

浙江省 2015 年 10 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. 水的相对分子量 = $2 \times 1.008 + 16.00 =$
A. 18.02 B. 18.0 C. 18 D. 18.016
2. _____ 方法是食品分析检验技术中最基础、最基本、最重要的分析方法。
A. 仪器分析法 B. 化学分析法
C. 感官检验法 D. 酶分析法
3. 四种呈味物质是
A. 蔗糖、咖啡碱、氯化钠、辣粉 B. 柠檬酸、蔗糖、氯化钠、谷氨酸钠
C. 柠檬酸、蔗糖、咖啡碱、辣粉 D. 柠檬酸、蔗糖、氯化钠、咖啡碱
4. 下列属于还原糖的是
A. 纤维素 B. 蔗糖 C. 乳糖 D. 淀粉
5. 减压干燥装置中,真空泵和真空烘箱之间连接装有硅胶,苛性钠干燥,其目的是
A. 用苛性钠吸收酸性气体,用硅胶吸收水分
B. 用硅胶吸收酸性气体,用苛性钠吸收水分
C. 可确定干燥情况
D. 可使干燥箱快速冷却

6. 经过筛选试验,专业从事差别试验的感官评价员类型是
- A. 无经验型 B. 有经验型 C. 专家型 D. 训练型
7. 蔗糖的水解条件,在 50mL 的样品处理液中,加 5mL 盐酸,在 _____,冷却后用 _____ 溶液中和至中性。
- A. 70℃以上水溶液中加热 15min,盐酸
B. 70℃以上水溶液中加热 30min,氢氧化钠
C. 70℃水溶液中加热 30min,盐酸
D. 68—70℃水溶液中加热 15min,氢氧化钠
8. 下面不属于常见的除铅剂的是
- A. 草酸钠 B. 硫酸铜 C. 草酸钾 D. 磷酸氢二钠
9. 下列哪种方法既可测得样品中自由水含量,也可测得结合水?
- A. 烘干法 B. 卡尔费休法
C. 化学干燥法 D. 蒸馏法
10. _____ 方法特别适用于水果滋味的检验、食品风味的检验以及烟酒茶的气味检验等。
- A 感官检验法 B. 仪器分析法
C. 化学分析法 D. 微生物分析法

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. 酸度、蛋白质的测定常用氧化还原滴定法;还原糖、维生素 C 的测定常用酸碱滴定法。
12. 测定蜂蜜、糖浆等食品的固形物含量,以及牛乳中乳糖含量等,可以采用折射率法。
13. 乳稠计是测定牛乳相对密度的密度计,测量相对密度的范围为 1.015—1.045。
14. 易腐败变质的样品可放在 0—5 度冰箱内保存,可保存较长时间;易分解的要避光保存。
15. 在测定总灰分的样品预处理过程中,对于富含脂肪的样品,称量完后无须其它处理,直接可以炭化。
16. 相对密度计是由干管和躯体两部分组成。
17. 测定出液体食品的相对密度以后,通过查表可求出该食品的固形物的含量。
18. 红葡萄酒在感官检验时的最佳呈送温度是 10—13℃。
19. 食品中挥发酸的测定方法有直接法和间接法两种。
20. 对于香料,蒸馏法是唯一公认的水分含量的标准分析法。

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. 误差的表示有_____、_____和检测限。
22. 水分测定过程中,干燥时间的确定有两种方法:_____和_____。
23. 常用的食品甜味剂有糖精钠_____、_____。
24. 炭化操作一般在_____上进行,把坩埚置于其上,半盖坩埚盖,小心加热使试样在通气情况下逐渐炭化,直至_____为炭化结束。
25. 食品干燥、蒸发时去掉的水分主要为_____;而很难用蒸发的方法分离出去的是_____。
26. 还原糖常见的测定方法是_____和_____。
27. 食品中砷的测定可采用_____、_____、砷斑法和硼氢化物还原比色法。
28. 食品分析是食品科学的一个重要分支,具有很强的_____和_____。
29. 食品中铅的检测方法可采用_____、_____和火焰原子吸收光谱法、双硫脲比色法、单扫描极谱法。
30. 普通密度计是直接以_____时的相对密度值为刻度标尺的,纯水的相对密度值为_____。

四、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

31. 纤维
32. 分析型感官检验
33. 冰激凌的膨胀率
34. 随机抽样
35. 甜味剂

五、问答题(本大题共 5 小题,每小题 7 分,共 35 分)

36. 简述罗紫—哥特里法的测定原理和适用范围。
37. 三点检验和二-三点检验的区别有哪些?
38. 简述 SO_2 的测定原理。
39. 样品预处理的原则及常用样品的预处理方法。
40. 简述凯氏定氮法中消化时加入硫酸钾和硫酸铜的作用各是什么?为什么说凯氏定氮法测定出的蛋白质是粗蛋白?