

中国海洋大学 2018 年硕士研究生招生考试试题

科目代码： 341

科目名称： 农业综合知识三

第一部分 食品质量管理

(一)、简答题 (每题 6 分, 共 5 题, 合计 30 分)

1. 简述食品标准、标准化及其两者的关系。
2. 简述朱兰质量管理三部曲。
3. 简述影响产品质量波动的原因。
4. 简述什么是有机食品? 它和绿色食品有什么区别?
5. 简述 HACCP 体系建立的前提条件。

(二) 论述题 (每题 10 分, 共 2 题, 共 20 分)

1. 论述食品质量安全管理在食品质量安全控制中的地位和作用。
2. 论述《食品安全法》颁布的目的和意义。

第二部分 食品安全

(一) 简答题 (每题 7 分, 共 5 题, 共 35 分)

- 1、食品腐败变质的原因及卫生学意义。
- 2、食品中农药残留的来源及控制措施。
- 3、烤鱼片制品中检出多氯联苯残留量超出限量标准, 分析其可能来源。
- 4、奶粉中可能含有的黄曲霉毒素类型、来源和预防措施。
- 5、食品中重金属污染的来源和控制措施。

(二) 论述题 (共 1 题, 共 15 分)

“三鹿奶粉”事件后, 消费者开始热衷于饮用未经加工的鲜奶, 于是有些养殖户就将奶羊拉至农贸市场, 向消费者出售“现挤奶”, 这种“现挤奶”真的安全吗? 从食品安全的角度分析这种“现挤奶”可能存在哪些危害并论述其来源。

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。

第三部分 食品分析

(一) 试验原理解释 (每题 5 分, 共 5 题, 共 25 分)

- 1、硫酸-苯酚法检测总糖含量的原理是什么?
- 2、苦味酸比色法检测水产品种三甲胺含量的实验原理是什么?
- 3、原子吸收分光光度法检测不同金属离子含量的原理是什么?
- 4、氨基酸自动分析仪分析氨基酸的种类和含量的实验原理是什么?
- 5、检测食品中油脂的过氧化值的实验方法和原理是什么?

(二) 简答题: (共 4 题, 共 25 分)

- 1、糖浆中的水分含量, 是否可以使用常压烘箱干燥法检测其水分含量? 为什么? 常压烘箱干燥法检测食品中的水分存在的误差有哪些? (6 分)
- 2、罗兹-哥特里法检测牛乳中的脂肪含量, 为什么不能直接用乙醚和石油醚提取脂质? 为什么要先加入氨水和乙醇处理牛乳? (6 分)
- 3、检测食品中蔗糖和魔芋胶 (一种葡聚多糖) 的含量的检测, 分别可采用什么检测方法? 这两种方法有什么不同? (7 分)
- 4、福林-酚法检测食品中蛋白质的含量, 蛋白质的适用范围是什么? 福林-酚法与凯氏定氮法相比有什么优势? (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。