

食品分析试题库

食品分析

1.脂肪测定中使用的抽提剂是什么？

A. 氯仿 B. 石油醚 C. 蒸馏水 D. 乙醇

2.脂肪测定时，装样品的滤纸筒的高度应该是多少？

A. 高出抽提管 B. 与抽提管高度相同 C. 以抽提管高度的 2/3 为宜

3.脂肪测定过程中，使用的主要装置是什么？

A. 电炉 B. 凯氏定氮器 C. 索氏抽提器 D. 马弗炉

4.以次甲基蓝作为指示剂测定食品中还原糖的含量，到达反应终点时，溶液的颜色变化是什么？

A. 溶液由蓝色到无色 B. 溶液由红色到无色 C. 溶液由红色到黄色

5.下列各种糖中，不具有还原性的是什么？

A. 麦芽糖 B. 乳糖 C. 葡萄糖 D. 蔗糖

6.测定蛋白质的主要消化剂是什么？

A. 浓硫酸 B. 硼酸 C. 浓硝酸 D. 浓盐酸

7.样品水分测定时，称量瓶重 10.0000g，加入样品后重 12.0000g，经过一定时间的烘干后样品和称量瓶重 11.8000g，因此样品的水分含量是多少？

A. 20% B. 15% C. 10% D. 5%

8.灰分的主要成分是什么？

A. 有机物 B. 无机盐或氧化物 C. 无机物 D. 矿物质

9.灰分测定的主要设备是什么？

A. 水浴锅 B. 电炉 C. 恒温烘箱 D. 马弗炉

10.灰分测定，样品经高温灼烧后，正常灰分的颜色是什么？

A. 黄色 B. 黑色 C. 白色或浅灰色 D. 褐色

11.食品中的酸度，可分为总酸度、有效酸度和挥发酸。

12.什么是氨基酸态氮含量测定的重要试剂？

A。硫酸 B。甲醛 C。硼酸 D。硝酸

13.测定酸度的指示剂是什么？

A。铬黑 B。碱性酒石酸甲液 C。酚酞 D。甲基橙

14.蛋白质测定消化时，凯氏烧瓶应该怎么放置？

A。与电炉垂直 B。与电炉垂直且高于电炉 2 厘米的地方
C。倾斜约 45 度角

15.蛋白质测定消化时，应该先进行低温消化，待泡沫停止产生后再加高温消化。

16.系统误差的来源不包括什么？

A。刻度不准 B。测量方法存在缺点 C。实验条件的变化
D。试剂不纯

17.舌的不同部位对味觉有不同的敏感性，舌根对什么最敏感？

A. 酸味 B. 苦味 C. 甜味 D. 咸味

18.下列感官分析方法中，哪一种属于差别检验法？

A. 评估检验法 B. 排序检验法 C. 成对比较检验法 D. 分等检验法

答案：

1.B 2.C 3.C 4.B 5.D 6.A 7.B 8.B 9.D 10.C 11.总酸度、有效酸度和挥发酸 12.B 13.C 14.B 15.A 16.C 17.B 18.C

20、取一种物质制成溶液，其折射率与（）无关。

A、溶液浓度 B、温度 C、入射光波长 D、液层厚度

改写为：制成溶液的一种物质，其折射率与（）无关。

A、溶液浓度 B、温度 C、入射光波长 D、液层厚度。

21、香料中水分的测定最好选用（）。

A、蒸馏法 B、常压干燥法 C、卡尔费休干燥法 D、真空干燥法

改写为：测定香料中水分最好使用（）。

A、蒸馏法 B、常压干燥法 C、卡尔费休干燥法 D、真空干燥法。

22、下列试剂中，（）既是发色剂，又是很好的防腐剂。

A、苯甲酸盐 B、亚硫酸盐 C、亚硝酸盐 D、硝酸盐

改写为：下列试剂既是发色剂，又是很好的防腐剂，是（）。

A、苯甲酸盐 B、亚硫酸盐 C、亚硝酸盐 D、硝酸盐。

23、蒸馏法测定食品中的漂白剂，所选用的指示剂是（）。

A、酚酞 B、淀粉 C、甲基橙 D、铬黑 T

改写为：测定食品中的漂白剂时，所选用的指示剂是（）。

A、酚酞 B、淀粉 C、甲基橙 D、铬黑 T。

24、抗氧化剂---特丁基对苯二酚的缩写是（）。

A、BHAB、BHTC、TBHQD、PG

改写为：特丁基对苯二酚是抗氧化剂的缩写，为（）。

A、BHA B、BHT C、TBHQ D、PG。

25、微量元素测定最常用的方法是（）分光光度法。

A、原子吸收 B、原子发射 C、紫外 D、原子荧光

改写为：微量元素测定最常用的方法是（）分光光度法。

A、原子吸收 B、原子发射 C、紫外 D、原子荧光。

26、化学试剂的规格一般可分为四个等级，其中化学纯是指（）。

A、G. R. B、A. R. C、C. R. D、C. P.

改写为：化学试剂的规格一般可分为四个等级，其中化学纯指（）。

A、G.R. B、A.R. C、C.R. D、C.P.

27、下列不属于有机磷农药的是（）。

A、敌敌畏 B、敌百虫 C、滴滴涕 D、乐果

改写为：下列不属于有机磷农药的是（）。

A、敌敌畏 B、敌百虫 C、滴滴涕 D、乐果。

28、植物油中的游离棉酚用（）提取。

A、无水乙醇 B、无水乙醚 C、丙酮 D、石油醚

改写为：提取植物油中的游离棉酚使用（）。

A、无水乙醇 B、无水乙醚 C、丙酮 D、石油醚。

29、食品包装材料有害物质的测定，测定项目不包括（）。

A、高锰酸钾消耗量 B、浸取液酸度 C、重金属 D、蒸发
残渣

改写为：测定食品包装材料有害物质，测定项目不包括
（）。

A、高锰酸钾消耗量 B、浸取液酸度 C、重金属 D、蒸发
残渣。

30、消除系统误差的方法有（）。

- 1) 空白试验 (2) 校准仪器 (3) 标定溶液 (4) 结果校正
A、 (2) (3) (4) B、 (1) (2) (3) C、 (1) (2)
(4) D、 (1) (2) (3) (4)

改写为：消除系统误差的方法有 () 。

- 1) 空白试验 (2) 校准仪器 (3) 标定溶液 (4) 结果校正。
A、 (2) (3) (4) B、 (1) (2) (3) C、 (1) (2)
(4) D、 (1) (2) (3) (4) 。

31、 电器设备着火，可用 () 灭火。

- 1) 干粉灭火器 (2) 泡沫灭火器 (3) CCl₄ 灭火器 (4)

1211 灭火器

- A、 (1) (2) (3) B、 (1) (2) (4) C、 (1) (3)
(4) D、 (2) (3) (4)

改写为：电器设备着火时，可用 () 灭火。

- 1) 干粉灭火器 (2) 泡沫灭火器 (3) CCl₄ 灭火器 (4)

1211 灭火器。

- A、 (1) (2) (3) B、 (1) (2) (4) C、 (1) (3)
(4) D、 (2) (3) (4) 。

32、燃气/助燃气 $<$ 化学计量关系的火焰是（）。

A、贫燃火焰 B、富燃火焰 C、中性火焰 D、化学计量火焰

改写为：燃气/助燃气 $<$ 化学计量关系的火焰是（）。

A、贫燃火焰 B、富燃火焰 C、中性火焰 D、化学计量火焰。

33、色谱分析中用()进行定性分析。

A、基线 B、峰高 C、保留时间 D、峰面积

改写为：色谱分析中用（）进行定性分析。

A、基线 B、峰高 C、保留时间 D、峰面积。

34、使用（）时，要求被测的两组数据具有相同或相近的方差。

A、Q 检验 B、G 检验 C、F 检验 D、t 检验

改写为：使用（）时，要求被测的两组数据具有相同或相近的方差。

A、Q 检验 B、G 检验 C、F 检验 D、t 检验。

35、测定挥发性、热不稳定性的农药用（）法。

A、气相色谱 B、高效液相色谱 C、紫外分光 D、原子吸收

改写为：测定挥发性、热不稳定性的农药使用（）法。

A、气相色谱 B、高效液相色谱 C、紫外分光 D、原子吸收。

36、氯仿萃取比色法测定食品中的碘，碘溶于氯仿呈现（）色。

A、蓝色 B、红色 C、粉红色 D、紫红色

改写为：氯仿萃取比色法测定食品中的碘，碘溶于氯仿呈现（）色。

A、蓝色 B、红色 C、粉红色 D、紫红色。

37、味觉理论不包括（）。

A、伯德罗理论 B、味谱理论 C、萨姆纳理论 D、酶理论

改写为：味觉理论不包括（）。

A、伯德罗理论 B、味谱理论 C、萨姆纳理论 D、酶理论。

38、气体在舌上被感觉出的技术被称为气味识别。

39、在感官评定时，试验区的温度应恒定在 20-25℃。

40、试验区的换气速度一般应以 4 次/分钟为宜。

41、对带有强刺激感官特性的样品，鉴评样品数应控制在 2-3 个。

42、属于类别检验法的方法是排序检验法。

43、鉴评员进行视觉颜色测量时，观察角度大约为 45 度。

44、总灰分测定中，对含糖和淀粉的样品处理的方式是烘箱内干燥。

45、体系中不得含有杂质不是滴定反应必须具备的条件。

46、氧化还原滴定中，莫尔法选用铬酸钾作指示剂。

47、被蒸馏物热稳定性不好或沸点太高时，可采用减压蒸馏。

48、食品中挥发酸的测定中，常使用水蒸气蒸馏将挥发酸分离出来。

49、氧化还原滴定中，邻二氮菲亚铁属于自身指示剂。

50、重铬酸钾不可用作基准物质。

4、偏振光能够通过晶轴与其偏振面平行的尼克尔棱镜。

5、用标准色卡与试样比较颜色时，照射角度应为 45° ，
光线的质量也很重要。

6、测定水的色度时，需要将比色管放在白纸上，从顶部
向下透过光线观察。

7、毛细管粘度计法用于测定运动粘度，通过样液通过一
定规格的毛细管所需的时间求得样液的粘度。

8、移取灰分时应快速从 550°C 的茂福炉中将坩埚放入干
燥器中以免产生误差。

9、脂肪测定时，应将索氏抽提器放在水浴上进行抽提。

10、维生素 C 属于水溶性维生素且易被氧化。

11、评价分析结果时，首先应考察其精密度，再考察准确
度。

12、连续检测样品时，不必每次都洗涤隔粒，但若数小时
内不用则需洗涤。

13、差减称量法常用于称量吸水、易氧化、易与 CO_2 起
反应的物质。

14、石墨炉原子吸收分光光度法中，原子化灵敏度低但重现性好。

15、配制氯化亚锡溶液时，常加入盐酸酸化，并加入几粒金属锡以提高溶解度。

16、固定相为非极性，流动相为极性的液相色谱称为反相色谱。

17、与动物激素不同，植物激素没有雌激素或雄激素之分。

18、随机误差不能通过校正的方法减小和消除，因此是不可控制的。

19、不确定度是用于表述测量结果分散程度的参数，与人们的认识程度有关。

20、实验室认可的申请到批准认可的时间期限为 6 个月。

21、测定结果的精密度和准确度之间没有必然的联系。

22、感知到的最小可鉴别的感官刺激称作差别阈值。

23、含有维生素 C 的样品不能用卡尔-费休法测定其中的水分。

24、如果待测物质与滴定剂反应缓慢，可使用间接滴定法进行滴定。

25、在分析天平开启时，不能加减物品或增减砝码。

26、复合电极使用后应置于饱和氯化钾溶液中保存。

27、指示剂变色范围部分落于滴定突跃内时不能用来指示滴定终点。

28、直接滴定法不适用于测定挥发酸含量较低的样品。

29、浑浊和色深的样品，其有效酸度可用电位法进行测定。

1、高锰酸钾标准溶液可通过直接法进行配制。（改写）

2、蛋白质测定蒸馏过程中，接收瓶内的液体是硼酸。

（改写）

3、食品中亚硝酸盐含量测定所使用的仪器是分光光度计。

（改写）

4、应用减量称量法来称取碳酸钠固体。（改写）

5、空白试验是指在不加待测成分的前提下，按操作规程所进行的实验。（改写）

6、用分析天平称量时，加减砝码的原则是由小到大、减半加码。（改写）

7、脂肪测定中的“恒重”指的是最初达到的最低质量。

（改写）

8、移液管在移液前应先用滤纸吸干管尖内外的水分。

（改写）

9、容量瓶、滴定管、移液管在使用前都需要润洗。（改写）

10、可采用比色法测定样品的有效酸度。（改写）

11、EDTA 是一种四元配位酸，在碱性溶液中其配位能力最强。（改写）

12、滴定突跃是判断滴定能否进行的依据，滴定突跃范围大，有利于准确滴定。（改写）

13、在水中以硫酸盐、氯化盐等形式存在的钙盐、镁盐所形成的硬度称为临时硬度。（改写）

14、直接碘量法不适用于碱性溶液中进行。（改写）

15、氧化还原滴定中，两电对的电极电位相差越大，突跃范围越小。（改写）

16、碱性酒石酸铜甲液和乙液应分别放置，用时再混合。（改写）

17、莫尔法适用于氯化银滴定钠离子。（改写）

18、食品中亚硝酸盐的测定是在微酸性条件下进行的。（改写）

19、气体物质不送入口中而在舌上被感觉出来的技术称作范氏实验。（改写）

20、食品中水分含量越大，其水分活度值越低。（改写）

二、选择题（每题 2 分，共 20 分）

21、食品分析的一般程序包括以下哪些步骤？（D）

A.样品的检验、结果计算

B.样品的采集、制备

C.预处理、样品的检验

D.样品的采集（采样也可以）、制备、预处理、样品的检验、结果计算

22、以下哪个不是测定食品中脂肪含量的方法？（C）

A。 Soxhlet 提取法

B。 超声波提取法

C。 红外线光谱法

D。 气相色谱法

23、以下哪个指标不是食品卫生检验中常见的指标？（D）

A.菌落总数

B.霉菌数

C.大肠菌群

D.酒精度

24、以下哪个不是食品中常见的有毒有害物质？（D）

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/437161055135006060>