

# 中国海洋大学 2021 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

## 一、食品质量管理部分

### 一、简答题（共 5 题，每题 7 分，合计 35 分）

1. 简述产品的质量形成过程包括哪四个方面？
2. 戴明质量圆环的四个环节是什么？体现的质量观是什么？
3. 根据造成质量波动的原因，质量波动分为哪两大类？在质量管理活动中有什么区别？
4. 简述质量成本构成之间的内在联系。
5. 简述 CAC 的地位和作用。

### 二、论述题（共 1 题，合计 15 分）

论述你是如何理解在我国食品安全工作中落实“四个最严”。

## 二、食品检验与分析部分

### 一、简答题（共 6 题，合计 35 分）

1. 检测方法的准确度是什么？可以用哪些指标来衡量方法的准确度？（5 分）
2. 哪些食品样品适合采用常压烘箱干燥法检测其总水分含量？（5 分）
3. 采用福林-酚法检测食品中蛋白质的含量的实验原理是什么？该方法可能存在哪些误差？（7 分）
4. 检测食品中总糖含量时，硫酸蒽酮法和费林氏溶液滴定法的实验原理和适用范围有什么不同？（6 分）
5. 茚三酮法检测总氨基酸含量的原理是什么？为什么脯氨酸和氨酸与茚三酮的显色与其他氨基酸不同？（5 分）
6. 原子吸收分光光度法检测食品中的重金属种类和含量时，检测波长、灯电流和狭缝宽的选择原则是什么？（7 分）

### 二、论述题（共 1 题，合计 15 分）

要检测大豆中总脂质含量，你觉得采用哪一种检测方法最合适？其实验原理是什么？该方法有什么优点和缺点？

## 三、食品安全与卫生部分

### 一、填空题（共 10 空，每空 1 分，合计 10 分）

1. 食品中微生物的污染途径可分为内源性污染和\_\_\_\_，其中内源性污染又可分为原发性污染和\_\_\_\_\_。

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。



2. 根据病原和发病机制的不同，细菌性食物中毒可分为\_\_\_、\_\_\_和混合型三种类型。
3. 反映食品卫生质量的细菌污染指标包括\_\_\_和\_\_\_两种。
4. N-亚硝基化合物包括\_\_\_和\_\_\_两类。
5. 日常饮食中，应注意某些食品含有天然有毒物质，如苦杏仁中含有\_\_\_，生的黄花菜中含有\_\_\_。

## 二、简答题（共 3 题，合计 25 分）

1. 食品中的化学性污染具有哪些特点？（8 分）
2. 食品安全毒理学评价包括哪几个阶段？（8 分）
3. 玉米可能被哪些霉菌毒素污染？如何预防？（9 分）

## 三、论述题（共 1 题，合计 15 分）

分别从食品原料和加工方式两个方面，论述“炸薯条”、“烤鱿鱼”和“虾酱”三种食品中可能含有哪些食品安全危害因子，如何有效预防。

---

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。