

# 食品安全-知到答案、智慧树答案

## 第一章单元测试

- 1、[选择题]: 黄曲霉毒素污染的品种以花生、花生油、玉米最为严重。

选项:

A:对

B:错

参考正确答案:【对】
- 2、[选择题]: 根据污染物的种类和特性, 食品污染可以分为生物性污染、化学性污染和物理性污染。

选项:

A:错

B:对

参考正确答案:【对】
- 3、[选择题]: 霉菌性食物中毒主要是指食入被霉菌毒素污染的食品导致的食物中毒, 而且它具有传染性。

选项:

A:错

B:对

参考正确答案:【错】
- 4、[选择题]: 在“赤潮”期间, 最好不要食用赤潮水域内的贝、蛤、蟹、螺、蚶类水产品。

选项:

A:对

B:错

参考正确答案:【对】
- 5、[选择题]: 煮豆浆时, 豆浆产生大量泡沫, 表明豆浆已经煮熟。

选项:

A:对

B:错

参考正确答案:【错】
- 6、[选择题]: 掺伪食品是指该食品中存在非固有的物质或者异物, 以及以假乱真, 以次充好的劣质食品。

选项:

A:对

B:错

参考正确答案:【对】
- 7、[选择题]: 食品掺伪的主要成分其来源是食品添加剂。

选项:

A:对

B:错

参考正确答案:【错】
- 8、[选择题]: 病毒和细菌、真菌一样, 可以独立生活和繁殖。

选项:

A:是

B:错

参考正确答案:【错】
- 9、[选择题]: 食物发生腐败变质的最主要原因是?

选项:

- A:没有分类存放
- B:微生物污染
- C:加工方法不合理
- D:农药残留

参考正确答案:【**微生物污染**】

10、[选择题]: 关于寄生虫对人体的危害描述, 哪一项是错误的?

选项:

- A:争夺营养
- B:分泌毒素
- C:机械损伤
- D:急性中毒

参考正确答案:【**急性中毒**】

11、[选择题]: 食用没有煮熟的四季豆(菜豆)导致中毒的原因是?

选项:

- A:含有皂素
- B:含有秋水仙碱
- C:含有龙葵碱
- D:含有亚硝酸盐

参考正确答案:【**含有皂素**】

12、[选择题]: 以下引起亚硝酸盐中毒的情况不包括哪点?

选项:

- A:蔬菜腐烂变质
- B:蒸锅水连续使用, 不断浓缩或煮菜熬粥
- C:煮熟的菜存放过久
- D:正常烹调的新鲜蔬菜

参考正确答案:【**正常烹调的新鲜蔬菜**】

13、[选择题]: 下列哪种鱼腐败时易产生组胺?

选项:

- A:鲐鱼
- B:鲫鱼
- C:青鱼
- D:草鱼

参考正确答案:【**鲐鱼**】

14、[选择题]: 食品掺伪的主要方式有几种?

选项:

- A:5
- B:6
- C:4
- D:3

参考正确答案:【**5**】

15、[选择题]: 食品掺伪如给腐竹、粉丝、米粉、面粉等食品中不法分子要添加吊白块, 其主要目的是?

选项:

- A:增白、保鲜、增加口感、防腐
- B:增筋、改善品质、增加销售量
- C:保鲜、增加蛋白质、降低成本
- D:保险、延长保质期、降低成本

参考正确答案:【**增白、保鲜、增加口感、防腐**】

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/565231220113011123>