

第一章测试

1. 重量分析法主要用于测定(组分。)
A:大于 5%
B:小于 1%
C:0. 1%~1%
D:大于 1%
答案:C
2. 下列玻璃仪器使用方法不正确的是
A:坩埚直接放在电炉上加热
B:烧杯放在石棉网上加热
C:离心试管放在水浴中加热
D:蒸发皿直接放在电炉上加热
答案:D
3. 在滴定分析中出现的下列哪种情况能够导致系统误差 () ?
A:所用试剂含有被测组分
B:试样未搅匀
C:滴定管漏液
D:滴定管读数读错
答案:A
4. 对于数字 0.0720 下列说法哪种是正确的 ()
A:四位有效数字, 四位小数
B:四位有效数字, 五位小数
C:三位有效数字, 四位小数
D:三位有效数字, 五位小数
答案:C
5. 下列计算结果应取 () 有效数字: $3.8654 \times 0.015 \div 0.681 \times 2300 + 26.68$
A:3 位
B:4 位
C:5 位
D:2 位
答案:D
6. 用万分之一分析天平称量样品质量正确的读数是 ()
A:0.23400g
B:2.340g
C:0.234g
D:0.2340g
答案:D
7. 腐蚀性试剂需要放在 () 的盘或桶中。
A:橡胶或有机玻璃
B:塑料或搪瓷

- C:无色或棕色
D:玻璃或金属
答案:**B**
8. 下面对 GB/T13662-92 解释不正确的是 ()
A:13662 是标准顺序号
B:13662 是产品代号
C:GB/T 是推荐性国家标准
D:92 是标准发布年号
答案:**B**
9. 以下哪个英文缩写表示的是世界卫生组织 ()
A:ISO
B:WHO
C:FDA
D:FAO
答案:**B**
10. 用分光光度法测定物质含量时, 吸光度的大小与 () 有关。
A:溶液浓度
B:液层厚度
C:入射光波长
D:液层高度
答案:**ABC**

第二章测试

1. 可用“四分法”制备平均样品的是 ()
A:苹果
B:稻谷
C:鲜乳
D:蜂蜜
答案:**B**
2. 湿法消化方法通常采用的消化剂是 ()。
A:强还原剂
B:强碱
C:强萃取剂
D:强氧化剂
答案:**D**
3. 常压干法灰化的温度一般是 ()
A:200℃~300℃
B:>1000℃
C:100℃~150℃
D:500℃~600℃
答案:**D**

4. 样品的制备的目的是保证样品 ，使样品其中任何部分都能代表被测物料
的。
A:成分
B:均匀一致
C:不均匀
答案:**AB**
5. 共沸蒸馏法测定样品中的水分时，常用的有机溶剂有 。
- A:苯
B:二甲苯
C:甲苯
答案:**ABC**
6. 用干法灰化处理样品时需要用到以下哪些仪器设备（）？
- A:马弗炉
B:蒸发皿
C:滴定管
D:坩埚
答案:**AD**
7. 食品样品保存的原则是（）
- A:密
B:快
C:冷
D:净
答案:**ABCD**
8. 测定食品中农药残留时对样品进行浓缩处理最好的办法是（）
- A:水蒸气蒸馏
B:常压浓缩
C:K-D 浓缩
D:旋转蒸发
答案:**C**
9. 采样一般一式三份，分别用作（）
- A:复检
B:平行实验
C:检验
D:仲裁
答案:**ACD**
10. 双硫脲比色法测定无机元素时，常采用（）法对样品溶液进行处理。
- A:掩蔽法
B:磺化法
C:皂化法

D:沉淀分离法

答案:A

第三章测试

1. 根据感官检验的特殊要求, 感官实验室应包括___。

A:集中工作室

B:休息室

C:样品准备室

D:检验室

答案:ACD

2. ___指感官所能感受到的刺激的最小变化量。

A:极限阈值

B:差别阈值

C:察觉阈值

D:识别阈值

答案:B

3. 舌头的不同部位味觉的灵敏度是不同的, 舌后部对___感觉较为灵敏。

A:酸味

B:苦味

C:甜味

D:咸味

答案:B

4. 三点检验是一种必选检验方法, 每个样品猜测性的概率为___。

A:1/2

B:1/3

C:1/4

D:1/5

答案:B

5. 在感官性质差别检验中, 如果两个样品所评定的感官性质不存在显著差异, 并不表示两个样品没有总体差异, 也可能其他感官性质有差异。

A:对

B:错

答案:A

6. ___检验是感官检验中最复杂的一种方法, 也是最全面、信息量最大的感官评价方法。

A:总体差别检验

B:描述性分析检验

C:性质差别检验

D:情感检验

答案:B

7. 标度的类型可根据评价员的类型灵活运用，如果评价员是没有经验的普通消费者，选用__。
- A:7 点快感标度
B:5 点快感标度
C:10 点快感标度
D:9 点快感标度
答案:**B**
8. 描述性分析检验要求评价产品的__感官特性。
- A:色泽
B:硬度
C:味觉
D:颗粒
答案:**ABCD**
9. 下列__检验不对产品的感官性质进行限制，没有方向性。
- A:异同检验
B:五中选二检验
C:三点检验
D:成对比较检验
答案:**ABC**
10. 在二-三点检验中，如果试验得到的正确选择的人数__，表明比较的两个样品间有显著性的差异。
- A: $x > x_{\alpha}, n$
B: $x \geq x_{\alpha}, n$
C: $x < x_{\alpha}, n$
D: $x \leq x_{\alpha}, n$
答案:**B**

第四章测试

1. 物质在某温度下的密度与物质在同一温度下对 4℃水的相对密度的关系是
- A:数值上相同
B:可换算
C:无法确定
D:相等
答案:**A**
2. 下列仪器属于物理法所用的仪器是
- A:比重瓶
B:酸度计
C:烘箱
D:阿贝折射仪
答案:**AD**

3. 在 30℃测得糖溶液的锤度值为 20，相当于标准条件 20℃的锤度值为（ ）
A:20
B:20.68
C:19.32
D:19.68
答案:**B**
4. 常用的密度计按标度方法不同可分为：
A:糖锤度计
B:普通密度计
C:乳稠计
D:波美计
答案:**ABCD**
5. 测定食品的折射率可以。
A:确定物质的纯度、浓度
B:判断食品的品质
C:确定物质的密度
D: 鉴别物质的组成
答案:**ABD**
6. 取一种物质配置成溶液，其折射率的大小与（ ）无关。
A:液层厚度
B:温度
C:入射光波长
D:溶液浓度
答案:**A**
7. 全脂牛奶的密度一般在（ ）
A:1.018~1.032
B:0.8013~0.9000
C:0.7077~0.8025
D:0.9090~0.9025
答案:**A**
8. 食用植物油的折射率一般在（ ）
A:0.798~0.825
B:1.448~1.474
C:0.996~1.023
D:1.223~1.335
答案:**B**
9. 如果牛奶的比重在正常值范围，则其组成一定正常。
A:对
B:错
答案:**B**

10. 食用油脂的折射率随储存时间的延长会降低。

A:对

B:错

答案:A

第五章测试

1. 水分测定中干燥到恒重的标准是 ()

A:≤1mg

B:1~3g

C:1~3mg

D:1~3ug

答案:C

2. () 是唯一公认的测定香料中水分含量的标准。

A:蒸馏法

B:卡尔费休法

C:直接干燥法

D:减压干燥法

答案:A

3. 在蒸馏法测定水分时, 常用的有机溶剂是 ()

A:甲苯、二甲苯

B:苯、辛醇

C:甲苯、硫酸

D:苯、甲苯

答案:A

4. 可直接将样品放入烘箱中进行常压干燥的样品是 ()

A:糖浆

B:果汁

C:酱油

D:乳粉

答案:C

5. 水分测定时, 称量皿在干燥器中的干燥时间一般为 ()

A:3h

B:0.5h

C:1h

D:2h

答案:B

6. 用烘干法测定食品中水分含量, 要求样品必须具备 条件。

A:水分的排除情况很完全

B:水分是唯一的挥发的物质

C:食品中其他组分在加热过程中引起的化学变化非常小, 可忽略不计

D: 水分必须是痕量水分

答案:ABC

7. 在蒸馏法测定水分含量时, 为了防止乳化现象, 可以加入 () 试剂。
A: 苯
B: 异丁醇
C: 二甲苯
D: 植物油
答案:B
8. 水分活度值与食品的保藏密切相关, 一般水分活度值在 () 以下可以抑制细菌的增长繁殖。
A: 0.78
B: 0.91
C: 0.86
D: 0.94
答案:B
9. 水分活度值的测定方法主要包括 ()
A: 扩散法
B: 蒸馏法
C: 溶剂萃取法
D: Aw 测定仪法
答案:ACD
10. 实验中测定水分时称重三次的结果分别是: 20.5327g, 20.5306g, 20.5310g, 则最终应选择 () 作为恒重值。
A: 20.5310
B: 20.5327
C: 20.5306
D: 取三次平均值
答案:C

第六章测试

1. 测定牛乳中灰分含量时, 放入干燥器的坩埚温度不得高于 ()
A: 410°C
B: 200°C
C: 300°C
D: 350°C
答案:B
2. 对水分含量较多的食品测定其灰分含量应进行的预处理是 ()
A: 干燥
B: 稀释
C: 浓缩
D: 加助化剂
答案:C

3. 对食品灰分叙述正确的是 ()
A:灰分是指食品中含有的无机成分。
B:灰分是指样品经高温灼烧后的残留物。
C:灰分中无机物含量与原样品无机物含量相同。
D:灰分是指样品经高温灼烧完全后的残留物。
答案:D
4. 正确判断灰化完全的方法是 ()
A:加入助灰剂使其达到白灰色为止。
B:一定要灰化至白色或浅灰色。
C:一定要高温炉温度达到 500—600℃时计算时间 5 小时。
D:应根据样品的组成、性状观察残灰的颜色。
答案:D
5. 直接灰化法中常用来做灰化助剂的化合物有: ()
A:过氧化氢
B:碳酸铵
C:碳酸钙
D:硝酸
答案:ABCD
6. 测定食品中灰分时, 首先准备瓷坩锅, 用盐酸 (1: 4) 煮 1~2 小时, 洗净晾干后, 用 () 在坩锅外壁编号。
A:MgCl₂ 与蓝墨水
B:墨水
C:记号笔
D:FeCl₃ 与蓝墨水
答案:D
7. 灰分测定过程中常用的助灰化剂有 ()
A:乙酸镁
B:氢氧化钠
C:乙酸铅
D:硝酸镁
答案:AD
8. 灰分测定的恒重要求和水分测定要求一样。
A:对
B:错
答案:B
9. 水溶性灰分包括 ()
A:铁的金属氧化物
B:铝的金属氧化物
C:镁的金属氧化物

D:钾的金属氧化物

答案:CD

10. 在灰分测定过程中, 经过预处理的食品样品称量后放入坩埚内送入高温炉进行灼烧。

A:对

B:错

答案:B

第七章测试

1. 用凯氏定氮法测得某样品中氮元素的含量为 15 克, 则样品中蛋白质含量推测是 ()

A:160 克

B:93.75 克

C:140 克

D:240 克

答案:B

2. 蛋白质测定中, 下列做法正确的是 ()

A:消化时间要长

B:蒸馏时 NaOH 要过量

C:滴定时速度要快

D:消化时硫酸钾用量要大

答案:B

3. 凯氏定氮法中测定蛋白质样品消化, 加() 使有机物分解。

A:硝酸

B:盐酸

C:混合酸

D:硫酸

答案:D

4. 用电位滴定法测定氨基酸含量时, 加入甲醛的目的是 ()

A: 固定羟基

B: 固定氨基

C: 固定氨基和羟基

D: 固定羧基

答案:B

5. 在凯氏定氮法中没有用到的样品预处理方法是: ()

A:浓缩法

B:蒸馏法

C:有机破坏法

D:溶剂提取法

答案:AD

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/796051025202010110>