

# 河 北 工 程 大 学

二〇二〇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. 兽药残留的危害主要有哪些？（6 分）
2. 根据污染来源，食物中毒分几类？各是什么？（7 分）
3. 简述食品安全性毒理学评价的四个阶段。（7 分）

二、论述题（共 30 分，每题 15 分）

1. 结合我国近几年食品安全事件论述食品中化学性污染及预防措施。
2. 论述副溶血性弧菌食物中毒的流行病学特点及预防措施。

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. 食品生产企业实施 GMP 有何意义？（6 分）
2. 我国《食品安全法》的内容包括几部分，各是什么？（7 分）
3. 食品安全风险评估程序是什么？（7 分）

二、论述题（共 30 分，每题 15 分）

1. 结合个人体会，论述我国食品安全现状和对策。
2. 论述 GMP、HACCP 和 ISO9000 标准系列相互之间的关系。

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. 简述食品分析中采集样品的意义和原则。（6 分）
2. 简述分光光度法(二硫腈比色法)测定食品中汞的原理。（7 分）
3. 简述牛奶中抗生素残留的测定方法及特点。（7 分）

二、论述题（共 30 分，每题 15 分）

1. 试述食品添加剂的作用及食品中添加剂检测的意义。
2. 总糖测定的方法有哪些？试述每种方法的原理及注意事项。