

河 北 工 程 大 学

二〇二二年硕士研究生招生考试试题（正题）

考试科目代码 341 考试科目名称 农业知识综合三（食品加工）

所有答案必须写在答题纸上，做在试题纸或草稿纸上无效。

课程名称：食品卫生学

一、简答题（共 20 分，各题分数见每题标注）

1. 影响食品腐败变质的因素是什么？（6 分）
2. 预防亚硝基化合物危害措施是什么？（7 分）
3. 食物中毒的发病特点是什么？（7 分）

二、论述题（共 30 分，每题 15 分）

1. 举例论述肠毒素中毒的流行病学特点及临床表现，如何防控？（15 分）
2. 论述铅、汞等污染食品的途径，有何毒性作用？如何防控？（15 分）

课程名称：食品安全管理与法规

一、简答题（共 20 分，各题分数见每题标注）

1. 标准与法规的功能。（6 分）
2. 《食品安全法》的立法意义。（7 分）
3. 绿色食品标准体系的内容。（7 分）

二、论述题（共 30 分，每题 15 分）

1. 如何构建和完善我国食品管理与保障体系？（15 分）
2. 结合生产生活实际，分析我国食品标准的现状与存在的问题，并讨论解决的措施。（15 分）

课程名称：食品分析与检验

一、简答题（共 20 分，各题分数见每题标注）

1. 样品预处理的方法有几种？简述之。（7 分）
2. 简述分光光度比色法快速测定蛋白质的原理。（6 分）
3. 简述花生中黄曲霉毒素提取过程和测定原理。（7 分）

二、论述题（共 30 分，每题 15 分）

1. 试述食品分析检验的方法以及每种方法的特点。
2. 从感官检验三要素，论述感官检验的基本要求。