，共 20 分)

- 21.食品中亚硝胺的检测方法：\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 22.食品改良剂有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、肉制品增稠剂、肉制品改良剂和乳化剂。
- 23.四种基本味觉的识别是\_\_\_\_\_；四种基本味觉的察觉阈试验是\_\_\_\_\_。
- 24.测定水分最为专一，也是测定水分最为准确的化学方法，是\_\_\_\_\_，也被作为\_\_\_\_\_的标准分析方法。
- 25.定量分析法包括\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 26.水分测定时使用的称量皿规格：\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 27.减压干燥法一般选择压力是\_\_\_\_\_，选择温度为\_\_\_\_\_。
- 28.正常牛奶的相对密度  $d_{4}^{20}=1.030$ ，而  $d_{15}^{15}=\underline{\hspace{2cm}}$ ；如果  $d_{4}^{20}=1.0292$ ，则  $d_{15}^{15}=\underline{\hspace{2cm}}$ 。
- 29.按照样品采集的过程，样品可依次分为\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和平均样品三类。
- 30.对于堆状的散粒体样品，在一堆样品的\_\_\_\_\_，也分上、中、下三个部位，用\_\_\_\_\_插入取样，将采样混合在一起。

### 四、名词解释(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

- 31.着色剂
- 32.检样
- 33.二—三点检验
- 34.黏度
- 35.挥发酸

### 五、问答题(本大题共 4 小题，其中 36、37、39 小题均为 9 分，38 小题为 8 分，共 35 分)

- 36.罐头食品取样如何操作？
- 37.影响味觉的因素。

38.运动黏度检测法的原理。

39.怎样用密度瓶法测定果汁饮料的相对密度？

