科目代码： 341 科目名称： 农业知识综合三（C） 共 3 页 第 1 页

考试时间：3小时 总分：150分 （所有答案请写在答题纸上，答在试卷上的一律无效）

**一、选择题：下列各题有多个备选答案，请选择一个最佳答案。（15分，每题1分）**

1. 下列维生素中能够促进小肠对钙的吸收是（ ）。

A.维生素A B.维生素B C.维生素C D.维生素D

2. 哪种有害金属元素中毒可引起骨痛病（ ）。

 A.汞 B.镉  C.砷 D.铅

3. 下列属于食物过敏范畴的是（ ）。

A.暴饮暴食引起的急性胃肠炎

B.肠道传染病和寄生虫病

C.食入正常数量可食状态的食品引起的急性胃肠炎

D.正常摄入某些安全可靠的食物后出现皮肤瘙痒

4. 膳食中可促进铁吸收的因素是（ ）。

A.脂肪酸 B.抗坏血酸 C.草酸 D.植酸

5. 下列哪种方法可去除食品中的黄曲霉毒素（ ）。

A.加热 B.加酸 C.加碱 D.紫外线照射

6. 样品的前处理方法中下列哪种方法属于生物法（ ）。

A.酶解法 B.干法灰化法 C.紫外光分解法 D.湿法消化法

7. 关于还原糖的测定说法不正确的是（ ）。

A.滴定到蓝色褪去放置空气中几秒钟后蓝色又出现了，说明终点未到应该继续滴定

B.整个滴定过程应该保持微沸状态

 C.用次甲基蓝作指示剂

D.斐林试剂甲、乙溶液应该分别配制，分别贮存

8. 巴布科克氏法用于测定（ ）。

A.蛋品脂肪 B.乳品脂肪 C.肉品脂肪 D.谷物脂肪

9. 测定水的酸度时，把水样煮沸，除去溶于水中的二氧化碳，以酚酞作指示剂，测得的酸度称为（ ）。

A.煮沸温度的酚酞酸度 B.酚酞酸度 C.总酸度 D.甲基橙酸度

10. 色谱柱的作用是对待测物进行（ ）。

A.过滤 B.浓缩 C.分离 D.提取

科目代码： 341 科目名称： 农业知识综合三（C） 共 3 页 第 2 页

考试时间：3小时 总分：150分 （所有答案请写在答题纸上，答在试卷上的一律无效）

11. 食品标签的标注内容应符合（ ）的规定。

A.GB14881 B.GB14880 C.GB2715 D.GB7718

12. 从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当（ ）进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

A.每年 B.每月 C.每半年 D.每两年

13. GB/T是指（ ）。

A.农业推荐性标准 B.农业强制性标准

C.国家推荐性标准 D.国家强制性标准

14. 下列表示《技术性贸易壁垒协定》的缩写符号是（ ）。

 A.SPS B.GAP C.GSM D.TBT

15. 评价毒物急性毒性大小最重要的参数是（ ）。

A.ADI B.LD50 C.MAC D.LD100

**二、名词解释（30分，每题3分）**

1. 必需氨基酸 2. 食物腐败变质 3. 食品强化 4. 防腐剂 5. 蒸馏法

6. 平衡相对湿度 7. 牛乳酸度 8. 无公害农产品 9. 食源性疾病 10. 食品产品标准

**三、填空题（15分，每空1分）**

1. 蒸馏酒中可能存在的有害物质包括 、 和杂醇油。

2. 去除食品中的多环芳烃的方法可用吸附剂去除和 。

3. 检验需要量应根据检验项目的多少和采用的方法来决定，一般每个食品样品采集1.5kg即可满足要求，并将样品分为 、 和 三部分。

4. 维生素A与三氯化锑和三氯甲烷溶液反应，能形成\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_色化合物，在620nm波长处有吸收。

5. 食品中铁含量测定方法有邻菲罗啉比色法、硫氰酸盐比色法、磺基水杨酸比色法和 。

6. 食品分析中常用到高效液相色谱法对食品中的目标成分进行检测，其结果可以根据标准物质峰的 进行定性，根据峰面积求出样品中被测物质的含量。

7. 食品安全事故，指\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

科目代码： 341 科目名称： 农业知识综合三（C） 共 3 页 第 3 页

考试时间：3小时 总分：150分 （所有答案请写在答题纸上，答在试卷上的一律无效）

8. 标准编号由 、 和 三部分组成。

1. **回答下列问题（90分）**

1. 食品卫生学研究内容有哪些？（8分）

2. 简述维生素A的主要生理功能。（12分）

3. 简述合理营养的含义及具体内容。（10分）

4. 样品前处理的目的是什么？总体原则有哪些？（10分）

5. 适用于干燥法测定食品中水分含量的前提条件是什么？常用水分测定方法有哪些？（8分）

6. 食品糖类的测定中，常常需要对提取液进行澄清，那么作为糖类澄清剂必须满足哪些条件？请列举三种常用澄清剂并说明其各自的特点。（12分）

7. 简述ISO9000和HACCP的关系。（10分）

8. 简述我国GAP的基本内容。（10分）

9. 简述影响食品安全的因素。（10分）