

# 中国海洋大学 2019 年硕士研究生招生考试试题

科目代码： 341

科目名称： 农业知识综合三

## 食品安全与卫生部分

共 5 题，每题 10 分，合计 50 分

- 1、米饭是日常生活的主食之一，请从水稻种植到米饭的蒸制全过程，分析可能含有的危害及针对性消除危害的措施。
- 2、通常情况下，农药残留主要存在于水果蔬菜等植物性食品中，而兽药残留主要存在于畜禽水产品等动物性食品中，请结合食品中农药、兽药残留的来源，分别阐述植物性食品中兽药残留和动物性食品中农药残留的来源并提出针对性控制措施。
- 3、在罐装食品或真空包装食品上经常会发现“胀罐（袋）勿食”的提示，从食品安全的角度分析发生胀罐或胀袋的原因及其可能含有哪些潜在危害。
- 4、结合“水俣病”的发病机理，以重金属汞为例，阐述环境污染与食品安全的关系。
- 5、下图是某食品的配料表，请阐述图中圈出组分标示的主要原因，并说明哪些食品类型中需要进行类似的标示。

配料:  
淀粉、麦芽糊精、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、焦糖色、砂糖、脱水香菇、香菇粉、洋葱粉、鸡肉粉、水葱、鸡油、酵母抽提物、香辛料  
配料中含有鸡蛋、奶制品、大豆、芝麻、二氧化硫  
可能含有小麦、鱼、虾、蟹、蛤

## 食品质量管理部分

一、简答题（共 5 题，每题 6 分，合计 30 分）

- 1、什么是有形产品质量特性的经济性和时间性。
- 2、列举 3 种质量管理中的数据统计方法，并说明其每个方法的用途是什么？
- 3、简述质量成本的构成。
- 4、什么是食品标签？建立食品标签的目的是什么？
- 5、简述新修订的《标准化法》的标准层级。

特别提醒：答案必须写在答题纸上，若写在试卷或草稿纸上无效。

二、论述题（共 2 题，每题 10 分，合计 20 分）

- 1、描述食品中有害物质容许量标准的制定程序。
- 2、简述 HACCP 的 7 项原理，并分析如何确定显著危害，其依据是什么？

食品检验与分析

一、试验原理解释（共 5 题，每题 5 分，合计 25 分）

- 1、原子吸收分光光度法检测食品中的重金属的种类和含量的实验原理是什么？
- 2、紫外分光光度法检测食品中蛋白质含量的实验原理是什么？
- 3、检测食品中油脂的过氧化值的实验原理是什么？
- 4、酸水解法检测食品的脂肪总含量的实验原理是什么？
- 5、吡啶比色法检测样品中糖含量的实验原理是什么？

二、简答题：（共 4 题，合计 25 分）

- 1、要检测冻干蔬菜中的水分含量，可采用什么方法检测水分含量？此方法与其他检测水分含量的方法相比，有什么优势？（6 分）
- 2、硫酸苯酚法和费林氏溶液滴定法检测食品中的总糖含量，两种方法的实验原理和适用范围有什么不同？（7 分）
- 3、如果要检测酱油中总游离氨基酸的含量，应该选用什么检测方法？实验原理是什么（6 分）
- 4、食品中的无机物含量与食品的灰分有什么相同和不同之处？检测食品中的酸不溶性灰分的意义是什么？（6 分）

---

特别提醒：答案必须写在答题纸上，若写在试卷或草稿纸上无效。