

qq593777558

<http://zk.ikaoti.cn>

得分	评卷人	复查人

二、填空题(本大题共 10 空,每空 1 分,共 10 分)
请在每小题的空格中填上正确的答案。错填、不填均无分。

16. 六类营养素中,能供给机体能量的有糖类、
17. 直链淀粉虽然在冷水中不溶,加热时会产生
放置会发生
18. 我国卫生部颁布的食品微生物指标有、大肠菌群和。
19. 从食品卫生学意义上讲,有毒有害元素主要指、
等。
20. 油脂经长时间加热,粘度、碘值、酸价升高。

得分	评卷人	复查人

三、名词解释题(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

21. 同质多晶现象

22. 酸价

23. 风味

24. 膳食纤维

25. 灰分

得分	评卷人	复查人

四、判断改错题(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)
判断正误,在题后的括号内,正确的划上“√”,错误的划上“×”,并改正错误。

26. 结合水能被微生物利用,并且不能做溶剂。()

27. 在生理学上,有酸、甜、苦、辣这四种基本味。()

28. 高效液相色谱法具有高压、高速、高效和高灵敏度的突出特点。()

29. 食品中钙元素的测定方法有高锰酸钾滴定法、EDTA—络合滴定法和原子吸收分光光度法等。()

30. 测定保健食品中的粗多糖可用蒽酮比色法、碱性钼钒酸钼测定法和苯酚—硫酸分光光度法等。()

密
封
线
内
不
准
答
题

qq593777558

http://zk.ikaoti.cn

得分	评卷人	复查人
----	-----	-----

五、简答题(本大题共 5 小题,每小题 5 分,共 25 分)

31. 简述酱油中氨基酸态氮的测定原理。

32. 简述影响油脂氧化的因素。

33. 风味物质常见的分析方法有哪些?

34. 简述气相色谱仪的基本设备组成。

35. 针对食品化学组分,简述食品理化检验的内容。

食品化学与分析试卷第 5 页 (共 8 页)

食品化学与分析试卷第 6 页 (共 8 页)

qq593777558

http://zk.ikaoti.cn

得分	评卷人	复查人

六、论述题(本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分)

36. 试用所学蛋白质的有关理论解释:(1)腐竹的形成;(2)面包经焙烤之后变为黄色;(3)鸡蛋煮熟后的状态与营养;(4)酸奶的成型。

37. 自行拟定用费林试剂直接测定法测定牛乳中还原糖的试验步骤。

密
封
线
内
不
准
答
题

qq593777558

http://zk.ikaoti.cn