

# 2021 年硕士研究生招生考试（初试）试题

科目代码：341

科目名称： 农业知识综合三

说明：1.本试题为招生单位自命题科目。

2.所有答案必须写在答题纸上，写在本试题单上的一律无效。

3.考生答题时不必抄题，但必须写明题号。

4.本试题共计 15 大题，满分 150 分。

【本试题共计 3 页，此为第 1 页】

## 食品卫生学部分

一、名词解释（本题共 4 小题，每小题 3 分，共 12 分）

1、食品卫生学 2、食品腐败变质 3、细菌性食物中毒 4、大肠菌群

二、填空题（本题共 8 空，每空 1 分，共 8 分）

1、有机磷属于神经毒性物质，主要抑制生物体内的(1)酶活力，从而导致(2)在体内的大量堆积引起中毒。

2、根据发生的原因，罐头食品的胀罐可分为(3)、(4)和(5)。

3、河豚中的有毒物质主要是(6)。

4、鲜黄花菜中毒主要是其含有(7)，这种物质本身并没有毒，但进入人体后会被迅速氧化成剧毒物质(8)。

三、单项选择（本题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分）

1、常见的黄曲霉毒素有 B1、B2、G1、G2、M1 和 M2，其中毒性最强的是（）：

A B1            B G1            C M1            D G2

2、以下农药在环境中降解最慢的是（）：

A 有机氯农药    B 有机磷农药    C 拟除虫菊酯类农药    D 氨基甲酸酯农药

3、国内外最常见的食物中毒是（）：

A 细菌性食物中毒    B 真菌性食物中毒    C 化学性食物中毒    D 动物性食物中毒

4、霉变甘蔗中的有毒物质主要是（）：

A 玉米赤霉烯酮    B 单端孢霉烯族化合物    C 3-硝基丙酸    D 毒蝇碱

5、食用油脂中存在的天然有害物质不包括（）：

A 棉酚            B 芥子苷            C 芥酸            D 氰苷

考试科目代码：341 考试科目名称：农业知识综合三

四、简答题（本题共 2 小题，每小题 5 分，共 10 分）

- 1、请简述油脂的卫生管理措施。
- 2、请简述冷饮食品的卫生管理措施主要有哪些。

五、论述题（本题共 1 小题，每小题 10 分，共 10 分）

- 1、食品中易被污染的四种重金属是什么，分别阐述它们的主要来源、主要污染的食品和对人体的主要危害。

### 食品安全管理与法规部分

一、名词解释（本题共 4 小题，每小题 3 分，共 12 分）

- 1、最大无作用剂量
- 2、食品添加剂
- 3、转基因食品
- 4、食品标准

二、填空题（本题共 8 空，每空 1 分，共 8 分）

- 1、《中华人民共和国食品安全法》于 2009 年 2 月 28 日由第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过，于 2009 年 6 月 1 日开始正式实施，共 (1) 条，后由中华人民共和国第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议于 2015 年 4 月 24 日修订通过，修订版共 (2) 条，并于 (3)（填年月日）起正式施行。
- 2、食品安全性毒理学评价包括急性毒性试验、遗传毒性试验、(4) 和 (5) 等四个阶段。
- 3、已发现的真菌毒素中，最常见毒性最大的是 (6)。
- 4、解放后，我国使用的农药主要是有机氯农药，1983 年该类农药停用后，主要使用的是 (7)。
- 5、我国婴儿奶粉的生产以前实行备案制，现在实行 (8) 制。

三、单项选择（本题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分）

- 1、最新的《中华人民共和国产品质量法》是哪一年修正的（）：
 

A 1993	B 2000	C 2015	D 2018
--------	--------	--------	--------
- 2、食品安全的三个层次不包括（）：
 

A 卫生安全	B 数量安全	C 质量安全	D 可持续安全
--------	--------	--------	---------
- 3、食品中镉的超标主要会引起下面哪种疾病（）：
 

A 痛痛病	B 黑脚病	C 水俣病	D 牙齿黑线
-------	-------	-------	--------
- 4、某袋装食品的净含量为 2 千克，则食品标签上净含量一栏最小字符高度应为（）毫米：
 

A 3	B 4	C 5	D 6
-----	-----	-----	-----
- 5、现阶段，我国残留的农药最为严重的是（）：
 

A 对硫磷	B 马拉硫磷	C 甲胺磷	D 乐果
-------	--------	-------	------

四、简答题（本题共 2 小题，每小题 5 分，共 10 分）

考试科目代码：341 考试科目名称：农业知识综合三

1、请写出以下主要国际标准组织的英文简称：世界卫生组织、联合国粮农组织、世界动物卫生组织、国际食品法典委员会、国际植物保护公约、国际标准化组织、世界贸易组织、国际乳品业联合会、国际谷类加工食品科学技术协会、美国食品和药品管理局。

2、一般而言，预包装食品的标签栏应标识哪些内容？

五、论述题（本题共 1 小题，每小题 10 分，共 10 分）

1、请论述影响食品安全性的主要因素有哪些？

### 食品分析与检验技术部分

一、名词解释（本题共 4 小题，每小题 3 分，共 12 分）

1、采样 2、灰分 3、有效酸度 4、油脂碘价

二、填空题（本题共 8 空，每空 1 分，共 8 分）

1、采样的方法包括(1)和(2)。

2、根据水在食品中与非水组分结合程度及其所处状态不同，可以将食品中的水分为(3)和(4)。

3、食品中钙含量的测定方法有(5)和(6)。

4、食品添加剂常见的检测方法有滴定法、(7)、薄层色谱法、(8)、液相色谱法和离子色谱法。

三、单项选择（本题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分）

1、采用重铬酸钾氧化法测定食品中的碘含量，选取的最大吸收波长为（）：

- A 595 nm      B 650 nm      C 510 nm      D 540 nm

2、食品中总砷及无机砷的测定方法中，下列哪种方法的检出限最低（）：

- A 氢化物原子荧光光度法      B 银盐法      C 砷斑法      D 硼氢化物还原分光光度法

3、蒽酮比色法测定总糖时，当糖的含量为（），其呈色强度与溶液中糖的含量成正比。

- A 10-50 mg      B 200-500 mg      C 500-1000 mg      D 20-200 mg

4、下列哪种方法不能用于氨基酸含量的测定（）：

- A 茚三酮比色法      B ANS 法      C 邻苯二甲醛法      D 三硝基苯磺酸法

5、测定脂溶性维生素时，先用（）处理样品，然后再用水洗除去类脂物质。

- A 皂化法      B 水解法      C 沉淀法      D 研磨法

四、简答题（本题共 2 小题，每小题 5 分，共 10 分）

1、分别简述常压干燥法与减压干燥法测定食品中水分的原理。

2、糖类澄清剂的要求及常用的澄清剂。

五、论述题（本题共 1 小题，每小题 10 分，共 10 分）

1、请设计一个测定豆类食品中粗蛋白质含量的方法。