

食品添加剂试题

课程代码:04175

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. 我国新修订的《食品添加剂使用卫生标准》标准号是
A. GB14880—1994 B. GB2760—2007 C. GB2780—2011 D. GB2760—2014
2. 食品中防腐剂的测定,应选用_____装置。
A. 回流 B. 蒸馏 C. 分馏 D. 萃取
3. 食品中加入苯甲酸或苯甲酸钠,可抑制酵母和霉菌生长,但 pH 必须在_____以下的食品中才有作用。
A. 6.5 B. 6 C. 5 D. 4.5
4. 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
5. 属于水溶性抗氧化剂的是
A. 茶多酚 B. VE C. BHA D. TBHQ
6. 下列选项中,属于天然甜味剂的是
A. 甘草 B. 甜蜜素 C. 阿斯巴甜 D. 安赛蜜
7. 着色剂色调调配的基本色是
A. 红、黄、绿 B. 红、橙、紫 C. 黄、灰、蓝 D. 黄、蓝、红

8. 下列选项中属于合成香料的是

- A. 柠檬油 B. 辣椒油树脂 C. 玫瑰醇 D. 香兰素

9. _____是亲水性乳化剂。

- A. 卵磷脂 B. 单硬脂酸甘油酯 C. 司盘 D. 吐温

10. 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

二、多项选择题(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两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、少涂或未涂均无分。

11. 食品添加剂使用中的安全问题包括

- A. 食品添加剂的滥用危害
B. 非食品添加剂的非法使用危害
C. 食品添加剂的毒性危害
D. 食品添加剂的生产方法
E. 食品添加剂的销售方法

12. 每个食品添加剂品种规定的主要内容有

- A. 允许使用的食品名称 B. 最大使用量 C. 残留量
D. 允许使用的食品分类号 E. 主要功能

13. 用于食品表面或者食品包装容器消毒和杀菌的杀菌剂包括

- A. 二氧化氯 B. 高锰酸钾 C. 过醋酸
D. 山梨酸 E. 氯化钠

14. 最常用的乳化剂有

- A. 单硬脂酸甘油酯 B. 蔗糖脂肪酸酯 C. 司盘
D. 山梨酸钾 E. 吐温

15. 食用膨松剂包括

- A. 碳酸氢钠 B. 碳酸氢铵 C. 发酵粉
D. 硫酸钠 E. 氯化钙

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,在答题纸相应位置正确的涂“A”,错误的涂“B”。

16. 在食品添加剂包装上可以不写生产日期。

17. 漂白粉主要用于饮水、食品包装容器、食品加工设备的杀菌消毒。

18. BHT 属于天然水溶性抗氧化剂。

19. 如果照射在物体上的光线全部被反射,这种物体看起来就是白色。
20. 亚硝酸钠除了具有使肉类发色的作用外,还具有抑菌作用和使肉制品产生特殊的风味的作
用。
21. 植物性天然香料是从芳香植物的花、枝、叶、草、根、皮、茎、籽或果中提取出来的。
22. 食用香精的组成成分包括主香剂、香精基、稀释剂、载体。
23. 增稠剂果胶是从苹果皮、向日葵盘和柑橘皮等中提取的。
24. 酶催化反应的反应条件比较温和。
25. 造成人体营养性贫血的原因是缺乏铁。

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。

四、填空题(本大题共 10 小题,每空 1 分,共 20 分)

26. 一个食品添加剂的代码用 5 位数字表示。前两位数字表示该食品添加剂所属的_____,后
三位数字表示该食品添加剂的_____。
27. 油脂和含油脂的食品在贮藏、加工及运输过程中会和空气中的_____发生化学反应,出现
褪色、变色,产生异味、异臭的现象,使食品质量下降,直至不能食用。这种现象通常称为油
脂的_____。
28. 用_____法和_____法从芳香植物中提取出来的挥发性油状液体,其商品统称为精油。
29. 增稠剂是可以提高食品的_____或形成_____的物质。
30. 苯甲酸有杀菌和_____作用。其效力随酸度增强而_____。
31. 乳化剂是一类具有_____基和_____基的表面活性剂。
32. 酶催化反应速度,用单位时间内底物的_____或产物的_____表示。
33. 营养强化剂,即以增强和补充食品的营养为目的而使用的添加剂,其主要有_____类强化
剂、_____类强化剂及维生素类强化剂等。
34. 甜味剂按其来源可分为_____和_____。
35. 葡萄糖异构酶主要作用是使_____糖转化为_____。

五、简答题(本大题共 5 小题,每小题 7 分,共 35 分)

36. 食品添加剂的作用有哪些?
37. 香精与香料有何不同?
38. 简述乳化剂对水包油型乳状液的乳化作用机理。
39. 简述苯甲酸的防腐机理。
40. 护色剂在肉制品加工中的主要功能包括哪些? 其机理是什么?