

河北工程大学

二〇一七年硕士研究生入学考试试题

试卷 B

考试科目代码 341 考试科目名称 农业知识综合三

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、名词解释（共 9 分，每题 3 分）

1. 细菌性食物中毒 2. 绝对致死量 3. ADI

二、填空（共 6 分，每空 1 分）

1. 沙门氏菌食物中毒多是由_____食品引起的。

2. 副溶血性食物中毒是我国_____地区常见的食物中毒。

3. 产毒真菌包括 _____、_____、_____、_____等。

三、简答题（共 20 分，每题 10 分）

1. 如何控制动物性食品的兽药残留？（10 分）

2. 什么是辐照食品？谈谈你对辐照食品安全与卫生性的看法。（10 分）

四、论述题（共 15 分）

1. 影响食品腐败变质的因素有哪些？分析控制食品腐败变质的原理，并提出防止食品 and 食品原料腐败变质的措施。（15 分）

课程名称：食品安全管理与法规

一、名词解释（共 9 分，每题 3 分）

1. 食品法律法规体系 2. 技术法规 3. 食品卫生标准

二、填空（共 6 分，每空 1 分）

1. 食品标准从内容上来分，主要有_____、_____、_____、_____、食品包装材料与容器标准、食品工业基础标准及相关标准等。

2. 标准化最基本的方法原理包括简化原理、统一原理、_____和_____。

三、简答题（共 20 分，每题 10 分）

1. 什么是保健食品？保健食品的基本原则是什么？

2. 食品法律法规制定的依据是什么？

四、论述题（共 15 分）

1. 分析我国食品标准与国外食品标准的异同点。

课程名称：食品分析与检验技术

一、名词解释（共 9 分，每题 3 分）

1. 食品物理检测法 2. 平均样品 3. 碘价

二、简答题（共 26 分）

1. 食用油脂的理化测定指标包括哪些？（6 分）

2. 蛋白质的结果计算为什么要乘上 6.25？为什么凯氏定氮法测出的食品中蛋白质含量为粗蛋白含量？（10 分）

3. 测定食品维生素有哪些方法？各有什么优缺点？（10 分）

三、论述题（共 15 分）

1. 解释水分活度的概念，并举例说明水分活度测定在食品工业中的重要意义。