

# 甘肃省职业院校学生技能大赛

## 食品检验检测技术赛项理论考试卷（二）

### 一、单选题（每小题 1 分，共计 50 分）

1. 下列标准代号属于国家标准的是（ ）。  
A、GB10792      B、ZBX66012      C、QB/TXXXX      D、Q/JXXX
2. 质量检验根据技术标准作出合格或不合格的判断，表现了质量检验的（ ）。  
A、把关作用      B、评价作用      C、预防作用      D、信息反馈作用
3. 工人操作机械设备时，穿紧身适合工作服的目的是防止（ ）。  
A、着凉      B、被机器转动部分缠绕      C、被机器弄污      D、漂亮
4. 1211 灭火器是一种（ ）。  
A、泡沫灭火器      B、卤代烷灭火器      C、二氧化碳灭火器      D、干粉灭火器
5. 手用工具不应放在工作台边缘是因为（ ）。  
A、取用不方便      B、会造成工作台超负荷  
C、工具易与坠落伤人      D、不美观
6. 将 25.375 和 12.125 处理成 4 位有效数，分别为（ ）。  
A、25.38；12.12      B、25.37；12.12  
C、25.38；12.13      D、25.37；12.13
7. 实验室用电安全，下面做法不正确的是（ ）。  
A、用细铜能代替保险丝      B、线路布置清楚，负荷合理  
C、有埋入地下 1 米的钢棍用于接地      D、所有插头插座均用三相的
8. 食品生产经营人员应当（ ）进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。  
A、每半年      B、每年      C、每二年      D、每三年
9. 食品检验实行（ ）负责制。  
A、食品检验机构      B、检验人  
C、质量监督部门      D、食品检验机构与检验人
10. 生产经营者对抽样过程有异议的，申请人应在抽样完成后（ ）个工作日内，提出异议申请。逾期未提出的，不予受理。  
A、3      B、5      C、7      D、9

11. 国家建立( ), 对存在或者可能存在食品安全隐患的状况进行风险分析和评估。
- A、食品安全风险监测和评估制度 B、食品安全监督制度  
C、食品安全抽检制度 D、食品安全检查制度
12. 配制一般溶液, 应选用下面( )组的玻璃仪器。
- A、三角烧瓶、量筒、玻棒 B、量筒、试剂瓶、玻棒  
C、容量瓶、玻棒、量筒 D、烧杯、玻棒、量筒
13. “入芝兰之室, 久而不闻其香” 由感觉( )的产生的。
- A、对比现象 B、疲劳现象 C、掩蔽现象 D、拮抗现象
14. 舌的不同部位对味觉有不同的敏感性, 舌根对( )最敏感。
- A、酸味 B、苦味 C、甜味 D、咸味
15. 下列实验室常用玻璃仪器不能直接加热的是( )。
- A、烧杯 B、三角烧瓶 C、试剂瓶 D、试管
16. 化学试剂的包装及标志按规定颜色标记等级及用途, 下面正确的是( )
- A、优级纯、玫红色 B、基准试剂、浅绿色  
C、分析纯, 蓝色 AR D、化学纯、红色 CP
17. 直接滴定法测定食品中还原糖含量时, 下列哪种澄清剂不适合使用( )。
- A、中性醋酸铅 B、碱性醋酸铅 C、醋酸锌和亚铁氰化钾 D、 $\text{CuSO}_4\text{-NaOH}$
18. 邻二氮菲光度法测样品中铁的含量时, 加入( )试剂可使三价铁转变为二价铁。
- A、硫氰酸钾 B、硫酸 C、过硫酸钾 D、盐酸羟胺
19. 细菌经培养一段时间后, 细菌的繁殖速度愈来愈慢, 细菌的死亡数超过活菌数, 以致细菌形态发生改变, 此阶段属细菌的( )。
- A、迟缓期 B、对数期 C、稳定期 D、衰退期
20. 下列试剂中常用来标定氢氧化钠标准溶液的是( )。
- A、优级纯邻苯二甲酸氢钾 B、基准试剂邻苯二甲酸氢钾  
C、盐酸标准溶液 D、基准试剂无水碳酸钠
21. 物质的量单位是( )。
- A、g B、kg C、mol D、mol/L

22. 下列分析方法中属于重量分析的是 ( )。
- A、食品中蛋白质的测定                      B、埃农法则测定食品中还原糖  
C、灼烧法测定食品中灰分                      D、比色法测食品中铅含量
23. 在某食品的消化液中加入 1~2 滴 0.5mol/L 的  $\text{SnCl}_2$  若有  $\text{Hg}^{++}$  存在应有 ( ) 现象。
- A、生成白色沉淀，逐渐变灰或黑色    B、生成褐色沉淀，逐渐转黑色  
C、生成黄色沉淀                                  D、生成红棕色沉淀，逐渐黑色
24. 全脂加糖炼乳的全乳固体的快速测定法可用 ( )。
- A、折光仪      B、密度计      C、130℃烘干 30min      D、波美度计
25. 测定废气中的二氧化硫时所用的玻璃器皿，洗涤时不能用的洗涤剂是 ( )。
- A、铬酸洗液      B、氢氧化钠溶液      C、酒精      D、盐酸洗液
26. 配制酚酞指示剂选用的溶剂是 ( )。
- A、水-甲醇      B、水-乙醇      C、水      D、水-丙酮
27. 称取大米样品 10.0g，抽提前的抽提瓶重 113.1230g，抽提后的抽提瓶重 113.2808g，残留物重 0.1578g，则样品中脂肪含量 ( )。
- A、15.78%      B、1.58%      C、1.6%      D、0.002%
28. 玻璃仪器沾污了高锰酸钾污迹，应用 ( ) 洗涤。
- A、去污粉，用毛刷刷洗                      B、用洗液浸泡后刷洗  
C、用 1:11 工业盐酸浸泡后刷洗              D、用 5% 草酸溶液
29. 下列测定方法不能用于食品中山梨酸的测定方法的是 ( )。
- A、薄层色谱法                                  B、气相色谱法  
C、高效液相色谱法                              D、EDTA-2Na 滴定法
30. 万分之一天平称取 100mg (不含 100mg) 以下样品时，为 ( ) 位有效数字。
- A、4                      B、3                      C、2                      D、1
31. 淀粉指示剂是 ( ) 的专属指示剂。
- A、碘量法      B、重铬酸钾法      C、摩尔法      D、中和法
32. 显微镜对物体的放大倍数，是目镜放大倍数与物镜放大倍数的 ( )。
- A、积                      B、和                      C、商                      D、差
33. 平板划线接种的目的是 ( )

- A、分离出单个菌落      B、传代      C、保藏菌种      D、鉴别菌种
34. 食品中重金属测定时，排除干扰的方法有（ ）
- A、改变被测原子的化合价      B、改变体系的氧化能力  
C、调节体系的 pH      D、加入掩蔽剂
35. 对于有包装的固体食品如粮食、砂糖、面粉，在同一批号产品，采样次数按照（ ）决定。
- A、 $s=n/2$       B、 $s=\sqrt{n}/2$       C、 $s=\sqrt{\frac{n}{2}}$       D、 $s=n/\sqrt{2}$
36. 食品分析中干燥至恒重，是指前后两次质量差不超过（ ）。
- A、2mg      B、0.2mg      C、0.1g      D、0.2g
37. 测定食品中的灰分时，不能采用的助灰化方法是（ ）
- A、加过氧化氢      B、提高灰化温度至 800℃  
C、加水溶解残渣后继续灰化      D、加灰化助剂
38. 食品中常见的有机酸很多，通常将柠檬酸、苹果酸以及（ ）在大多数果蔬中都存在的称为果酸。
- A、苯甲酸      B、酒石酸      C、醋酸      D、山梨酸
39. 凯氏定氮法中测定蛋白质样品消化，加（ ）使有机物分解。
- A、盐酸      B、硝酸      C、硫酸      D、混合酸
40. 分光光度计打开电源开关后，下一步的操作正确的是（ ）。
- A、预热 20min      B、调节“0”电位器，使电表针指“0”  
C、选择工作波长      D、调节 100%电位器，使电表指针至透光 100%
41. 使用原子吸收分光光度法测量样品中的金属元素的含量时，样品预处理要达到的主要目的是（ ）。
- A、使待测金属元素成为基态原子      B、使待测金属元素与其他物质分离  
C、使待测金属元素成为离子存在于溶液中      D、除去样品中有机物
42. 在色谱法中，按分离原理分类，气固色谱法属于（ ）。
- A、排阻色谱法      B、吸附色谱法      C、分配色谱法      D、离子交换色谱法
43. 电位滴定法中，用高锰酸钾标准溶液滴定  $Fe^{2+}$  离子选用（ ）作指示电极
- A、pH 玻璃电极      B、银电极      C、铂电极      D、氟电极

44. 碘量法滴定的酸度条件为 ( )。
- A、弱酸                      B、强酸                      C、弱碱                      D、强碱
45. MPN 是指 ( )。
- A、100g 样品中大肠菌群确切数    B、1g 样品中大肠菌群确切数  
C、1g 样品中大肠菌群近似数        D、100g 样品中大肠菌群近似数
46. 实验中出现的可疑值 (与平均值相差较大的值), 若不是由明显过失造成, 就需根据 ( ) 决定取舍。
- A、结果的一致性                      B、是否符合误差要求  
C、偶然误差分布规律                D、化验员的经验
47. 根据 GB5009.3-2016 食品安全国家标准食品中水分的测定方法, 测定蔬菜中的水分应选择 ( ) 方法。
- A、直接干燥法    B、减压干燥法    C、蒸馏法    D、卡尔·费休法
48. 以下方法中不属于 GB5009.92-2016 食品安全国家标准食品中钙的测定方法的是 ( )。
- A、火焰原子吸收光谱法              B、EDTA 滴定法  
C、电感耦合等离子体发射光谱法    D、高锰酸钾滴定法
49. 二硫腙比色法测铅含量, 选择测定波长为 ( )。
- A、540nm              B、510nm              C、610nm              D、440nm
50. 分光光度法测硝酸盐时, 亚硝酸盐与对氨基苯磺酸重氮化后, 再与盐酸萘乙二胺偶合形成 ( ) 色染料。
- A、紫红              B、蓝                      C、绿                      D、黄

## 二、多选题 (每小题 2 分, 共计 20 分)

51. 脂类测定时所用的抽提剂是 ( )。
- A、氯仿              B、无水乙醚              C、石油醚              D、丙酮
52. 下列哪些属于食品中常用的物理检测方法 ( )。
- A、比色法              B、相对密度法              C、折光法              D、旋光法
53. 食品中甜蜜素的测定方法有 ( )。
- A、气相色谱法    B、分光光度法    C、高效液相色谱法    D、原子吸收光谱法
54. 下列蒸馏方法中, 食品分析中常用的是 ( )。

A、常压蒸馏 B、减压蒸馏 C、水蒸气蒸馏 D、萃取精馏

55. 下列属于系统误差的有( )。

A、试剂误差 B、方法误差 C、操作失误 D、仪器误差

56. 洗涤下列仪器时, 不能使用去污粉洗刷的是( )。

A、移液管 B、锥形瓶 C、容量瓶 D、滴定管

57. 搭建蒸馏装置时, 应按照( ) 顺序进行。

A、从左到右 B、从上到下 C、从下到上 D、从右到左

58. 食品中维生素 C 的测定方法有( )。

A、荧光法 B、高效液相色谱法  
C、靛酚滴定法 D、2, 4-二硝基苯肼光度法

59. 进行食品分析时采集样品的方法有( )。

A、随意抽样 B、典型性取样 C、随机抽样 D、代表性取样

60. 下列强腐蚀性、剧毒物保管正确的是( )。

A、容器必须密封好放于专用的柜子里并锁好 B、强酸、强碱要分开存放  
C、氢氟酸应用陶瓷罐密封保存 D、浓硫酸不要与水接触

### 三、填空题(每空 1 分, 共计 10 分)

61. GB5009. 2-2016 食品安全标准食品相对密度的测定方法有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

62. 食品检验样品的保存原则有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和密封。

63. 过滤操作中要求“一贴二低三靠”; 其中“三靠”指的是\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和漏斗下段长的一侧管口紧靠烧杯内壁。

64. 酸度计法测定氨基酸态氮的实验中, 加入 36%中性甲醛溶液的作用是\_\_\_\_\_。

65. 分配色谱分离法按照两相的物理状态, 分为\_\_\_\_\_和液相色谱法。

### 四、判断题(每小题 1 分, 共计 10 分)

( ) 66. 作霉菌及酵母菌计数, 样品稀释时, 用灭菌吸管吸取 1: 10 稀释液 10mL 注入无菌试管中, 另用橡皮乳头吸管反复吹吸 50 次, 使霉菌孢子散开。

( ) 67. 蛋白质测定时消化中加入的催化剂是硫酸钾。

( ) 68. 天平的维护和使用主要是围绕保护玛瑙刀的锋刃不受损坏。

- ( ) 69. 滴定过程中, 指示剂变化这一点称为滴定终点, 它与理论上的反应等当点是一致的。
- ( ) 70. 滴定管、容量瓶、移液管在使用之前都需要用试剂溶液进行润洗。
- ( ) 71. 把乙炔钢瓶放在操作时有电弧火花发生的实验室里。
- ( ) 72. 凡是发生烟雾、有毒气体和有臭味气体的实验, 均应在通风橱内进行。橱门应关闭, 非必要不能打开。
- ( ) 73. 国家标准是国内最先进的标准。
- ( ) 74. 注射器进样的优点是使用灵活, 方法简便, 但进样量重复性较差; 气体自动进样是用定量阀进样重复性好, 且可自动操作。
- ( ) 75. 配制好的  $\text{KMnO}_4$  溶液要盛放在棕色瓶中保护, 如果没有棕色瓶应放在避光处保存。
- ( ) 76. 使用直接碘量法滴定时, 淀粉指示剂应在近终点时加入; 使用间接碘量法滴定时, 淀粉指示剂应在滴定开始时加入。
- ( ) 77. 水果罐头净含量检验包装和内部的游离水不计入净含量。
- ( ) 78. 滴定分析所使用的滴定管按照其容量及刻度值不同分为: 微量滴定管、半微量滴定管和常量滴定管三种。
- ( ) 79. 数据的运算应先修约再运算再修约。
- ( ) 80. 微生物检验采样后, 非冷冻食品需保持在  $0-5^{\circ}\text{C}$  中保存。
- ( ) 81. 食品标签通用标准规定当标准规定的保质 (存) 期大于 12 个月时, 可以免除标注保质 (存)。
- ( ) 82. 固定重量称量法宜用于称量不易吸水, 在空气中稳定的试样。
- ( ) 83. 乳制品中亚硝酸盐含量卫生部规定暂行允许为  $\leq 50\text{mg/kg}$ 。
- ( ) 84. 感应电流产生的磁场总是抵消磁场的存在。
- ( ) 85. 在实验室中浓碱溶液应贮存在聚乙烯塑料瓶中。