选择题

题目1

鱼肉含有一种称为（）的氨基酸，它对人体的肝脏具有解毒作用。

A 柠檬酸

B 苹果酸

C 乳酸

D 牛磺酸

答案 d

题目2

肌肉组织的基本单位是（）。

A 肌束

B 肌纤维

C 肌原纤维

D 肌膜

答案 b

题目3

将食品中的一部分水排除的过程称为（）。

A 卤制

B 杀菌

C 烟熏

D 干燥

答案 d

题目4

在面包生产中加入少量（），作为酵母发酵的主要能量来源，有助于酵母的繁殖与发酵。

A 盐

B 糖

C 油

D 蛋

答案 b

题目5

( )是表示组成物质微粒数目多少的物理量，以摩尔(mol)计量。

A 物质的量

B 浓度

C 发光强度

D 电流

答案 a

题目6

准确量取溶液2.00 mL时，应使用的仪器为（）。

A 量筒

B 量杯

C 移液管

D 锥形瓶

答案 c

题目7

使用分析天平时,加减砝码和取放物体必须休止天平,这是为了（）。

A 防止天平盘的摆动

B 减少玛瑙刀口的磨损

C 增加天平的稳定性

D 加块称量速度

答案 b

题目8

果蔬汁芳香物质回收通常采用的方法是(　　)。

A 真空法

B 蒸馏法

C 冷冻法

D 超滤法

答案 b

题目9

利用分解出活泼氧原子作为强氧化剂对水消毒的是(　　)。

A 氯消毒

B 紫外线消毒

C 无法确定

D 臭氧消毒

答案 d

题目10

（）可以用来直接说明油脂的新鲜度，是检验油脂质量的重要指标。

A 酸价

B 皂化值

C 碘值

D 过氧化值

答案 a

题目11

（）具有防止坏血病的功能，且有酸味，故也称抗坏血酸。

A 维生素A

B 维生素C

C 维生素D

D 维生素E

答案 b

题目12

下列选项中，属于矿物元素的是（）。

A 碳

B 氧

C 氮

D 钙

答案 d

题目13

下列选项中，属于单糖的是（）。

A 葡萄糖

B 蔗糖

C 淀粉

D 乳糖

答案 a

题目14

滴定分析的相对误差一般要求小于0.1 %，滴定时耗用标准溶液的体积应控制为（）。

A ≤l0mL

B 10-15mL

C 20-30mL

D 15-20mL

答案 c

题目15

常用干燥剂有( )和无水氯化钙等。

A 硅胶

B 明胶

C 骨胶

D 塑料

答案 a

题目16

下列选项中，属于脂溶性维生素的是（）。

A 维生素B1

B 维生素C

C 维生素B2

D 维生素D

答案 d

题目17

淀粉水解的最终产物是（）。

A 麦芽糖

B 葡萄糖

C 果糖

D 蔗糖

答案 b

题目18

在使用酒精灯的过程中，以下操作错误的是（）。

A 用燃着的火柴引燃另一盏酒精灯

B 用完酒精灯后用灯帽盖灭

C 灯熄灭后向灯体加入酒精

D 灯体酒精加入量在1/8～4/5之间

答案 d

题目19

面粉中含量最高的化学成分是（）。

A 蛋白质

B 脂质

C 矿物质

D 碳水化合物

答案 d

题目20

溶液配制的主要步骤：（）。

A ①称量→②计算→③溶解→④定容

B ①计算→②称量→③溶解→④定容

C ①溶解→②称量→③计算→④定容

D ①计算→②溶解→③称量→④定容

答案 b

题目21

按有效数字计算规则，3.40+5.7281+1.00421=( )。

A 10.13231

B 10.1323

C 10.132

D 10.13

答案 d

题目22

（）在机体内可以转变为维生素A，称为维生素A原。

A 叶绿素

B 胡萝卜素

C 花青素

D 花黄素

答案 b

题目23

在实验室工作中不慎被强碱溅散在皮肤上应先用( )，再用2%醋酸溶液冲洗，最后用水冲洗。

A 大量水冲洗

B 无水乙醇冲洗

C 用盐酸中和

D 用碳酸氢钠溶液淋洗

答案 a

题目24

比色法测定食品中铅的原理是，试样经消化后，在（）溶液中铅离子与双硫腙形成红色的配合物。

A 弱酸性

B 弱碱性

C 强碱性

D 强酸性

答案 b

题目25

个别测定值与多次测定的算术平均值之间的差值称为（）。

A 相对误差

B 偏差

C 绝对偏差

D 绝对误差

答案 c

题目26

称量时样品吸收了空气中的水分会引起（）。

A 系统误差

B 偶然误差

C 过失误差

D 试剂误差

答案 a

题目27

油脂不能做（）的溶剂。

A 维生素A

B 维生素C

C 维生素D

D 维生素E

答案 b

题目28

下列选项中，（）能促进钙的吸收。

A 维生素A

B 维生素C

C 维生素D

D 维生素E

答案 c

题目29

下列选项中，甜度最高的是（）。

A 蔗糖

B 果糖

C 葡萄糖

D 乳糖

答案 b

题目30

蛋白质发生变性后，（）级结构没有被破坏。

A 一

B 二

C 三

D 四

答案 a

题目31

在果蔬中具有收敛性涩味的物质是(　　)。

A 磷酸

B 氨基酸

C 维生素

D 单宁

答案 d

题目32

根据(　　)含量变化，可以比较准确地判断果实的成熟度。

A 糖酸

B 蛋白质

C 维生素

D 矿物质

答案 a

题目33

由于糖具有吸水性，因此，糖在面团调制过程中起(　　)。

A 反水化作用

B 乳化作用

C 水化作用

D 焦化作用

答案 a

题目34

机械分块时，必须配备一个小台秤，随时称量检查机械分割出的面团是否达到(　　)要求。

A 标准质量

B 标准重量

C 标准数量

D 标准形状

答案 b

题目35

面包应该(　　)装箱或包装。

A 稍微冷却

B 冷却至0℃

C 趁热

D 冷却至室温

答案 d

题目36

面包面团分块应在(　　)的时间内完成，防止面团继续发酵过度。

A 相对长

B 比较长

C 不同

D 尽量短

答案 d

题目37

国家标准规定化学试剂的密度是指在（）时单位体积物质的质量。

A 28℃

B 25℃

C 20℃

D 23℃

答案 c

题目38

在进行滴定分析时，消耗标准溶液体积记录正确的是（）。

A 23.2mL

B 23.21mL

C 23.213mL

D 23mL

答案 b

题目39

下列数据中有效数字位数最多的是（）。

A 0.0902

B 0.0902

C 0.0902

D 0.09002

答案 c

题目40

由于泡打粉是根据酸碱中和反应的原理而配制的，因此它的生成物显(　　)。

A 碱性

B 中性

C 酸性

D 热性

答案 b

题目41

麦胶蛋白和麦谷蛋白是形成面筋的主要成分，称为（）。

A 水溶性蛋白质

B 不溶性蛋白质

C 盐溶性蛋白质

D 面筋蛋白质

答案 d

题目42

稀奶油的发酵的目的是（）。

A 增加营养

B 产生乳酸，抑制腐败细菌的繁殖

C 中和多余的酸

D 产生酒精，抑制腐败细菌的繁殖

答案 b

题目43

处于（）期的肉，肌纤维粗糙硬固，肉汁变得不透明，有不愉快的气味，食用价值及滋味都较差。

A 自溶

B 成熟

C 僵硬

D 腐败

答案 c

题目44

猪瘦肉在用适量的硝酸盐进行腌制时，产生出鲜艳的玫瑰红色（或粉红色）是因为（）。

A 肌红蛋白与氧气结合生成氧合肌红蛋白

B 肌红蛋白中的亚铁离子被氧化成铁离子

C 血红蛋白与氧气结合生成氧合血红蛋白

D 肌红蛋白与亚硝酸盐反应生成亚硝基肌红蛋白

答案 d

题目45

良好生产操作规范英文缩写是（）。

A GMP

B SSOP

C HACCP

D MPN

答案 a

题目46

( )罐头食品指的是，除酒精饮料外，凡杀菌后pH大于4.6，水分活度值大于0.85的罐头食品。

A 低酸性

B 中性

C 酸性

D 高酸性

答案 a

题目47

果蔬汁的糖度测定采用（）测定。

A pH计

B 分光光度计

C 折光仪

D 乳汁计

答案 c

题目48

下列选项中，不是碱性食品的是（）。

A 白菜

B 牛奶

C 马铃薯

D 面粉

答案 d

题目49

原子吸收分析中的吸光物质是（）。

A 分子

B 离子

C 基态原子

D 激发态原子

答案 c

题目50

茶多酚可以清除体内的（），能起到抗衰老、防辐射、抑制肿瘤、抗菌杀菌等作用。

A 毒素

B 自由基

C 过氧化物

D 一氧化氮

答案 b

题目51

温度计在读数时，视线应与( )弯月面最高点水平。

A 层析柱

B 缓冲液

C 酒精柱

D 水银柱

答案 d

题目52

下列选项中，是杂聚多糖的是（）。

A 淀粉

B 细菌多糖

C 纤维素

D 糖原

答案 b

题目53

实验室工作中，关于给试管里的液体加热时，以下说法正确的是（）。

A 试管不用预热

B 用酒精灯的内焰加热

C 液体不应超过试管容积的1/3

D 试管与桌面成60°角加热

答案 c

题目54

单糖中不含有的元素是（）。

A 碳

B 氢

C 氧

D 氮

答案 d

题目55

蛋白质最多有（）级结构。

A 一

B 二

C 三

D 四

答案 d

题目56

下列选项中，（）是必需氨基酸。

A 苯丙氨酸

B 丙氨酸

C 酪氨酸

D 甘氨酸

答案 a

题目57

实验室工作中水银温度计破裂后，以下处理方法错误的是( )。

A 尽量避免与汞蒸气接触

B 汞收集在有水的烧杯中

C 地上的汞可用硫磺粉覆盖

D 收集起来的汞倒入下水道

答案 d

题目58

用来快速定性检验乳品中掺入淀粉的试剂是（）。

A 硫酸溶液

B 石蕊试液

C 氢氧化钠

D 碘液

答案 d

题目59

普通试剂中可用作基准物质的为( )。

A 化学纯

B 分析纯

C 优级纯

D 生物纯

答案 c

题目60

用于滴定分析的标准溶液的浓度一般在（）。

A 0.01mol/L～1mol/L

B 0.1mol/L～1mol/L

C 0.01mol/L～0.1mol/L

D 0.001mol/L～0.01mol/L

答案 a

题目61

面粉中湿面筋含量在24%以下称为（）。

A 中筋面粉

B 全麦面粉

C 低筋面粉

D 高筋面粉

答案 c

题目62

（）克服“乳糖不耐症”。

A 灭菌乳

B 酸乳

C 乳粉

D 巴氏灭菌乳

答案 b

题目63

酸乳生产中常用的发酵剂是（）的混合物。

A 保加利亚乳杆菌与嗜热链球菌

B 保加利亚乳杆菌与双歧杆菌

C 嗜热链球菌与双歧杆菌

D 双歧杆菌与干酪乳杆菌

答案 a

题目64

（）是存在于哺乳动物乳中的一种特有的化合物。

A 乳糖

B 果糖

C 淀粉

D 蔗糖

答案 a

题目65

面粉、糖粉、苏打粉、泡打粉必须在使用前用(　　)去除因贮存不当而出现的结块，否则会影响产品的质量。

A 面棍

B 刀具

C 网筛

D 蛋甩

答案 c

题目66

地下水比较澄清，但含有比较多的（）和盐分。

A 泥沙

B 矿物质

C 腐殖质

D 混浊物

答案 b

题目67

（）指示剂在碱性溶液中为红色。

A 石蕊

B 酚酞

C 甲基橙

D 草酚蓝

答案 b

题目68

若缺乏会导致夜盲症的维生素是（）。

A 维生素A

B 维生素C

C 维生素D

D 维生素E

答案 a

题目69

滴定时，要观察滴落点周围（），不要去看滴定管上的刻度变化。

A 滴定管的变化

B 透明度的变化

C 颜色的变化

D 液面高度变化

答案 c

题目70

关于称量瓶的使用注意事项，以下正确的是（）。

A 在称量时应敞开瓶塞

B 磨口塞应保持原配

C 盖紧塞子后在烘箱中加热

D 用手直接拿取称量瓶

答案 b

题目71

食品样品采集的原则是使所采样品具有（）。

A 特殊性

B 代表性

C 普遍性

D 广泛性

答案 b

题目72

添加（）到食盐中，使其成为具有预防人体甲状腺肿大作用的强化食品。

A 钙

B 铁

C 碘

D 镁

答案 c

题目73

下列选项中，属于低聚糖的是（）。

A 葡萄糖

B 蔗糖

C 淀粉

D 果糖

答案 b

题目74

以下乳粉产品中，（）脂肪含量最高。

A 全脂乳粉

B 低脂乳粉

C 脱脂乳粉

D 乳清粉

答案 a

题目75

用含有抗生素的牛奶加工凝固型酸乳会影响其（）。

A 风味

B 色泽

C 凝固性

D 稳定性

答案 c

题目76

在搅拌型酸乳生产中，（）是破坏凝乳最常用的方法。

A 均质

B 杀菌

C 搅拌

D 浓缩

答案 c

题目77

采用直接法配制标准溶液时，一定要使用（）试剂。

A 化学纯

B 分析纯

C 基准

D 以上都是

答案 c

题目78

维生素C很不稳定，很容易氧化，下列（）是加速其氧化的因素。

A 酸性溶液

B 碱性溶液

C 抗氧化剂

D 避光

答案 b

题目79

（）是一种令人不愉快、不可口且最容易感知的味觉。

A 酸

B 甜

C 苦

D 咸

答案 c

题目80

细菌可以繁殖的水分活度不得低于（）。

A 0.9

B 0.88

C 0.8

D 0.99

答案 a

判断题

题目1

啤酒酒精度是指啤酒或发酵液中所含酒精的质量百分浓度。

答案 T

题目2

食品定性分析的任务是测定物质中各组分的含量。

答案 F

题目3

水在生物体内主要起溶剂、调温等作用。

答案 T

题目4

在生物体内，除了碳、氢、氧、氮这4种元素外，其他元素统称为矿物元素。

答案 T

题目5

根据糖的聚合度可以把糖分为单糖、低聚糖和多糖三类，其中单糖和低聚糖都具有还原性。

答案 F

题目6

所有蛋白质都有四级结构。

答案 F

题目7

蛋白质在等电点时，净电荷为零，易产生絮凝沉淀。

答案 T

题目8

罐头制品的“胖听”一定是由微生物生长繁殖引起的结果。

答案 F

题目9

由原料乳加工成乳粉，最常采用的杀菌方式是巴氏杀菌法，因为该法可减少蛋白质的热变性，有利于提高乳粉的溶解性能。

答案 F

题目10

相对误差是绝对误差与测量值或多次测量的平均值的比值。

答案 T

题目11

原子吸收分光光度计光源应满足的要求是结构简单、共振辐射强度足够大和稳定性好，背景吸收小。

答案 F

题目12

搅拌面团时，加水的多少直接影响着面团的性质，也直接影响着面筋的形成。

答案 T

题目13

精密度是保证准确度的先决条件。

答案 T

题目14

偶然误差包括方法误差、仪器误差、试剂误差和操作误差。

答案 F

题目15

冬季打开易挥发溶剂瓶塞前，应先用热水预热，瓶口不要对着人。

答案 F

题目16

基准试剂配制时可直接称取基准物质，不必干燥。

答案 F

题目17

果蔬加工原料质量的好坏是决定成品质量的重要因素。

答案 T

题目18

职业道德的基本内容包括爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会。

答案 T

题目19

在实验室工作中为了防止触电，不能用潮湿的手接触电器。

答案 T

题目20

油脂有确切的熔点和沸点。

答案 F

题目21

淀粉水解方法有酶水解法和酸水解法两种。

答案 T

题目22

实验室电器或线路过热时应立即停机并切断电源，进行检查。

答案 T

题目23

在罐头生产中，装罐时不需要留有顶隙。

答案 F

题目24

所有的移液管放出液体时，都可以“吹”出管尖的液滴。

答案 F

题目25

配位滴定法是利用形成稳定配合物的配位反应来进行滴定的分析方法。

答案 T

题目26

碳酸饮料是指充有二氧化碳气体软饮料的总称。

答案 T

题目27

结合蛋白酶中的辅助因子分为辅酶和辅基。

答案 T

题目28

实验室废物处理原则为：分类收集、存放，分别集中处理。

答案 T

题目29

在使用酒精灯时，绝对禁止用酒精灯引烧另一盏酒精灯。

答案 T

题目30

索氏提取法测定食品中脂肪是试样用无水乙醚或石油醚等溶剂抽提后，蒸去溶剂所得的物质。

答案 T

题目31

实验室中金属钾、钠起火后，可用砂子覆盖灭火。

答案 T

题目32

容量瓶既能用于配制溶液，又能储存溶液。

答案 F

题目33

食品生产企业应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

答案 T

题目34

某枣汁饮料标签上可标示该产品可以用于预防贫血。

答案 F

题目35

预包装食品营养标签中的核心营养素包括蛋白质、脂肪、碳水化合物，不包括钠。

答案 F

题目36

国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

答案 T

题目37

实验结束后，应清洗所用玻璃器皿，整理操作台。

答案 T

题目38

用移液管移取果汁，放液结束后不用在锥形瓶口停留。

答案 F

题目39

滴定管装液后，不用排气泡。

答案 F

题目40

滴定操作时，滴定液滴溅在锥形瓶内壁，无需处理，不影响结果。

答案 F

题目41

食品腐败变质会导致食品成分和感官性质各种变化。

答案 T

题目42

样品测定灰分时，可直接称样后放入马沸炉中灼烧。

答案 F

题目43

均质有一级均质和二级均质，一级均质适用于高脂产品、高干物质产品和低粘度产品的生产，二级均质适用于低脂产品和高粘度的产品。

答案 F

题目44

未经过标准化但经过均质处理的全脂乳粉的质量优于未经过均质处理的乳粉。

答案 T

题目45

乳品生产中，刚挤出的原料乳可以检测其密度和酸度。

答案 F

题目46

鳕鱼等白肉鱼由于美拉德反应，鱼肉中的核糖与氨基酸、肽等发生褐变反应。

答案 T

题目47

红肉鱼体内含糖元多，鱼死后肌肉的pH值下降快，适合做鱼糜制品加工的原料。

答案 F

题目48

鱼体中脂肪的含量直接影响鱼的风味和营养价值。

答案 T

题目49

感官鉴定水产鲜度是比较快速有效的、正确的评定方法。

答案 T

题目50

通过测T-VBN值的大小，可以用来判断所有水产品的鲜度。

答案 F

题目51

水产品自捕获后,不需及时进行冻结、冷藏。

答案 F

题目52

在冻藏过程中，冻藏间的温度波动不会引起冰结晶长大。

答案 F

题目53

死蛤蜊可以用作加工的原料。

答案 F

题目54

所有葡萄酒如果希望改善质量均需要进行苹果酸—乳酸发酵。

答案 F

题目55

酱油生产不需要酵母菌。

答案 F

题目56

桃红葡萄酒的颜色介于红葡萄酒和白葡萄酒之间。

答案 T

题目57

植物油中不含不饱和脂肪酸。

答案 F

题目58

乳品对面包的老化没有影响。

答案 F

题目59

鲜酵母具有面包风味好、香味浓，并且贮存保管方便、贮存期长等优点。

答案 F

题目60

普通软式餐包烘烤时必须喷蒸汽。

答案 F

题目61

酶活力的大小用酶活力单位来表示。

答案 T

题目62

根据脂类的化学结构和组成成分特点可分为简单脂类、复合脂类和衍生脂类。

答案 T

题目63

食品乳化剂是一类分子中具有亲水和亲油基团的表面活性剂，它可以使两个互不相溶的液相形成均匀、稳定的乳状液。

答案 T

题目64

组成蛋白质的元素主要有C、H、O、N。

答案 T

题目65

溶液或食品的蒸气压与纯水的蒸气压的比值，即称为水分活度。

答案 F

题目66

浓硫酸具有吸水性、脱水性和腐蚀性三大特性。

答案 F

题目67

当多种月饼产品混装一盒时，生产日期以最迟生产的月饼生产日期为准。

答案 F

题目68

斩拌时肉吸水膨胀，形成富有弹性的肉糜，因此斩拌时需加入冰水，加入量为原料肉的30-40%。

答案 T

题目69

酱卤制品加工关键技术是调味和油炸。

答案 F

题目70

生物氧化是生命活动最重要、最基本的供能方式。

答案 T

题目71

酶是由活细胞产生，具有催化功能的蛋白质。即使破坏蛋白质的空间结构，酶也不会失去催化能力。

答案 F

题目72

组成油脂的脂肪酸碳链长、饱和度高，则该油脂的熔点就低。

答案 F

题目73

核酸是由核苷酸组成的高分子有机化合物。

答案 T

题目74

蛋黄中含有许多磷脂，磷脂具有亲油和亲水的双重性质，是一种理想的天然乳化剂。

答案 T

题目75

空气流动速度慢，糕点、面包表皮水分蒸发慢。

答案 T

题目76

在确定的测量条件下，对同一物理量进行多次测量，并且用它的算术平均值作为该物理量的测量结果，即可消除误差。

答案 F

题目77

可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。

答案 F

题目78

食品生产人员应当保持个人卫生，生产食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。

答案 T

题目79

从事食品生产，应当依法取得许可。

答案 T

题目80

搅拌型酸乳和凝固酸乳主要的区别在于原料的不同。

答案 F