注：判断题答案T代表“正确”；答案F代表“错误”

题目1

肉制品或其他食品的腐败，只要是由于微生物的生命活动和食品中的酶所进行的生物化学反应所造成的。

答案

T

题目2

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3 空腹不宜喝牛奶。

答案

T

题目4 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5

小麦粉适合做面包的关键原因是含有麦胶蛋白和麦谷蛋白。

答案

T

题目6 虾在加工贮藏过程中易于发生黑变现象。

答案

T

题目7

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8 酶活力的大小用酶活力单位来表示。

答案

T

题目9 酒精的浓度越高，杀菌能力越强。

答案

F

题目10 细口瓶盛放酸性试剂要用橡胶塞。碱性试剂要用玻璃塞。

答案

F

题目11 蛋黄中的卵磷脂是一种良好的乳化剂。

答案

T

题目12 比色皿上有污渍可以用毛刷清洗。

答案

F

题目13

脱脂乳粉中脂肪含量很低，所以耐保藏，不易引起氧化变质。

答案

T

题目14 还原乳不能做乳制品的加工原料。

答案

F

题目15 营养强化剂属于天然营养素范围的食品添加剂。

答案

T

题目16 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17

冻家禽验收后，放于解冻室工作台上或直接放在地上。

答案

F

题目18

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19

焙烤食品在烘烤过程中可以观察产品加热情况，但不能调节火力大小。

答案

F

题目20

贴黄色标签的化学试剂可用于标准溶液的配制。

答案

F

题目21 植物油中不含不饱和脂肪酸。

答案

F

题目22 乳粉颗粒的大小对乳粉的冲调性能有直接影响。

答案

T

题目23

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24 酱油生产不需要酵母菌

答案

F

题目25 对于微生物来讲，灭菌和消毒的效果是一样的。

答案

F

题目26 乳品对面包的老化没有影响。

答案

F

题目27

显微镜下菌体呈紫色者为G-细菌，菌体呈红色者为G+细菌。

答案

F

题目28 乳中脂肪球越大，越有利于乳制品的加工。

答案

F

题目29

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30 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31 成品存放实行“四隔离”是生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。

答案

T

题目32

面粉的加工精度越高，灰分含量也越高。

答案

F

题目33 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34 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35

存在于生物体中重要的有机物有蛋白质、糖类、脂类、维生素等。

答案

T

题目36

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37 记录原始数据时，要想修改错误数字，应在原数字上画一条横线表示消除，并由修改人签注。

答案

F

题目38 食品检验中常见的致病菌是沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌。

答案

T

题目39

肉的食用价值和商品价值就取决于构成肉的各种成分的数量和比例。

答案

T

题目40

巴氏杀菌的目的是杀死引起人类疾病的所有致病微生物的前提下，尽量多地破坏其他微生物和酶类系统。

答案

T

题目41 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42 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43 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44 变色硅胶在干燥状态呈蓝色。

答案

T

题目45

所有蛋白质都有四级结构。

答案

F

题目46

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47 滴定管装液后，不用排气泡。

答案

F

题目48

所有面包最后醒发的温度都是38℃左右比较好。

答案

F

题目49 为了减少蒸汽消耗量，蒸发设备通常设计成多效。

答案

T

题目50

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51

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52

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53 分光光度计在测量样品过程中不可打开样品室门。

答案

T

题目54

水在生物体内主要起溶剂、调温等作用。

答案

T

题目55

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56

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57 实验室中金属钾、钠起火后，可用砂子覆盖灭火。

答案

T

题目58 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59 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60

非必需氨基酸是指人体不能合成，必须从食物中获得的氨基酸。

答案

F

题目61 如果瓶装葡萄酒出现了浑浊与沉淀，则其完全不能饮用。

答案

F

题目62

细胞壁主要存在于动物和微生物细胞中。

答案

F

题目63 从事食品生产，应当依法取得许可。

答案

T

题目64 实验结束后，应清洗所用玻璃器皿，整理操作台。

答案

T

题目65

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66

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67 大肠菌群存在表示食品曾受到人与温血动物粪便污染。

答案

T

题目68

管式热交换器一般分为中心套管式热交换器和壳管式热交换器。

答案

T

题目69 干制水产品最主要的质量变化就是脂肪的氧化。

答案

T

题目70 含有乙醚等有机溶剂的试剂瓶不可以放到烘箱中烘烤，以防爆炸。

答案

T

题目71 为减少测量误差，移液管每次都应从最上面刻度起始点放下所需体积。

答案

T

题目72 引起食品腐败变质的原因有微生物作用、食品的特性、环境因素。

答案

T

题目73

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74 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75

油脂有确切的熔点和沸点。

答案

F

题目76 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77

在生物体中，水是以两种形式存在的，分别是自由水和结合水。

答案

T

题目78

食品经高温灼烧后的残留物应称为总灰分（或粗灰分）。

答案

T

题目79 用模具切割成型，压印时不能移动模具，以免走样，饼坯放大。

答案

F

题目80 乳中掺水后密度降低，冰点上升。

答案

T