

华中农业大学 2018 年硕士研究生入学考试

试 题 纸

科目代码及名称：341 农业知识综合三之食品分析与检验技术
第 1 页 共 2 页

注意：所有答案必须写在答题本上，不得写在试题纸上，否则无效。

一、选择题（共 20 分，每题 2 分）

- 1、下列计算结果应取（ ）有效数字： $5.362 \times 2500 + 54.215 - 3.68$
A、2 位 B、3 位 C、4 位 D、5 位
- 2、对食品进行理化检验时，采样应具有（ ）。
A、随机性 B、实时性 C、代表性 D、典型性
- 3、用 HPLC 法测定样品中单糖含量时应选择（ ）检测器
A、紫外 B、荧光 C、折光 D、二极管阵列
- 4、下列关于精密度的论述中错误的是（ ）。
A、精密度的高低用偏差来衡量 B、精密度的高低反映准确度的高低 C、精密度是几次平行测定结果的相似程度 D、精密度可以表示结果的重现性
- 5、下列哪种糖不能采用斐林试剂法测定（ ）。
A、葡萄糖 B、果糖 C、乳糖 D、蔗糖
- 6、凯氏定氮法样品消化时加入硫酸钾的主要作用是（ ）。
A、加快消化反应速度 B、消化终点的指示剂 C、防止消化液暴沸 D、提高反应温度
- 7、食品中脂肪酸组成的测定一般采用（ ）法。
A、气相色谱 B、液相色谱 C、荧光 D、比色
- 8、下列哪种样品不适宜用康维皿法测定水分活度（ ）。
A、水果糖 B、葡萄酒 C、面包 D、火腿肠
- 9、索氏提取法不能准确测定下列哪种样品的粗脂肪含量（ ）。
A、鱼糕 B、饼干 C、奶粉 D、油菜籽
- 10、适宜于标定盐酸的试剂是（ ）。
A、氢氧化钠 B、碳酸钠 C、硫代硫酸钠 D、硫酸钠

二、判断对错，认为叙述正确的打√，错误的打×（共 10 分，每题 1 分）

- 1、索氏提取法测定样品脂肪含量前，样品应在 100-105℃ 下烘干。（ ）
- 2、2,6-二氯靛酚法测定抗坏血酸含量的原理是采用酸碱滴定法进行测定。（ ）
- 3、凯氏定氮法样品消化时加入硫酸铜，其作用之一是加快消化反应速度。（ ）
- 4、测定含糖量高的食品中水分含量应该采用减压干燥法。（ ）
- 5、酶联免疫法是让抗体与酶复合物结合，然后通过显色来检测的方法。（ ）
- 6、盐酸萘乙二胺法测定亚硝酸盐含量时，络合反应应在弱碱性的条件下进行。（ ）
- 7、钼蓝法测定有机磷农药残留的方法不能测定出有机磷农药的种类。（ ）
- 8、适宜于白酒中杂醇油含量的检测方法为 GC 法。（ ）
- 9、油脂的酸价用中和 1 克脂肪中游离脂肪酸所消耗的氢氧化钠的毫克数来表示。（ ）
- 10、考马斯亮蓝 G-250 法可以测定食品中蛋白质的总量。（ ）

三、简答题（10 分）