

食品分析与检验智慧树知到课后章节答案 2023 年下齐鲁师范学院

齐鲁师范学院

第一章测试

1. 重量分析法主要用于测定()组分。

答案:

0.1%~1%

2. 下列玻璃仪器使用方法不正确的是

答案:

蒸发皿直接放在电炉上加热

3. 在滴定分析中出现的下列哪种情况能够导致系统误差 () ?

答案:

所用试剂含有被测组分

4. 对于数字 0.0720 下列说法哪种是正确的 ()

答案：

三位有效数字，四位小数

5. 下列计算结果应取（ ）有效数字： $3.8654 \times 0.015 \div 0.681 \times 2300 + 26.68$

答案：

2 位

6. 用万分之一分析天平称量样品质量正确的读数是（ ）

答案：

0.2340g

7. 腐蚀性试剂需要放在（ ）的盘或桶中。

答案：

塑料或搪瓷

8. 下面对 GB/T13662-92 解释不正确的是（ ）

答案：
13662 是产品代号

9. 以下哪个英文缩写表示的是世界卫生组织（）

答案：
WHO

10. 用分光光度法测定物质含量时，吸光度的大小与（）有关。

答案：
液层厚度
溶液浓度；入射光波长

第二章测试

1. 可用“四分法”制备平均样品的是（）

答案：

稻谷

2. 湿法消化方法通常采用的消化剂是（）。

答案:

强氧化剂

3. 常压干法灰化的温度一般是 ()

答案:

500 °C ~ 600 °C

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 。

答案:

成分;均匀一致

5. 共沸蒸馏法测定样品中的水分时, 常用的有机溶剂有 。

答案:

苯

;

甲苯

;

二甲苯

6. 用干法灰化处理样品时需要用到以下哪些仪器设备（）？

答案：
马弗炉;坩埚

7. 食品样品保存的原则是（）

答案：
净;快;冷;密

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（）

答案：
K-D 浓缩

9. 采样一般一式三份，分别用作（）

答案：
检验
;复检;仲裁

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。

答案：
掩蔽法

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_____。

答案：
样品准备室,集中工作室,检验室

2. _____指感官所能感受到的刺激的最小变化量。

答案：
差别阈值

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。

答案：
苦味

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_____。

答案：
1/3

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。

答案：
对

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。

答案：
描述性分析检验

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_____。

答案：
5 点快感标度

8. 描述性分析检验要求评价产品的_____感官特性。

答案：
颗粒;硬度;色泽;味觉

9. 下列___检验不对产品的感官性质进行限制，没有方向性。

答案：
三点检验;五中选二检验;异同检验

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。

答案：
 $x \geq x_{\alpha, n}$

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

答案：

数值上相同

2. 下列仪器属于物理法所用的仪器是

答案:

比重瓶

;

阿贝折射仪

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 ()

答案:

20.68

4. 常用的密度计按标度方法不同可分为: 。

答案:

糖锤度计;乳稠计;波美计;普通密度计

5. 测定食品的折射率可以 。

答案:

确定物质的纯度、浓度;判断食品的品质;鉴别物质的组成

6. 取一种物质配置成溶液，其折射率的大小与 () 无关。

答案：
液层厚度

7. 全脂牛奶的密度一般在（）

答案：
1.018~1.032

8. 食用植物油的折射率一般在（）

答案：
1.448~1.474

9. 如果牛奶的比重在正常值范围，则其组成一定正常。

答案：
错

10. 食用油脂的折射率随储存时间的延长会降低。

答案：
对

第五章测试

1. 水分测定中干燥到恒重的标准是（ ）

答案：
1~3mg

2. （ ）是唯一公认的测定香料中水分含量的标准。

答案：
蒸馏法

3. 在蒸馏法测定水分时，常用的有机溶剂是（ ）

答案：

甲苯、二甲苯

4. 可直接将样品放入烘箱中进行常压干燥的样品是（ ）

答案：
酱油

5. 水分测定时，称量皿在干燥器中的干燥时间一般为（ ）

答案：
0.5h

6. 用烘干法测定食品中水分含量，要求样品必须具备 条件。

答案：

水分的排除情况很完全；

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

；水分是唯一的挥发的物质

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。

答案：

异丁醇

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。

答案：

0.91

9. 水分活度值的测定方法主要包括（）

答案：

Aw 测定仪法,扩散法;溶剂萃取法

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。

答案：
20.5306

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（ ）

答案：

200 °C

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（ ）

答案：

浓缩

3. 对食品灰分叙述正确的是（ ）

答案：

灰分是指样品经高温灼烧完全后的残留物。

4. 正确判断灰化完全的方法是 ()

答案:

应根据样品的组成、性状观察残灰的颜色。

5. 直接灰化法中常用来做灰化助剂的化合物有: ()

答案:

过氧化氢

;

碳酸铵

;

硝酸

;

碳酸钙

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。

答案:

FeCl₃ 与蓝墨水

7. 灰分测定过程中常用的助灰化剂有（）

答案：
乙酸镁;硝酸镁

8. 灰分测定的恒重要求和水分测定要求一样。

答案：
错

9. 水溶性灰分包括（）

答案：
钾的金属氧化物;镁的金属氧化物

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

答案：
错

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（ ）

答案：

93.75 克

2. 蛋白质测定中，下列做法正确的是（ ）

答案：

蒸馏时 NaOH 要过量

3. 凯氏定氮法中测定蛋白质样品消化，加（ ）使有机物分解。

答案：

硫酸

4. 用电位滴定法测定氨基酸含量时，加入甲醛的目的是（ ）

答案：

固定氨基

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/356023213033011003>