

农产品食品检验员二级/技师技能理论考试题含答案

单选题

1. 在对检验结果的原始记录进行审核时，下列不正确的是（ ）。

- A、记录内容的完整性、检验数据的准确性和检验依据的正确性
- B、记录字迹的规范性、记录内容的完整性和检验依据的正确性
- C、记录内容的完整性、检验依据的正确性和检验数据的准确性
- D、检验依据的正确性、检验数据的准确性和记录内容的完整性

参考答案：B

2. 职业纪律是最明确的职业规范，它以（ ）方式规定了职业活动中最基本的要求。

- A、道德规范
- B、规章制度
- C、行政命令
- D、办法

参考答案：C

3. 实验室安全防护主要指与实验室工作密切相关的涉及设备、人员和公共安全的事项，如防毒、防火、防爆、防灼伤、防触电、防辐射以及高压容器和（ ）的防护。

- A、网络安全
- B、运输安全
- C、通讯安全

D、生物安全

参考答案：D

4. 通常采用的防触电技术措施有绝缘、屏护和间距；接地和接零；
()；采用安全电压；加强绝缘等。

A、装设漏电保护装置

B、装设过载保护装置

C、装设短路保护装置

D、装设过压保护装置

参考答案：A

5. 关于酸碱滴定法下列描述最恰当的是 ()。

A、酸碱滴定法是以酸碱中和反应为基础的滴定分析法

B、酸碱滴定法是以沉淀反应为基础的滴定分析法

C、酸碱滴定法是以络合反应为基础的滴定分析法

D、酸碱滴定法是以化学反应为基础的滴定分析法

参考答案：A

6. 金黄色葡萄球菌定性检验样品增菌将匀液于 () 培养 18h~24
h。

A、 $28^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$

B、 $32^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$

C、 $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$

D、 $42^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$

参考答案：C

7. 在大肠菌群的检验过程中，样品匀液的酸度控制在（ ）范围内。

A、10.5~9.5

B、7.5~6.5

C、8.5~7.5

D、9.5~8.5

参考答案：B

8. 称量分析法是一种常用的化学分析法，关于称量分析法下列说法错误的是（ ）。

A、称量分析法分为沉淀法、挥发法和提取法

B、灼烧法测定食品中灰分含量属于称量分析法

C、直接干燥法测定面粉中水分含量属于称量分析法

D、食品中氨基酸含量测定属于称量分析法

参考答案：D

9. 络合滴定法中所用的金属指示剂，应具备（ ）的条件。

A、指示剂与金属离子生成的络合物应该非常稳定

B、金属指示剂与金属离子形成络合物的稳定性比 EDTA 与金属离子形成络合物稳定性强

C、金属指示剂与金属离子形成络合物的稳定性与 EDTA 与金属离子形成络合物稳定性相同

D、金属指示剂应有良好的选择性和广泛性

参考答案：D

10. 对于使用有机磷农药的果蔬，使用（ ）方法去除农药残留效果最佳。

- A、高温杀菌
- B、沸水浸泡
- C、碱水浸泡
- D、盐水浸泡

参考答案：C

11. 防止电路短路的主要方法有（ ）；导线绝缘良好；电线电器不要被水淋湿或浸在导电液体中等。

- A、线路接点要牢固并远离开关等操作部件
- B、线路接点要牢固并靠近开关等操作部件
- C、线路接点要牢固各接点不相互接触
- D、线路中不要有接头

参考答案：C

12. 下了选项错误的是（ ）。

- A、一般来说人和鱼类没有共患寄生虫
- B、病毒可以通过灌溉、饮用水污染食品
- C、食源性病毒存在于被污染的食品中可以繁殖增多
- D、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等是引起食源性生物危害的致病菌

参考答案：C

3. 按有效数字的运算规则, $3.40+6.7281+2.00421$ 的计算结果为 ()。

A、13.231

B、13.23

C、13

D、14

参考答案 : C

14. 预包装食品包装物最大表面面积大于 () 时强制标示内容的文字、符号、数字的高度不得小于 1.8mm

A、20

B、25

C、30

D、35

参考答案 : D

15. 若两个连续稀释度的平板菌落数在适宜的计数范围内, 第一稀释度 (1:100) 的菌落数为 132 和 144, 第二个稀释度的菌落数为 13 和 15, 则样品中菌落数是 ()。

A、 1.4×10^4

B、 1.38×10^4

C、 1.3×10^4

D、 1.381×10^4

参考答案 : A

6. 食品生产许可证制度是工业产品生产许可证制度的一个组成部分，是为保证食品的质量安全，由国家主管食品生产领域质量监督工作的行政部门，制定并实施的一项旨在控制食品生产加工企业（ ）的监控制度。

- A、产品质量
- B、生产设备
- C、生产工艺
- D、生产条件

参考答案：D

17. 食品检验人员必须了解所用药品的毒性及防护措施，操作有毒气体应在通风橱内进行，苯、乙醚等的蒸气久闻会引起（ ），应在通风良好的情况下使用。

- A、中毒
- B、成瘾性
- C、亢奋
- D、过敏性

参考答案：A

18. 革兰氏染色结束后，革兰氏（ ）菌呈红色。

- A、G+
- B、G-
- C、G+和G-
- D、无

参考答案：B

19. 仪器检验法是根据食品中待测组分的 ()，利用仪器来测定其含量的方法。

- A、感官形貌性质
- B、生物生理特性
- C、溶解、凝聚性能
- D、物理、化学性质

参考答案：D

20. 社会主义职业道德的核心思想是 ()。

- A、集体主义
- B、为人民服务
- C、立党为公
- D、执政为民

参考答案：B

21. () 不是测定黄酒中氨基酸态氮所用仪器。

- A、分析天平
- B、酸度计或自动电位滴定仪
- C、磁力搅拌器
- D、水浴锅

参考答案：D

22. 下列选项不能说明微生物种类繁多的是 ()。

- A、生理代谢类型多
- B、代谢产物种类多

C、微生物的总数多

D、微生物的种数多

参考答案：C

23. 称量分析法是通过称量物质的质量来确定被测组分含量的一种分析方法，下列属于称量分析法的是（ ）。

A、食品中氨基酸含量的测定

B、面粉中灰分含量的测定

C、食品中钙含量的测定

D、食品中酸度的测定

参考答案：B

24. 志贺氏菌检验菌落分离取增菌液 1 环，划线接种于麦康凯琼脂平板或（ ）一个。

A、Baird-Parker 琼脂平板

B、营养琼脂平板

C、红美蓝琼脂板

D、三糖铁琼脂平板

参考答案：C

25. 下列关于推荐性标准执行的描述正确的是（ ）。

A、推荐性标准企业可自愿采用，即使采用了也可灵活执行

B、推荐性标准企业在任何情况下都可自主决定是否执行

C、推荐性标准企业一经采用就具有约束力，必须严格执行

D、推荐性标准企业也必须严格执行

参考答案：C

26. 如果食品酸度测量的结果是 $\text{pH}=2.6$ ，则该结果的有效数字是（ ）位。

A、1

B、2

C、3

D、4

参考答案：B

27. 固体样品溶解在磷酸盐缓冲溶液中装入均质杯，均质速度符合标准要求的范围是（ ）均质时间符合标准要求的范围是（ ）。

A、 $8000\text{r}/\text{min}\sim 10000\text{r}/\text{min}$ ； $1\text{min}\sim 2\text{min}$

B、 $6000\text{r}/\text{min}\sim 7000\text{r}/\text{min}$ ； $3\text{min}\sim 6\text{min}$

C、 $3000\text{r}/\text{min}\sim 6000\text{r}/\text{min}$ ； $6\text{min}\sim 7\text{min}$

D、 $1000\text{r}/\text{min}\sim 3000\text{r}/\text{min}$ ； $8\text{min}\sim 10\text{min}$

参考答案：A

28. 黄曲霉毒素 B₁ 标准溶液贮存于（ ） $^{\circ}\text{C}$ 冰箱内。

A、 10°C

B、 5°C

C、 0°C

D、 4°C

参考答案：D

29. 学习职业道德的意义之一是（ ）。

- A、有利于自己工作
- B、有利于反对特权
- C、有利于改善与领导的关系
- D、有利于掌握道德特征

参考答案：A

30. 固体样品的称量方法有直接称量法、() 和差减称量法。

- A、用注射器称量法
- B、安瓿球法
- C、指定质量称量法
- D、滴定瓶法

参考答案：C

31. 关于氧化还原滴定法的原理，下列叙述正确的是 ()。

- A、氧化还原反应的特点是反应过程复杂、副反应多，反应速度慢，反应条件不易控制
- B、氧化还原反应不可以间接滴定一些能与氧化剂或还原剂发生定量反应的物质
- C、氧化还原滴定法是以高锰酸钾反应为基础的滴定分析法
- D、氧化还原反应也可以间接滴定一些能与氧化剂或还原剂发生定性反应的物质

参考答案：A

32. 标定氢氧化钠标准溶液，国标规定选用的基准物质是 ()。

- A、分析纯的盐酸溶液

B、优级纯的邻苯二甲酸氢钾

C、分析纯的磷酸

D、优级纯的硫酸

参考答案：B

33. 关于酸碱指示剂变色范围，下列说法正确的是（ ）。

A、酚酞是一种有机弱酸，它的变色 pH 值范围为 8.0~10.0

B、甲基橙是一种有机弱碱，它的变色 pH 值范围为 8.0~9.8

C、酚酞是一种有机弱酸，它的变色 pH 值范围为 1.2~2.8

D、甲基橙是一种有机弱碱，它的变色 pH 值范围为 8.0~10.0

参考答案：A

34. 我国化学试剂通用分级法是根据纯度及杂质含量的多少分为四级，分别是优级纯、分析纯、（ ）和实验试剂。

A、化学纯

B、超纯试剂

C、光谱纯

D、生化试剂

参考答案：A

35. 沙门氏菌检验增菌过程为轻轻摇动前增菌过的样品混合物，移取 1mL，转种于 10mLTTB 内，于 $42^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 培养（ ）。

A、8h~18h

B、18h~24h

C、24h~30h

D、24h~48h

参考答案：B

36. 关于食品生物性污染的危害，下列说法不恰当的是（ ）。

A、食用被葡萄球菌污染的食物易引起痢疾、霍乱等

B、食用被白喉杆菌污染的食品，可引起白喉等呼吸道疾病

C、食品被肝炎病菌污染后，食用前不充分加热处理，易引起肝炎等传染病

D、食用被沙门氏菌污染的食品，会引起食物中毒感染

参考答案：A

37. 关于食品检验中化学试剂的选用，下列描述正确的是（ ）。

A、进行痕量分析时，用优级纯试剂

B、做仲裁分析，用化学纯试剂

C、一般车间控制分析用优级纯试剂

D、进行痕量分析时，用化学纯试剂

参考答案：A

38. 结晶紫中性红胆盐琼脂的制备，是将蛋白胨、酵母膏、乳糖、氯化钠、胆盐、中性红和结晶紫溶解于蒸馏水中，充分搅拌，调节（ ），煮沸 2min，将培养基冷却至 45℃~50℃。使用前临时制备，不得超过 3h。

A、酸度

B、浓度

C、粘度

D、温度

参考答案：A

39. 关于电光分析天平，下列说法错误的是（ ）。

A、天平横梁是天平的主要部件

B、水平泡位于天平立柱上，用来检查天平的水平位置

C、天平横梁上玛瑙刀刀口的锋利程度对天平的灵敏度无影响

D、天平横梁上玛瑙刀刀口的锋利程度影响天平的灵敏度

参考答案：C

40. 食物中毒通常可分为生物性食物中毒、动物性食物中毒、化学性食物中毒等，下列选项中不属于化学性食物中毒的是（ ）。

A、化学物质污染的食品引起的中毒

B、误用有毒有害的化学物质

C、营养素发生化学变化的食品而引起的中毒

D、食用含有细菌的食物导致的中毒

参考答案：D

41. 以草酸钠为基准物质标定高锰酸钾溶液时，下列仪器中需要用操作溶液淋洗 3 次的是（ ）。

A、容量瓶

B、滴定管

C、锥形瓶

D、量筒

参考答案：B

42. 关于氧化还原滴定法的原理，下列叙述错误的是（ ）。

A、以氧化剂或还原剂做标准溶液可以直接滴定还原性物质或氧化性物质

B、氧化还原反应的特点之一是反应的过程复杂，但副反应多，反应速度快

C、氧化还原滴定法是以氧化还原反应为基础的滴定分析法

D、氧化还原反应也可以间接滴定一些能与氧化剂或还原剂发生定量反应的物质

参考答案：B

43. 氧化还原滴定法根据滴定剂种类不同常用的有三种主要类型：高锰酸钾法、重铬酸钾法和碘量法，不常用的类型有铈量法和（ ）等。

A、溴酸盐法

B、EDTA 法

C、自身指示剂法

D、络合法

参考答案：A

44. 滴定分析法是定量分析中一种很重要的方法，根据滴定的化学反应不同将滴定分析分为酸碱滴定法、氧化还原滴定法、（ ）和沉淀滴定法。

A、重铬酸钾滴定法

B、络合滴定法

C、碘量法

D、高锰酸钾滴定法

参考答案：B

45. 沉淀滴定法是以沉淀溶解平衡为基础的滴定分析法，不可以用沉淀滴定法测定的物质是（ ）。

A、Br⁻

B、Na⁺

C、N⁻

D、I⁻

参考答案：B

46. 化学检验法是以物质的化学反应为基础的分析方法，下列检验方法不属于化学检验法的是（ ）。

A、原子吸收法测定食品中钙含量

B、高锰酸钾滴定法测定食品中钙含量

C、滴定法测定食品的酸度

D、直接滴定法测定食品中还原糖含量

参考答案：A

47. 滴定分析法是定量分析中一种很重要的方法，适合滴定分析的化学反应应具备（ ）的特点。

A、反应必须产生沉淀

B、共存物质不干扰所有反应

C、共存物质不干扰主要反应

D、滴定方法必须是络合滴定法

参考答案：C

48. 关于强碱滴定弱酸时酸碱指示剂的选择，下列说法正确的是（ ）。

A、化学计量点是弱碱性，可以选择甲基红做指示剂

B、化学计量点是弱碱性，可以选择甲基橙做指示剂

C、化学计量点是弱碱性，可以选择酚酞做指示剂

D、化学计量点是弱酸性，可以选择酚酞做指示剂

参考答案：C

49. 食品检验的数据处理中经常用到 t 检验法，t 检验法是指当（ ）数据在置信区间范围内，则该数据应该保留，反之则应该弃去。

A、可疑

B、确定

C、测量

D、计算

参考答案：A

50. 果酒、葡萄酒中二氧化硫的测定所用试剂与材料：过氧化氢溶液、磷酸溶液、（ ）标准滴定溶液、甲基红-次甲基蓝混合指示液。

A、氢氧化钠

B、氢氧化钾

C、碘

D、盐酸

参考答案：A

51. 测量不确定度是与测量结果相关联的参数，表征测量值的分散性、（ ）和可靠程度，或者说它是被测量值在某一范围内的一个评定。

A、系统性

B、集中性

C、准确性

D、偶然性

参考答案：C

52. 滴定分析法是定量分析中一种很重要的方法，关于滴定分析下列说法错误的是（ ）。

A、滴定分析的指示剂变色点不一定恰好符合化学计量点

B、通常已知准确浓度的试剂溶液称为滴定剂

C、将滴定剂由滴定管滴加到被测溶液中的过程叫滴定

D、滴定分析的指示剂变色点一定恰好符合化学计量点

参考答案：D

53. 果酒中挥发酸的测定方法：以蒸馏的方式蒸出样品中的（ ）即挥发酸，用碱标准溶液进行滴定，再测定游离二氧化硫和结合二氧化硫。

A、低沸点酸类

B、低沸点物质

C、酸类物质

D、有机酸类

参考答案：A

54. 志贺氏菌检验增菌以无菌操作取样 25mL, 加入 225ml () 的广口瓶中, 于 $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 培养 6h~8h。

A、BPW

B、GN

C、TTB

D、SC

参考答案：B

55. 企业文化具有 ()。

A、整合功能

B、娱乐功能

C、强制功能

D、创造功能

参考答案：A

56. 溶根据 GB411, 测定食品中溶血性链球菌时, 链激酶试验, 链球菌的培养条件 $(36 \pm 1)^{\circ}\text{C}$ 培养 () h。

A、12~16

B、18~24

C、28~32

D、32~48

参考答案：B

57. 果酒、葡萄酒中二氧化硫的测定原理：在（ ）条件下，样品中的游离二氧化硫与过氧化氢过量反应生成硫酸，再用碱标准溶液滴定生成的硫酸。

A、高温

B、低温

C、一定温度

D、常温

参考答案：B

58. 白酒中总脂的测定原理：用碱中和样品中的游离酸，再准确加入一定量的碱，加热回流使之（ ）。

A、中和

B、皂化

C、酯化

D、中和与皂化

参考答案：B

59. 下列检验项目不属于食品添加剂的检验内容的是（ ）。

A、食品营养强化剂含量的检测

B、食品亚硝酸盐含量的检测

C、食品中还原糖含量的检测

D、食品中色素含量的检测

参考答案：C

60. 已知汽车尾气无害化处理反应为： $2\text{NO}(\text{g}) + 2\text{CO}(\text{g}) \rightleftharpoons \text{N}_2(\text{g}) + 2\text{CO}_2(\text{g})$ ，下列叙述中不正确的是（ ）。

- A、升高温度可使该反应的逆反应速率降低
- B、使用高效催化剂可有效提高正反应速率
- C、反应达到平衡后，NO 的反应速率保持恒定
- D、单位时间内消耗的 CO 和 CO₂ 的物质的量相等时反应达到平衡

参考答案：A

61. 黄酒中氧化钙的检验方法可用（ ）。

- A、原子吸收光谱法
- B、银盐法
- C、氧化还原法
- D、离子色谱法

参考答案：A

62. 测葡萄酒还原糖所用试样的制备过程中，准确吸取一定量的样品于 100ml 容量瓶中，加（ ）定容至刻度，备用。

- A、自来水
- B、蒸馏水
- C、葡萄酒
- D、冰水

参考答案：B

63. 测定黄酒中氨基酸态氮过程中，加入甲醛之前的滴定终点是

()。

- A、pH=7.00
- B、pH=7.20
- C、pH=8.20
- D、pH=9.20

参考答案：C

64. 革兰氏染色法复染色时，滴加沙皇复染液，复染 () min，水洗，待干，镜检。

- A、0.5
- B、1
- C、0.1
- D、2

参考答案：B

65. 有关菌落总数的报告要求，下列叙述正确的是 ()。

- A、采用三位有效数字报告
- B、采用“四舍六入五成双”的修约规则
- C、蔓延菌落无法计数，则报告菌落蔓延
- D、以 CFU 为单位报告

参考答案：C

66. 关于从业人员必须遵守相关合同和契约不正确的说法是 ()。

- A、是从业人员的义务
- B、看是否满足个人的需求

C、对企业忠诚的表现

D、是法律的强制要求

参考答案：B

67. 测定酒中总糖时，用盐酸水解总糖时需在恒温水浴中加热（）。

A、5 分钟

B、10 分钟

C、15 分钟

D、20 分钟

参考答案：C

68. 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和（）。

A、营业执照

B、质量认证证明文件

C、产品合格证明文件

D、组织机构代码证

参考答案：C

69. 下列分析方法属于仪器分析法的是（）。

A、高锰酸钾滴定法测定食品中钙含量

B、滴定法测定食品中的酸度

C、原子吸收法测定食品中钙含量

D、灼烧法测定食品中灰分含量

参考答案：C

70. 关于酸碱指示剂变色原理，下列说法错误的是（ ）。

- A、当溶液的 pH 值改变时，指示剂获得质子转化为酸式结构，或失去质子转化为碱式结构，从而引起溶液颜色的变化
- B、酸碱指示剂的酸式结构和碱式结构具有不同的颜色
- C、所有的酸碱指示剂都是弱的有机酸或有机碱，它们的酸式结构和碱式结构具有不同的颜色
- D、酚酞指示剂是一种有机弱碱，在碱性溶液中呈现无色

参考答案：D

71. 测定黄酒中氨基酸态氮所用试剂有：甲醛溶液、（ ）、氢氧化钠标准滴定溶液。

- A、无二氧化碳的水
- B、无二氧化硫的水
- C、含二氧化碳的水
- D、含二氧化硫的水

参考答案：A

72. 在络合滴定中，常用的金属指示剂有：铬黑 T、二甲酚橙、PAN、酸性络蓝 K、（ ）、磺基水杨酸等。

- A、高锰酸钾
- B、铬酸钾
- C、溴甲酚绿
- D、钙指示剂

参考答案：D

73. 测定黄酒中非糖固形物时，测得的固形物减去（ ）即为非糖固形物。

- A、挥发性物质
- B、可溶性物质
- C、有机物
- D、总糖

参考答案：D

74. 黄酒中氨基酸态氮的分析步骤第一步：吸取试样 10ml 于 150 ml 烧杯中，加入（ ） 50ml。

- A、蒸馏水
- B、无二氧化碳的水
- C、无二氧化硫的水
- D、含氧化碳的水

参考答案：B

75. 关于甲基橙指示剂的配制方法，下列操作方法正确的是（ ）。

- A、称取甲基橙 0.1g，溶于 100mL60%（体积分数）乙醇溶液中
- B、称取甲基橙 0.1g，溶于 100mL 水中
- C、称取甲基橙 0.1g，溶于 100mL1%氯化钠溶液中
- D、称取甲基橙 0.1g，溶于 100mL1%盐酸溶液中

参考答案：B

76. 确定葡萄酒中挥发酸时游离二氧化硫的测定过程：需在溶液中加入一滴盐酸酸化，加两滴淀粉指示液和几粒碘化钾，混匀后用（ ）滴定。

- A、碱标准滴定溶液
- B、碘化钾标准滴定溶液
- C、氢氧化钠标准滴定溶液
- D、碘标准滴定溶液

参考答案：D

77. 根据 GB411，检测食品中溶血性链球菌时，溶血性链球菌接种血平板后，置 $36 \pm 1^\circ\text{C}$ 培养（ ）。

- A、24h
- B、48h
- C、 42 ± 1
- D、 32 ± 1

参考答案：A

78. 在大肠菌群的检验过程中，初发酵试验所使用的培养基是（ ）。

- A、BGLB
- B、LST
- C、VRBA
- D、MAT

参考答案：B

79. 电热恒温干燥箱使用时，放入（ ）有爆炸危险。

- A、过氧化苯甲酰(面粉增白剂)
- B、NaHCO₃
- C、aCl₂
- D、Na₂CO₃

参考答案：A

80. 食品检验的异常结果，通常是指标准规定检验项目的检测值偏离产品的真实属性，下列检验结果属于异常结果的是（ ）。

- A、某产品的总糖含量为 48g/kg，其中还原糖含量为 56g/kg
- B、某产品的总糖含量为 48g/kg，其中还原糖含量为 36g/kg
- C、某产品的总糖含量为 48g/kg，其中还原糖含量为 38g/kg
- D、某产品的总糖含量为 48g/kg，其中还原糖含量为 41g/kg

参考答案：A

81. 员工测评指标的标度，不包括（ ）等多种形式

- A、量词式
- B、等级式
- C、测定式
- D、定义式

参考答案：C

82. 实验室发生触电的主要原因之一是违反操作规程，如触及破坏的设备或导线；（ ）；用湿手拔插头、开关电源、拧灯泡等。

- A、移动电器设备
- B、带电移动电器设备

C、安装电器设备

D、维修电器设备

参考答案：B

83. 三糖铁培养基不含的糖是（ ）。

A、葡萄糖

B、果糖

C、蔗糖

D、乳糖

参考答案：B

84. 样品中实测挥发酸的计算公式 $X = c \times V_1 \times 0 / V$ 。式中 X 表示（ ）。

A、样品中实测挥发酸的含量（以乙酸计），单位为克每升（g/L）

B、样品中实测挥发酸的含量（以乳酸计），单位为克每升（g/L）

C、样品中实测挥发酸的含量（以乙酸计），单位为克每毫升（g/mL）

D、样品中实测挥发酸的含量（以乳酸计），单位为克每毫升（g/mL）

参考答案：A

85. 关于化学试剂的分装，下列操作错误的是（ ）。

A、浓盐酸装在白色瓶中

B、浓硫酸装在白色瓶中

C、浓硝酸装在棕色瓶中

D、浓硝酸装在白色瓶中

参考答案：D

86. 新的道德观念代替了以“孝”为核心的道德体系，（ ）将成为新的核心理念。

A、修身

B、齐家

C、治国

D、明辨

参考答案：D

87. 白酒中总脂含量的计算公式 $X=c \times (V_0-V_1) \times 88/0$ 式中 V_0 表示（ ）。

A、空白试验消耗硫酸标准滴定溶液的体积，单位为毫升

B、空白试验消耗硫酸标准滴定溶液的体积，单位为升

C、空白试验消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升

D、空白试验消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为升

参考答案：A

88. 食品检测时如果使用化学药品，应严格遵守个人（ ），禁止在使用有毒物或有可能被毒物污染的实验室内饮食、吸烟。

A、防护规程

B、工作计划

C、工作安排

D、工作承诺

参考答案：A

89. 氢气应单独存放，最好放置在实验室外专用的小屋内，以确保安全，严禁放在（ ），严禁烟火。

- A、实验室内
- B、原材料库内
- C、厂区内
- D、高压容器内

参考答案：A

90. 按照原始数据的书写规范，下列说法正确的是（ ）。

- A、原始数据的书写可以记录在称量纸上
- B、原始数据的书写可以用黑色铅笔填写
- C、原始数据可以在检测完成后进行补记
- D、原始数据的书写要求是清晰工整

参考答案：D

91. 关于电热恒温干燥箱的构造，下列说法错误的是（ ）。

- A、电热干燥箱由箱体、电热器和温度控制系统三部分组成
- B、排气孔在箱体的顶部
- C、进气孔中央插一温度计，用以指示箱内温度
- D、排气窗的中央插入一支温度计，用以指示箱内温度

参考答案：C

92. 葡萄酒中甲醇的测定原理：甲醇经氧化成甲醛后，与品红亚硫酸作用生成蓝紫色化合物，与（ ）比较定量。

- A、样品
- B、试样液
- C、无甲醇的乙醇溶液
- D、标准系列

参考答案：D

93. 保护企业秘密属于（ ）职业道德规范的要求。

- A、办事公道
- B、遵纪守法
- C、坚持真理
- D、团结协作

参考答案：B

94. 测果酒中干浸出物时，最后计算出来的是脱醇样品（ ）时的密度。

- A、15°C
- B、20°C
- C、25°C
- D、10°C

参考答案：B

95. 在定量包装商品包装的（ ），应有正确、清晰的净含量标注。净含量标注由“净含量”（中文）、数字和法定计量单位（或者用中文表示的计数单位）三部分组成。

- A、任意位置

B、反面位置

C、正面位置

D、显著位置

参考答案：D

96. 微生物检验法就是应用微生物学及其相关学科的理论用于食品检验的方法，它的主要特点之一是（）。

A、分析周期短

B、方法准确度低

C、检测步骤简单

D、设备投资较少

参考答案：D

97. 强制性国家标准代号为“GB”，推荐性国家标准代号为（）。

A、“QB”

B、“TB/T”

C、“TB”

D、“GB/T”

参考答案：D

98. 碘量法是利用 I_2 的氧化性和 I^- 的还原性进行滴定的氧化还原滴定法，下列物质不可以用碘量法测定的是（）。

A、 Sn^{2+}

B、 S^{2-}

C、 Na^+

D、 Pb^{2+}

参考答案：C

99. 有关原始记录的编号，下列说法不正确的是（ ）。

A、原始记录不需要有唯一性编号

B、原始记录须有唯一性编号

C、常规检验样品的原始记录需要编号

D、相同产品的相同项目原始记录使用相同的编号

参考答案：A

100. 关于酸碱指示剂变色原理，下列说法正确的是（ ）。

A、当溶液的 pH 值改变时，指示剂获得质子转化为酸式结构，或失去质子转化为碱式结构，从而引起溶颜色的变化

B、酸碱指示剂的变色只和其本身的性质有关，与溶液的 pH 值无关

C、酚酞指示剂是一种有机弱碱，在酸性溶液中呈现无色

D、甲基橙指示剂是一种有机弱酸，当溶液酸度减少时，甲基橙由酸式结构转为碱式结构，溶液显红色

参考答案：A

101. 沙门氏菌检验前增菌需调整 pH 至（ ）。

A、 6.8 ± 0.2

B、 7.0 ± 0.2

C、 7.2 ± 0.2

D、 8.2 ± 0.2

参考答案：A

102. 食品检验的基本步骤包括样品的采集、样品的制备和保存、样品预处理、()。

- A、干法消化、成分分析、数据处理和分析报告的撰写
- B、湿法消化、成分分析、数据处理和分析报告的撰写
- C、分析方法的选择、原始数据的记录和分析报告的撰写
- D、成分分析、数据的处理和分析报告的撰写

参考答案：D

103. 化学上把分子或晶体中相邻的两个或多个原子之间强烈的()叫做化学键。

- A、相互排斥
- B、相互吸引
- C、相互作用
- D、相互反应

参考答案：C

104. 关于络合滴定法中所用的金属指示剂，下列说法错误的是()。

- A、金属指示剂是一种有机络合剂
- B、金属指示剂与金属离子形成络合物的条件与 EDTA 测定金属离子的酸度条件相符合
- C、金属指示剂与金属离子形成络合物的稳定性比 EDTA 与金属离子形成络合物强

D、金属指示剂与金属离子形成络合物的稳定性比 EDTA 与金属离子形成络合物差

参考答案：C

105. 使用食品添加剂不应对人体产生任何健康危害，不应（ ）食品腐败变质，不应降低食品本身的营养价值。

A、减缓

B、掩盖

C、防止

D、消除

参考答案：B

106. 食品中的化学危害主要包括天然毒素、天然过敏源物质类、（ ）及其他化学污染物。

A、食品营养素

B、食品添加剂

C、食品辅材料

D、食品原材料

参考答案：B

107. 最可能数是基于泊松分布的一种间接计数方法，是计量（ ）数量的方法。

A、细菌总数

B、菌落总数

C、大肠菌群

D、乳酸菌素

参考答案：C

108. 测定黄酒中非糖固形物时，试样在电热恒温干燥箱中烘干温度是（ ）。

A、 $(100 \pm 2)^\circ\text{C}$

B、 $(105 \pm 2)^\circ\text{C}$

C、 $(103 \pm 2)^\circ\text{C}$

D、 $(550 \pm 2)^\circ\text{C}$

参考答案：C

109. 食品添加剂适用于（ ），提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性。

A、保持或降低食品本身的营养价值

B、保持或降低食品本身的防腐性能

C、保持或提高食品本身的营养价值

D、保持或提高食品本身的保健功能

参考答案：C

110. 下列具有危险化学品性质的物质，不属于强氧化剂的是（ ）。

A、硫酸

B、浓硝酸

C、双氧水

D、硫磺粉

参考答案：D

111. 下列是金黄色葡萄球菌在 Baird-Parker 平板上的菌落特征的是 ()。

A、形成菌落较大，圆形、光滑凸起、湿润、金黄色，菌落周围可见透明圈

B、菌落直径为 2mm~3mm，颜色呈灰色到黑色，边缘为淡色，周围为一混浊带，在其外层有一透明圈

C、菌落为蓝绿色或蓝色，多数菌落中心黑色或几乎全黑色

D、菌落为黄色，中心黑色或几乎全黑色

参考答案：B

112. 庖肉培养基配制时，需先将肉渣分装于 15mm×150mm 试管中约 2cm-3cm 高，每管加入 ()，然后加入配好的培养基溶液至每管内超过肉渣表面 1cm。

A、还原铁粉 0.1-0.2g 或少许铁屑

B、还原铜粉 0.1-0.2g 或少许铜屑

C、少许锌粉

D、少许镉粉

参考答案：A

113. 在对单项检验结果进行判定时，若标准没有给定数字修约要求时，应该遵循的原则是 ()。

A、随意比较法

B、全数值比较法

C、修约值比较法

D、随机比较法

参考答案：B

114. 金黄色葡萄球菌检验中量取 25mL 样品至盛有 () mL7.5%氯化钠肉汤混匀。

A、250

B、225

C、450

D、500

参考答案：B

115. 下列关于黄曲霉毒素，说法错误的是 ()。

A、黄曲霉毒素是一种毒性极强的剧毒物质

B、黄曲霉毒素的危害性在于对人体及动物肝脏组织的破坏作用

C、其中 M1 和 M2 主要存在于牛奶中

D、B1 是 M1 在体内的代谢产物

参考答案：D

116. 下列选项中不属于生产者的产品质量义务的是 ()。

A、产品质量要检验合格

B、严格实行岗位质量规范

C、不得以假充真、以次充好

D、特殊产品要按规定包装

参考答案：B

117. 液体样品的称量方法有 ()、点滴瓶法和注射器称量法。

- A、安瓿球法
- B、差减称量法
- C、直接称量法
- D、指定质量称量法

参考答案：A

118. 食品出厂检验报告的编号，应该具有唯一性和 () 的特点。

- A、与样品编号对应
- B、与标准编号对应
- C、与实验编号对应
- D、与检验工号对应

参考答案：A

119. 关于氧化还原滴定法所用的滴定反应指示剂，下列说法错误的是 ()。

- A、氧化还原指示剂在氧化还原滴定中不参与氧化还原反应并发生颜色变化
- B、氧化还原指示剂在氧化还原滴定中参与氧化还原反应而发生颜色变化
- C、氧化还原滴定法中高锰酸钾法可以用高锰酸钾作为自身指示剂指示终点
- D、淀粉是碘量法的专用指示剂

参考答案：A

120. 准确度是指分析结果与 () 的接近程度。

- A、真值
- B、误差
- C、测量值
- D、偶然误差

参考答案：A

121. 液体样品的称量方法有安瓿球法、() 和注射器称量法。

- A、减称量法
- B、点滴瓶法
- C、直接称量法
- D、指定质量称量法

参考答案：B

122. 费林甲、乙液各 5ml 相当于葡萄糖的克数的计算公式 $F = (m / 1000) \times V$ ，其中 m 表示 ()。

- A、称取无水葡萄糖的质量，单位为克
- B、称取无水氢氧化钠的质量，单位为克
- C、称取无水葡萄糖的质量，单位为毫克
- D、称取无水氢氧化钠的质量，单位为毫克

参考答案：A

123. 食品标签不应直接或以暗示性的语言、图形、符号，误导消费者将购买的食品或食品的某一性质与另一产品混淆；不应标注或者暗示具有 () 的内容。

- A、发现、诊断疾病作用
- B、预防、治疗疾病作用
- C、控制、发现疾病作用
- D、调节、预测疾病作用

参考答案：B

124. 根据污染物的性质，食品污染分为生物性污染、物理性污染和（ ）三大类。

- A、病毒性污染
- B、放射性污染
- C、细菌性污染
- D、化学性污染

参考答案：D

125. 高锰酸钾滴定法适合测定的物质是（ ）。

- A、钾离子
- B、双氧水
- C、氯离子
- D、钠离子

参考答案：B

126. 世界卫生组织对食品中黄曲霉毒素总含量的要求小于等于（ ）。

- A、 $30 \mu\text{g}/\text{kg}$
- B、 $25 \mu\text{g}/\text{kg}$

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/295210032013011140>