

# 乳制品加工与检测技术题库

黑龙江农业经济职业学院

2008年10月

## 一、选择题

- 1、分光光度计的原理是用棱镜或衍射光栅把（ ）滤成一定波长的单色光，然后测定这种单色光透过液体试样时被吸收的情况。  
A. 绿光 B. 蓝光 C. 黄光 D. 白光
- 2、准确度反映的是测定系统中存在的（ ）的指标。  
A. 系统误差 B. 系统误差和偶然误差 C. 偶然误差 D. 误差分散程度
- 3、精密度是由（ ）决定的，表示了各次测定值与平均值的偏离程度。  
A. 系统误差 B. 系统误差和偶然误差 C. 偶然误差 D. 误差分散程度
- 4、某一分析方法的准确度可通过误差和（ ）来判断。  
A. 回收率 B. 偏差 C. 标准差 D. 灵敏度
- 5、采用格里斯试剂比色法测定亚硝酸盐含量时，最终会形成稳定的（ ）色染料。  
A. 绿 B. 紫红 C. 黄 D. 蓝
- 6、采用格里斯试剂比色法测定亚硝酸盐含量时，其最大吸收波长为（ ）nm。  
A. 500 B. 524 C. 538 D. 612
- 7、采用格里斯试剂比色法测定亚硝酸盐含量时，当亚硝酸盐含量含量过高时，过量的亚硝酸盐可将偶氮化合物氧化，出现（ ）色。  
A. 绿 B. 紫红 C. 黄 D. 蓝
- 8、镉柱法测定乳品中硝酸盐含量时，（ ）除可控制溶液的 pH 值外，还可缓解镉对亚硝酸根的还原，还可作为络合剂。  
A. 饱和硼砂液 B. 稀氨缓冲液 C. 亚铁氰化钾溶液 D. 乙酸锌溶液
- 9、镉柱法测定乳品中硝酸盐含量时，为了方便起见，将硝酸盐标准液以亚硝酸盐表示，计算为硝酸盐时乘以的换算系数为（ ）。  
A. 1.232 B. 1.322 C. 1.223 D. 1.332
- 10、镉柱法测定乳品中硝酸盐含量时，镉柱每次使用完毕后，应先以（ ）洗涤，再用重蒸水洗涤 2 次，最后要有水覆盖镉柱。  
A. 铬酸 B. 高氯酸 C. 柠檬酸 D. 盐酸
- 11、72 型分光光度计是一种初级专供实验室在（ ）纳米波长范围的可见光区作比色之用。  
A. 300~650 B. 420~700 C. 520~860 D. 820~900
- 12、751 型紫外分光光度计测定可见光区用（ ）。  
A. 钨灯 B. 氙灯 C. 氚灯 D. 氢灯
- 13、751 型紫外分光光度计测定紫外区用（ ）。  
A. 钨灯 B. 氙灯 C. 氚灯 D. 氢灯
- 14、751 型紫外分光光度计中氢灯的波长范围在（ ）纳米。  
A. 100~200 B. 200~320 C. 320~460 D. 460~620
- 15、镉柱法测定乳品中硝酸盐含量时，所使用的稀氨缓冲液的 pH 为（ ）。  
A. 7.6~7.7 B. 8.3~8.4 C. 9.6~9.7 D. 10.2~10.3
- 16、镉柱法测定乳品中硝酸盐含量时，比色液中亚硝酸钠浓度为（ ）微克每毫升时，光密度和亚硝酸盐的浓度呈直线关系。  
A. 0~0.3 B. 1.3~2.4 C. 3.6~4.7 D. 5.2~6.3
- 17、运用酚酞磷酸钠法进行磷酸盐试验时，如果出现（ ）色，证明磷酸酶未被破坏，乳未经巴氏杀菌或杀菌后又混入生乳。

A. 绿 B. 红 C. 黄 D. 蓝

18、运用苯基磷酸双钠法进行磷酸盐试验时，如果出现（ ）色，证明磷酸酶未被破坏，乳未经巴氏杀菌或杀菌后又混入生乳。

A. 绿 B. 黄 C. 红 D. 蓝

19、定量分析通常可分为两大类，分别是（ ）。

A. 化学分析方法和物理化学分析方法 B. 物理化学分析方法和重量分析

C. 重量分析和容量分析 D. 容量分析和化学分析方法

20、原乳感官评价时的温度一般是（ ）℃。

A. 10~12 B. 18~20 C. 24~30 D. 36~37

21、液态乳制品在感官评价时的温度一般是（ ）℃。

A. 14~16 B. 20~26 C. 24~26 D. 26~30

22、奶油在感官评价时的温度一般是（ ）℃。

A. 3~5 B. 8~10 C. 13~15 D. 16~18

23、 $A=KcL$ 可以表示可见光分光光度计的工作原理，此式被称为（ ）

A. 拉乌尔定律 B. 朗伯—比尔定律 C. 能量守恒定律 D. 动量守恒定律

24、校正分光光度计时，把空白液置于光路中，使透光度达到（ ）

A. 0% B. 50% C. 80% D. 100%

25、仪器停止工作时，应把狭缝关闭在（ ）nm附近。

A. 0.01 B. 0.02 C. 0.03 D. 0.04

26、乳品中的沙门氏菌在SS培养基上，菌落为（ ）色。

A. 灰白 B. 红 C. 蓝 D. 淡黄

27、乳品中的沙门氏菌在三糖铁斜面培养基上，呈现（ ）色。

A. 灰白 B. 红 C. 黑 D. 淡黄

28、乳品中的志贺氏菌属在SS培养基上，菌落为（ ）色。

A. 白 B. 红 C. 蓝 D. 淡黄

29、乳品中的（ ）型溶血性链球菌能引起皮肤及下皮组织的化脓性感染和呼吸道感染，还可以通过食品引起猩红热、流行性咽炎的暴发性流行。

A. 甲型 B. 乙型 C. 丙型 D. 丁型

30、在乳品工业中，可以用（ ）测定牛乳中乳糖的百分含量。

A. 分光光度法 B. 折光法 C. 比重法 D. 旋光法

31、折光仪的原理是利用测定（ ）以求得样品溶液的折射率。

A. 入射角 B. 百分含量 C. 折射角 D. 临界角

32、阿贝折射仪的折射率测定范围为（ ）

A. 1.0000~1.2000 B. 1.3000~1.7000 C. 1.7000~1.8000 D. 1.9000~2.0000

33、折光仪通常用测定（ ）折射率的方法来校正。

A. 饱和食盐水 B. 饱和氯化镁 C. 蒸馏水 D. 饱和硫酸铵

34、对细菌进行革兰氏染色，革兰氏阳性菌为（ ）色。

A. 紫 B. 蓝 C. 红 D. 无

35、对细菌进行革兰氏染色，革兰氏阴性菌为（ ）色。

A. 紫 B. 蓝 C. 红 D. 无

36、在我国GB6914生鲜牛乳收购标准对理化指标的规定中，要求原料乳的脂肪含量大于等于（ ）%（以乳酸计）。

A. 1.64 B. 2.36 C. 3.10 D. 4.20

- 37、在我国 GB6914 生鲜牛乳收购标准对理化指标的规定中，要求原料乳的蛋白质含量大于等于（ ）%（以乳酸计）。  
A. 2.95 B . 3.10 C . 3.68 D . 4.20
- 38、在我国 GB6914 生鲜牛乳收购标准对理化指标的规定中，要求原料乳的密度（20℃/4℃）大于等于（ ）  
A. 0.950 B . 0.968 C . 1.000 D . 1.028
- 39、在我国 GB6914 生鲜牛乳收购标准对理化指标的规定中，要求原料乳中的汞小于等于（ ）mg/kg（以汞计）。  
A. 0.009 B . 0.01 C . 0.02 D . 0.03
- 40、在我国 GB6914 生鲜牛乳收购标准对理化指标的规定中，要求原料乳中的滴滴涕小于等于（ ）mg/kg。  
A. 0.09 B . 0.1 C . 0.15 D . 0.25
- 41、在我国 GB6914 生鲜牛乳收购标准对理化指标的规定中，要求原料乳中的杂质度小于等于（ ）mg/kg。  
A. 2.9 B . 3.0 C . 3.6 D . 4.0
- 42、在我国 GB6914 生鲜牛乳收购标准的规定中，每毫升 I 级生乳中细菌总数不得超过（ ）万个。  
A. 25 B . 40 C . 50 D . 55
- 43、在我国 GB6914 生鲜牛乳收购标准的规定中，每毫升 II 级生乳中细菌总数不得超过（ ）万个。  
A. 50 B . 80 C . 100 D . 110
- 44、在我国 GB6914 生鲜牛乳收购标准的规定中，每毫升 III 级生乳中细菌总数不得超过（ ）万个。  
A. 50 B . 100 C . 150 D . 200
- 45、在我国 GB6914 生鲜牛乳收购标准的规定中，每毫升 IV 级生乳中细菌总数不得超过（ ）万个。  
A. 300 B . 400 C . 500 D . 600
- 46、在巴氏杀菌乳理化指标的规定中，全脂乳的相对密度大于等于（ ）  
A. 1.032 B . 1.034 C . 1.036 D . 1.124
- 47、在巴氏杀菌乳理化指标的规定中，脂肪的含量大于等于（ ）%。  
A. 2.95 B . 3.0 C . 3.68 D . 4.20
- 48、在巴氏杀菌乳理化指标的规定中，总乳固体含量大于等于（ ）%。  
A. 10.5 B . 11.0 C . 11.2 D . 12.6
- 49、在巴氏杀菌乳理化指标的规定中，酸度小于等于（ ）°T。  
A. 15 B . 16 C . 17 D . 18
- 50、在巴氏杀菌乳理化指标的规定中，杂质度小于等于（ ）mg/kg。  
A. 2.0 B . 3.0 C . 3.6 D . 4.0
- 51、在液态乳的卫生指标的规定中，原料乳的细菌总数不得超过（ ）cfu/mL。  
A. 10 B . 20 C . 30 D . 40
- 52、在液态乳的卫生指标的规定中，原料乳在乳品厂贮存超过 36h，其细菌总数不得超过（ ）cfu/mL。  
A. 100000 B . 200000 C . 300000 D . 400000
- 53、在液态乳的卫生指标的规定中，巴氏杀菌乳的细菌总数不得超过（ ）cfu/mL。

- A. 20000 B. 200000 C. 30000 D. 300000
- 54、在液态乳的卫生指标的规定中,巴氏杀菌乳在 8℃下培养 5min 后细菌总数不得超过 ( ) cfu/mL。  
A. 100000 B. 20000 C. 300000 D. 400000
- 55、在液态乳的卫生指标的规定中,大肠菌群不得超过 ( ) cfu/mL。  
A. 80 B. 90 C. 100 D. 110
- 56、在我国酸奶成分标准的规定中,由全脂乳生产的纯酸奶脂肪含量大于等于 ( ) %。  
A. 2.2 B. 3.1 C. 3.2 D. 4.3
- 57、在我国酸奶成分标准的规定中,由全脂乳生产的调味酸奶脂肪含量大于等于 ( ) %。  
A. 2.5 B. 3.1 C. 3.6 D. 4.4
- 58、在我国酸奶成分标准的规定中,果料酸奶的非脂乳固体含量大于等于 ( ) %。  
A. 3.9 B. 4.4 C. 5.8 D. 6.5
- 59、在我国酸奶成分标准的规定中,由全脂乳生产的调味酸奶蛋白质含量大于等于 ( ) %。  
A. 2.3 B. 3.1 C. 3.2 D. 4.3
- 60、在我国酸奶成分标准的规定中,由全脂乳生产的纯酸奶蛋白质含量大于等于 ( ) %。  
A. 2.9 B. 3.4 C. 4.2 D. 5.3
- 61、酸奶生产过程中加糖量一般为 ( ) 的砂糖。  
A. 1%~3% B. 5%~8% C. 10%~12% D. 15%~18%
- 62、酸奶生产的最适接种量为 ( )  
A. 0.5%~1% B. 2%~3% C. 3%~5% D. 5%以上
- 63、在甜炼乳的理化指标中,脂肪含量大于等于 ( ) %。  
A. 6.50 B. 7.00 C. 8.00 D. 9.50
- 64、在甜炼乳的理化指标中,总乳固体含量大于等于 ( ) %。  
A. 25.50 B. 28.00 C. 30.50 D. 31.00
- 65、在甜炼乳的理化指标中,铅含量(以Pb计)小于等于 ( ) mg/kg。  
A. 0.50 B. 0.65 C. 0.80 D. 0.85
- 66、在甜炼乳的微生物指标中,一级甜炼乳的大肠菌群(近似数)不得超过 ( ) 个/100g。  
A. 70 B. 80 C. 90 D. 100
- 67、在甜炼乳的微生物指标中,特级甜炼乳的细菌总数不得超过 ( ) 个/g。  
A. 15000 B. 20000 C. 25000 D. 30000
- 68、在甜炼乳的微生物指标中,二级甜炼乳的细菌总数不得超过 ( ) 个/g。  
A. 15000 B. 20000 C. 25000 D. 50000
- 69、在淡炼乳的理化指标中,特级淡炼乳的总乳固体含量大于等于 ( ) %。  
A. 24 B. 25 C. 26 D. 27
- 70、在淡炼乳的理化指标中,一级淡炼乳的酸度小于等于 ( ) °T。  
A. 40 B. 42 C. 44 D. 46
- 71、在淡炼乳的理化指标中,特级淡炼乳的杂质度小于等于 ( ) mg/kg。  
A. 1.5 B. 2.0 C. 2.5 D. 3.0
- 72、在淡炼乳的生产中,允许加入的稳定剂为分析纯柠檬酸和磷酸的钠盐,但添

加量不得超过（ ）%。

A. 0.05 B . 0.10 C . 0.15 D . 0.20

73、淡炼乳生产所用的原料乳，必须选择新鲜优质的牛乳，其酸度不能超过（ ） $^{\circ}\text{T}$ 。

A. 16 B . 17 C . 18 D . 19

74、在全脂乳粉的理化指标中，水分含量小于等于（ ）%。

A. 2.5 B . 3.0 C . 3.5 D . 4.0

75、在全脂乳粉的理化指标中，其溶解度大于等于（ ）%。

A. 96 B . 97 C . 98 D . 99

76、在全脂乳粉的卫生指标中，酵母和霉菌数小于等于（ ）个/g。

A. 50 B . 60 C . 70 D . 80

77、在全脂乳粉的卫生指标中，大肠杆菌（最近似值）小于等于（ ）个/100g。

A. 30 B . 40 C . 70 D . 80

78、在全脂乳粉的卫生指标中，铅含量小于等于（ ）mg/kg。

A. 0.5 B . 0.6 C . 0.7 D . 0.8

79、在全脂乳粉的卫生指标中，硝酸盐含量（以硝酸钠计）小于等于（ ）mg/kg。

A. 50 B . 80 C . 100 D . 120

80、下列不属于生产乳粉所用原料乳需要检验的内容包括（ ）

A. 细菌数 B . 风味 C . 西利万诺夫试验 D . 颜色

81、按照标准规定，生产乳粉所使用的原料乳中乳脂肪含量大于等于（ ）%。

A. 2.5 B . 3.2 C . 3.5 D . 4.0

82、按照标准规定，生产乳粉所使用的原料乳中总固体含量大于等于（ ）%。

A. 6.7 B . 9.8 C . 11.5 D . 12.2

83、按照标准规定，生产乳粉所使用的原料乳中汞含量不高于（ ）mg/kg。

A. 0.01 B . 0.02 C . 0.03 D . 0.04

84、在脱脂乳粉的理化指标中，水分含量小于等于（ ）%。

A. 2.5 B . 3.0 C . 3.5 D . 4.0

85、在脱脂乳粉的理化指标中，乳糖含量大于等于（ ）%。

A. 10 B . 20 C . 30 D . 50

86、在脱脂乳粉的理化指标中，蛋白质含量大于等于（ ）%。

A. 10 B . 20 C . 30 D . 50

87、在脱脂乳粉的理化指标中，脂肪含量小于等于（ A ）%。

A. 1.5 B . 3.0 C . 3.5 D . 4.0

88、在脱脂乳粉的理化指标中，杂质度小于等于（ ）mg/kg。

A. 3 B . 4 C . 5 D . 6

89、在脱脂乳粉的理化指标中，溶解度大于等于（ ）%。

A. 94 B . 96 C . 97 D . 99

90、在无盐奶油的理化指标中，脂肪含量大于等于（ ）mg/kg。

A. 76.6 B . 82.0 C . 90.2 D . 99

91、在加盐奶油的理化指标中，盐含量小于等于（ ）%。

A. 1.0 B . 1.8 C . 2.0 D . 3.2

92、在脱盐乳清粉的理化指标中，灰分含量小于等于（ ）%。

A. 1.0 B . 1.8 C . 2.0 D . 3.0

93、在脱盐乳清粉的理化指标中，乳糖含量大于等于（ ）%。

A. 55 B. 60 C. 75 D. 80

94、在脱盐乳清粉的卫生指标中，亚硝酸盐含量（以亚硝酸钠计）小于等于（ ）mg/kg。

A. 2 B. 5 C. 8 D. 10

95、在脱盐乳清粉的卫生指标中，硝酸盐含量（以硝酸钠计）小于等于（ ）mg/kg。

A. 20 B. 50 C. 80 D. 100

96、在冰淇淋的理化指标中，高脂型冰淇淋的总糖含量（以蔗糖计）大于等于（ ）%。

A. 12.6 B. 15.0 C. 15.2 D. 16.5

97、在冰淇淋的理化指标中，中脂型冰淇淋的总固形物含量大于等于（ ）%。

A. 22.7 B. 35.0 C. 38.6 D. 46.5

97、在冰淇淋的理化指标中，低脂型冰淇淋的膨胀率大于等于（ ）%。

A. 62.7 B. 75.0 C. 80.0 D. 86.5

98、在冰淇淋的卫生指标中，细菌总数小于等于（ ）cfu/mL。

A. 20000 B. 30000 C. 40000 D. 50000

99、在冰淇淋的卫生指标中，大肠菌群小于等于（ ）cfu/mL。

A. 300 B. 450 C. 500 D. 550

100、在干酪的理化指标中，脂肪含量大于等于（ ）%。

A. 25.00 B. 36.00 C. 50.00 D. 55.00

101、通过分光光度计的光谱吸收曲线不可以取得的信息包括（ ）。

A. 测出各种试样被测位置的颜色 B. 测定液体浓度  
C. 了解液体中吸收特定波长的化合物成分 D. 测定某种呈色物质的含量

102、下列不能用于乳品中硝酸盐测定的方法是（ ）

A. 镉柱法 B. 电极法 C. 镉粉还原分光光度法 D. 盐酸萘乙二胺法

103、镉柱法测定乳品中硝酸盐含量时，样品处理中\_\_\_\_\_不可以用做蛋白质沉淀剂（ ）

A. 饱和硼砂液 B. 稀氨缓冲液 C. 亚铁氰化钾溶液 D. 乙酸锌溶液

104、比色分析法不包括（ ）

A. 目视比色法 B. 光电比色法 C. 还原分光光度法 D. 分光光度法

105、下列关于分光光度计维护的说法不正确的是（ ）

A. 仪器应放在干燥、无污染的地方  
B. 仪器内的防潮硅胶应定期更换或再生  
C. 仪器停止工作时，应把狭缝关闭在0.05nm附近  
D. 仪器经过搬动，应纠正波长精度

106、下列不属于乳品中沙门氏菌可疑菌落特征的是（ ）

A. 无色透明或透明，干燥  
B. 光滑，中间突起  
C. 边缘整齐，直径2~3mm  
D. 有的菌落中央有黑色硫化铁沉淀

107、下列哪项不是乳品中的金黄色葡萄球菌在血平板上的菌落特征是（ ）

A. 不透明金黄色，圆形  
B. 直径2~3mm大而突起  
C. 表面光滑湿润，周围有透明溶血圈



D. 颜色为灰色至黑色

108、下列不属于乳品中溶血性链球菌类型的是 ( )

A. 甲型 B. 乙型 C. 丙型 D. 丁型

109、下列关于酸度计的使用方法说法不正确的是 ( )

A. 样液制备好，无需立即测定，可以久放

B. 新电极或很久未使用的干燥电极，必须浸泡

C. 玻璃电极的玻璃球膜易碎，使用时应特别小心

D. 在使用甘汞电极时，要把电极上的小橡皮塞拔去

110、牛乳的比重通常用 ( ) 测定。

A. 波美计 B. 乳稠计 C. 锤度计 D. 密度计

111、对生产酸奶的原料乳进行标准化的途径不包括 ( )

A. 直接加混原料组成 B. 浓缩原料乳 C. 原料均质 D. 重组原料乳

112、对于酸奶产品中所使用的原辅料必须进行的微生物检验不包括 ( )

A. 细菌总数 B. 大肠菌群 C. 致病菌 D. 嗜热链球菌

113、下列哪项不是酸奶生产过程中杀菌的目的 ( )

A. 杀灭微生物中的致病菌和有害微生物

B. 为发酵剂的菌种创造一个杂菌少、有利生长繁殖的外部环境

C. 提高乳蛋白的水合力

D. 防止砂糖结晶析出

114、全脂乳粉的感官要求不包括 ( )

A. 呈均匀一致的乳黄色

B. 具有乳特有的香味

C. 干燥粉末，允许有少量的结块

D. 润湿下沉快，冲调后无团块，无沉淀

115、下列不属于生产乳粉所用原料乳需要检验的内容包括 ( )

A. 细菌数 B. 酒精试验 C. 西利万诺夫试验 D. 杂质度

116、按照标准规定，下列对于生产乳粉所使用的原料乳的要求叙述错误的是 ( )

A. 采用有健康母牛挤出的新鲜天然乳汁

B. 不得使用产前15d内的胎乳，但可以使用产后7d内的初乳

C. 不得含有肉眼可见的杂质

D. 为均匀无沉淀的液体，粘性浓厚者不得使用

117、按照标准规定，下列对于生产乳粉所使用的原料乳的要求叙述不正确的是 ( )

A. 色泽为白色或稍带微黄色，不得带有红色、绿色或显著的黄色

B. 酸度不得超过 20°T，个别地区允许使用不高于 22°T 的牛乳

C. 允许使用少量的化学物质和防腐剂

D. 为均匀无沉淀的液体，粘性浓厚者不得使用

118、奶油的感官要求不包括 ( )

A. 呈均匀一致的微乳黄色

B. 食盐分布均匀一致，无食盐结晶

C. 奶油切开可允许有少量的水点

D. 组织均匀，稠度及展性适宜，边缘及中部一致，微有光泽

119、下列关于奶油的卫生指标说法不正确的是 ( )。



- A. 特级奶油的杂菌数 $\leq 30000\text{cfu/g}$   
 B. 致病菌不得检出  
 C. 一级奶油的大肠菌群 $\leq 90\text{cfu/100g}$   
 D. 二级奶油的杂菌数 $\leq 50000\text{cfu/g}$
- 120、关于我国酸乳成分标准说法不正确的是（ ）  
 A. 纯酸乳中蛋白质含量 $\geq 2.9\%$  B. 调味酸乳中蛋白质含量 $\geq 2.3\%$   
 C. 果味酸乳中蛋白质含量 $\geq 2.3\%$  D. 纯酸乳中蛋白质含量 $\geq 4.9\%$
- 121、硬质干酪微生物指标说法不正确是（ ）  
 A. 霉菌数 $\leq 50\text{cfu/g}$   
 B. 致病菌不得检出  
 C. 大肠菌群（近似数） $\leq 90\text{cfu/100g}$   
 D. 霉菌数 $\leq 100\text{cfu/g}$
- 122、下列全脂乳粉的质量指标中说法不正确的是（ ）  
 A. 水分含量 $\leq 3.0\%$   
 B. 溶解度 $\geq 99\%$   
 C. 酵母和霉菌数 $\leq 100$ 个/g  
 D. 大肠杆菌（最近似值）小于等于 40 个/100g
- 123、下列不属于生产乳粉所用原料乳需要检验的内容包括（ ）  
 A. 细菌数 B. 风味 C. 西利万诺夫试验 D. 酒精试验
- 124、细菌学指标作为乳品卫生质量标准之一，通常不包括（ ）  
 A. 细菌菌群总数 B. 霉菌数 C. 大肠菌群最有可能数 D. 致病菌的检出
- 125、下列不属于沙门氏菌属检验方法基本步骤的是（ ）。  
 A. 非选择性增菌 B. 选择性平板分离 C. 生化试验 D. 血清型分型试验
- 126、对沙门氏菌属进行（ ）试验为阴性。  
 A. 赖氨酸 B. ONPG C. 鸟氨酸 D. 半固体动力
- 127、对沙门氏菌属进行（ ）试验为阳性。  
 A. 水杨苷 B. ONPG C. 鸟氨酸 D. 棉子糖
- 128、下列关于淡炼乳感官指标说法不正确的是（ ）  
 A. 具有明显的高温灭菌乳的滋味和气味  
 B. 呈乳白色，颜色均匀，有光泽，无脂肪游离，无凝块  
 C. 组织细腻，黏度适中  
 D. 冲调后允许有钙盐沉淀
- 129、在淡炼乳中允许加入的稳定剂为分析纯的（ ）的钠盐，但添加量不得超过 0.05%。  
 A. 柠檬酸和磷酸 B. 柠檬酸和碳酸 C. 磷酸和碳酸 D. 琥珀酸和碳酸
- 130、冰淇淋中稳定剂用量确定的一般依据不包括（ ）  
 A. 配料的总固体含量 B. 凝冻机的种类  
 C. 配料的脂肪含量 D. 配料的糖含量
- 131、干酪生产中加入凝乳酶的注意事项不包括（ ）  
 A. 不要使原料中产生气泡 B. 凝乳酶由于是液态的，可以直接加入  
 C. 沿边徐徐加入 D. 搅拌时间不要过长
- 132、生产干酪的原辅料说法不正确的是（ ）  
 A. 原料乳感官检验合格后，必要时进行抗菌素试验  
 B. 所用的凝乳酶以皱胃酶为主

D. 生产干酪的水必须是软水且无菌

133、菌株复壮的常用方法不包括 ( )

A. 分离纯化 B. 寄主复壮 C. 杂交育种 D. 基因自发突变

134、葡萄球菌的液体培养性状不包括 ( )

A. 在肉汤中呈混浊生长 B. 在胰酪胨大豆肉汤时有时液体澄清，菌体多时呈混浊生长

C. 在血平板上为圆形、大而凸起 D. 在血平板上菌落周围无溶血圈

135、下列哪些物质不属于容易发生光解的物质，需要避光保存 ( )

A. 胡萝卜素 B. 黄曲霉素 B1 C. 维生素 B1 D. 氨基酸

136、下列对于提高分析结果的精密度和准确度的说法不正确的是 ( )

A. 正确选取样品量

B. 减少平行测定次数、减少偶然误差

C. 对照试验

D. 校正仪器和标定溶液

137、对于感官检验实验室的要求下列说法不正确的是 ( )

A. 感官检验实验室要远离其他实验室，清洁、安静、无异味；

B. 感官检验实验室应布置成三个独立的区域：办公室、样品准备室、检验室；

C. 检验室用于进行感官检验，室内的颜色要深一些，不宜用白色；

D. 检验台上装有漱洗盘和水龙头，用来冲洗品尝后吐出的样品。

138、下列是专门用来测定牛乳相对密度的仪器是 ( )

A. 普通密度计 B. 锤度计 C. 乳稠计 D. 波美计

139、下列关于乳脂类的物理化学性质说法不正确的是 ( )

A. 乳中的脂类是指脂肪和类脂两类化合物

B. 脂类不溶于水，而溶于乙醚、丙酮、苯等无机溶剂中

C. 乳脂肪具有补充消耗了的脂肪和构成脂肪组织的作用

D. 乳中的类脂主要有磷脂、胆固醇等

140、下列关于均质乳的说法不正确的是 ( )

A. 由于牛乳的均质化，使脂肪球均匀的分布在乳中，防止了脂肪上浮

B. 牛乳的均质会引起脂肪迅速的分解，从而产生皂样的酸败气味

C. 在实际生产中采用先杀菌后均质，脂肪酸败并不增高

D. 均质乳不具有新鲜牛乳的芳香气味

141、下列关于乳糖说法不正确的是：( )

A. 乳糖是哺乳动物乳腺所分泌的特有糖类，是一种单糖

B. 在乳中以晶粒形式存在，甜度相当于蔗糖的六分之一

C. 乳糖在乳中有三种型态： $\alpha$ 型， $\beta$ 型和少量的醛型

D. 乳糖的型态不同导致不同型态具有不同的物理性质

142、下列关于乳糖的化学性质说法不正确的是 ( )

A. 乳糖酶在乳糖酵母最适宜的 PH6.0-6.5 条件下活性最强

B. 乳糖不能在胃里消化，只能在肠道内水解，并能抑制肠道腐败菌生长

C. 某些婴儿或成年人体内乳糖酶很少或者没有，故有乳糖不耐症

D. 乳糖在溶液中裂解不受 PH值的影响

143、下列关于乳中胆碱说法不正确的是 ( )

A. 缺乏胆碱可引起脂肪运转障碍，产生脂肪肝

C、胆碱是乳中卵磷脂的主要组成部分

D、乳中胆碱含量较高，约 150mg/l

144、下列关于酶对于乳和乳制品加工方面的作用叙述不正确的是（ ）

A、脂肪酶、蛋白酶和酸性磷酸酯酶影响牛乳的保藏性

B、过氧化酶、碱性磷酸酯酶作为牛乳加热预处理的指标

C、作为乳房炎感染的指标：过氧化物酶、碱性磷酸酯酶

D、具有抗微生物活性：溶菌酶、过氧化物酶

145、细菌性食物中毒中下列哪些菌是主要引起神经症状（ ）

A、福氏志贺氏菌

B、副溶血弧菌

C、葡萄球菌

D、肉毒杆菌

146、条件致病菌致病的条件不是（ ）

A、寄居部位改变

B、内源性感染

C、菌群失调

D、以上均不是

147、下列哪种细菌的最适生长温度是 25℃（ ）

A、肠炎沙门菌

B、空肠弯曲菌

C、假结核耶尔森菌

D、O157: H7大肠杆菌

148、常用琼脂扩散试验的琼脂浓度为（ ）

A、0.3~0.5%

B、1~2%

C、3~4%

D、5~6%

E、7~8%

149、不属于原核细胞型的微生物是（ ）

A. 螺旋体; B. 放线菌; C. 病毒; D. 细菌; E. 立克次体

150、属于真核细胞型的微生物是（ ）

A. 螺旋体 B. 放线菌; C. 真菌; D. 细菌; E. 立克次体

151、青霉素的抗菌作用机理的是（ ）

A. 干扰细菌蛋白质的合成; B. 抑制细菌的核酸代谢; C. 抑制细菌的酶活性;

D. 破坏细胞壁中的肽聚糖; E. 破坏细胞膜

152、与内毒素有关的细菌结构是（ ）

A. 细胞壁外膜; B. 核膜; C. 线粒体膜; D. 荚膜; E. 细胞膜

153、芽胞与细菌有关的特性是（ ）

; B. 产生毒素; C. 耐热性; D. 粘附于感染部位;

154、与细菌粘附于动物细胞黏膜的能力有关的结构是 ( )

A. 菌毛; B. 荚膜; C. 中介体; D. 胞浆膜;

155、不属于细菌基本结构的是 ( )

A. 鞭毛 B. 细胞质 C. 细胞膜 D. 核质 E. 细胞壁

156、下列不属于病毒结构的是 ( )

A. 荚膜 B. 鞭毛 C. 衣壳 D. 细胞核

157、关于细菌的核,正确的描述是 ( )

A. 具有完整的核结构 B. 为双股 DNA C. 是细菌生命活动必需的遗传物质  
D. 无核膜

158、下列关于阿贝折光仪校正和使用方法叙述不正确的是 ( )

A. 通常用测定蒸馏水折射率的方法进行校准;  
B. 若校正时温度不是20℃应查出该温度下蒸馏水的折射率再进行校准;  
C. 在20℃时蒸馏水的折光率应为1.33299,可溶性固型物含量是100%;  
D. 测定读数时,应使明暗分界线恰好通过十字线。

159、测定牛乳中还原糖不能使用下列哪种方法 ( )

A. 卡尔·费休法 B. 直接滴定法 C. 碘量法 D. 萨氏法

160、用EDTA滴定法可以测定下列哪种元素的含量。( )

A. 铁 B. 钙 C. 碘 D. 锌

161、下列不属于测定食品中水分含量的方法有 ( )

A. 干燥法 B. 碘量法 C. 卡尔·费休法 D. 微波法

162、下列对于减压干燥法说明不正确的是 ( )

A. 真空烘箱内各部位温度要求均匀一致,若干燥时间短时,更应严格控制;  
B. 第一次使用的铝质乘凉盒要反复烘干两次,每次置于调节到规定温度的烘箱内烘1-2小时然后移至干燥器内冷却45分钟称重。  
C. 由于直读天平与被称量物之间的温度差会引起明显的误差,一般冷却时间在1-2小时内。  
D. 减压干燥时,自烘箱内部压力降至规定真空度时起计算烘干时间。

163、下列关于卡尔费休法叙述不正确的是 ( )

A. 卡尔费休法属于碘量法;  
B. 费休试剂是  $I_2$ 、 $SO_2$ 、 $CHN$ 和  $CHOH$ 的混合溶液;  
C. 若测定的样品含水量在1%以上,其终点的判断可用永停滴定法  
D. 此法适用于深色样品及微量和痕量水分的测定

164、下列不属于水分测定方法的有 ( )

A. 蒸馏法 B. 红外吸收光谱法 C. 凯式定氮法 D. 气相色谱法

165、下列关于水分含量和水分活度说法不正确的是 ( )

A. 水分含量和水分活度是两种不同的概念  
B. 水分活度表示食品中水分存在的状态  
C. 水分活度的大小对食品的色、香、味、质构以及食品的稳定性都有着重要的

D. 同一种食品，水分含量越高，水分活度一定越高

166、下列不属于水分活度测定的方法有（ ）

A. A测定法；B、扩散法；C、溶剂萃取法；D、高锰酸钾法

167、<sup>w</sup>灰化温度的高低对灰分测定结果影响很大，下列关于灰化温度的选择叙述不正确的是：（ ）

A. 乳品类小于 550℃ B 、肉制品、谷物小于 525℃；

C、果蔬及其制品小于 525℃ D 、鱼类及海产品小于 550℃

168、为标定  $\text{KMnO}_4$  溶液的浓度可以选择的基准物是（ ）

A.  $\text{Na}_2\text{SO}_4$  B、 $\text{Na}_2\text{SO}_4$  C、 $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  D、 $\text{Na}_2\text{CO}_3$

169、下列元素中不属于常量元素的有（ ）

A. 钙 B、镁 C、钠 D、铁

170、下列不属于微量元素的有（ ）

A. 硫 B、钴 C、铝 D、碘

171、下列不属于食品中痕量元素的是（ ）

A. 铁 B. 钙 C、碘 D、锌

172、下列关于测定碘含量的实验叙述不正确的是（ ）

A. 灰化样品时，加入氢氧化钾的作用是使碘形成难挥发的碘化钾

B. 用氯仿萃取比色法操作简单，显色稳定，重现性好

C. 碘溶于氯仿中呈现粉红色

D. 碘化物在碱性条件下与重铬酸钾作用，定量析出碘

173、下列关于酸度的叙述正确的是（ ）

A. 总酸度是食品中所有酸性成分的总量

B. 有效酸度是被测定溶液中氢离子的浓度，不能用 PH 计测定

C. 外表酸度又叫发酵酸度

D. 真实酸度也叫固有酸度

174、下列关于索式提取法的测定叙述不正确是（ ）

A. 提取时水浴温度不可过高，此过程中应注意防火

B. 在挥发乙醚或石油醚时，可用直接火加热

C. 反复加热会因脂类氧化而增重

D. 在抽提时，冷凝管上最好连接一个氧化钙干燥管

175、下列有关直接滴定法测定还原糖含量的说法不正确的是（ ）

A. 此法所用的氧化剂碱性酒石酸的氧化能力较强

B. 次甲基蓝是一种氧化剂

C. 加入亚铁氰化钾是为了消除滴定终点的干扰因素

D. 碱性酒石酸甲液和乙液可混合保存

176、关于中重量法测定食品中粗纤维的叙述不正确的是（ ）

A. 该法操作简便，迅速

B. 此法结果粗糙，重现性差

C. 样品中脂肪含量低于 1%，应先用石油醚脱脂

D. 酸碱消化时，如产生大量泡沫，可加入 2 滴硅油或辛醇消泡

177、用凯式定氮法测定食品中蛋白质含量不需要的试剂是（ ）

A. 浓硫酸 B、硫酸铜 C、乙醚 D 盐酸

下列关于常量凯式定氮说法不正确的是（ ）

- B、蒸馏完毕后，应先将冷凝管提离液面  
C、硼酸吸收液的温度可以超过 40℃  
D、蒸馏前若加碱不足，消化液呈现蓝色不生成氢氧化铜沉淀
- 178、下列方法不可以用来测定蛋白质含量的有（ ）  
A、双缩脲法 B、紫外分光光度法 C、萨氏法 D、水杨酸比色法
- 179、下列不属于人体必需氨基酸的是（ ）  
A、蛋氨酸 B、缬氨酸 C、丙氨酸 D、色氨酸
- 180、下列有关维生素的叙述不正确的是：（ ）  
A、维生素是维持人体正常生命活动所必需的一类天然有机化合物  
B、人体食用维生素越多越好  
C、维生素的主要功能是通过作为辅酶的成分调节代谢  
D、长期缺乏任何一种维生素都会导致相应的疾病
- 181、下列关于水溶性维生素叙述不正确的是（ ）  
A、水溶性维生素广泛的存在于动植物中，饮食来源充足  
B、易溶于水，而不溶于苯、乙醚、氯仿等有机溶剂  
C、测定时，一般都在酸性溶液中进行  
D、在碱性介质中很稳定，即使加热也不破坏
- 181、下列哪项不是维生素 A 主要来源（ ）  
A、鱼肝油 B、乳类 C、水果 D、蛋类
- 182、维生素 C 缺乏时产生的症状是（ ）  
A、坏血病 B、脚气病 C、贫血病 D、口角炎
- 183、关于硝酸盐和亚硝酸盐的使用量叙述错误的是（ ）  
A、以硝酸钠计 ADI0-0.5mg/kg B、以亚硝酸钠计 ADI0-0.2mg/kg  
C、硝酸钠的最大使用量 0.5mg/kg D、亚硝酸钠的最大使用量 0.05mg/kg
- 184、下列关于镉柱法说法不正确的是（ ）  
A、镉柱每次使用完毕后应先用水洗再用盐酸洗涤  
B、为了保证硝酸盐测定结果正确，镉柱还原效率应当经常检查  
C、在制取海面状镉和装填镉柱时组好在水中进行  
D、肉类制品在沉淀蛋白质时也可以使用硫酸锌溶液，但用量不宜过多
- 185、下列哪种酶要分布在肝脏的（ ）  
A、碱性磷酸酶  
B、酸性磷酸酶  
C、谷丙转氨酶  
D、乳酸脱氢酶
- 186、脲酶化学本质的是（ ）  
A、脂肪 B、糖类 C、蛋白质 D、磷脂
- 187、下列食品中不能加入糖精钠的是（ ）  
A、冷饮类 B、配方乳粉 C、浓缩果汁 D、面包
- 188、关于薄层色谱法叙述不正确的是（ ）  
A、样品处理时，酸化的目的是使苯甲酸钠和山梨酸钾转变为苯甲酸和山梨酸  
B、这种方法灵敏度高，操作简便，重现性好  
C、样品中如含有二氧化碳、酒精时应先加热除去  
D、本方法还可以同时测定果酱中的糖精

- )
- A、天然色素安全性高，但是稳定性差  
 B、合成色素是用有机物合成的，资源丰富  
 C、合成色素稳定性好，色泽鲜艳  
 D、天然色素着色能力强
- 190、下列不属于人工合成色素的有 ( )  
 A、苋菜红 B、亮蓝 C、红曲红 D、柠檬黄
- 191、下列不属于人体必需的微量元素的有 ( )  
 A、铁 B、锌 C、铜 D、镁
- 192、下列不属于有毒元素的有 ( )  
 A、铅 B、汞 C、钼 D、砷
- 193、下列关于用银盐法测定食品中砷含量的叙述不正确的是 ( )  
 A、反应温度最好在 25℃左右，防止反应过激或过缓  
 B、吡啶既是溶剂同时也是有机碱，它具有沸点高、灵敏度和重现性好的特点  
 C、氯化亚锡只起到还原作用  
 D、本法来自于国标法
- 194、下列不属于有机氯农药的有 ( )  
 A、DDT B、七氯 C、六六六 D、乐果
- 195、下列不属于有机磷农药的有 ( )  
 A、敌敌畏 B、敌百虫 C、艾氏剂 D、乐果
- 196、生理异常乳不包括 ( )  
 A、营养不良乳 B、初乳 C、冻结乳 D、末乳
- 197、下列关于奶油生产工艺的叙述错误的是 ( )  
 A、奶油中和使用的中和剂为石灰或碳酸钠  
 B、稀奶油杀菌采用的温度为 85℃-90℃的高温巴氏杀菌  
 C、制造甜性奶油时，奶油的温度应保持在 6.4-6.8 之间  
 D、色素经常选用 30%的安那妥溶液
- 198、下列不具有还原性的糖类有 ( )  
 A、蔗糖 B、乳糖 C、麦芽糖 D、葡萄糖
- 199、服用下列哪些药物可以解除脚气病 ( )  
 A、维生素 C B、维生素 A C、维生素 B D、硫胺素
- 200、下列不属于分析天平杠杆系统的是 ( )  
 A、天平梁 B、指针 C、吊耳 D、砝码

## 二、多项选择题

- 1、食品分析的一般程序为：( )  
 A 样品的采集 B 样品的制备和保存 C 样品的预处理 D 成分分析 E 数据处理
- 2、下列对于采集样品过程中应注意的事项说法正确的是 ( )  
 A 一切采样工具，如采样器、容器、包装纸等都应清洁，不应将任何有害物质带入样品中；  
 B 供微生物检验用的样品，应严格遵守无菌操作规程；  
 C 感官性质不同的样品可以混在一起，不需要另行包装。  
 D 样品采集完毕后，应迅速送往检测室进行分析，以免发生变化



- 3、下列关于准确度与精密度关系的正确说法是（ ）
- A. 准确度高精密度一定高 B . 精密度高不一定准确度就高  
C. 准确度高精密度不一定就高 D . 精密度和准确度没有任何关系
- 4、有机物破坏法主要用于食品中无机元素的测定，主要的方法有（ ）
- A干法灰化 B 浸提法 C 湿法硝化 D 离子交换法
- 5、下列关于准确度和精密度说法正确的是（ ）
- A. 准确度决定了检验结果的可靠程度 B . 准确度是指测定值与平均值的符合程度  
C. 精密度是有系统误差决定的 D . 精密度是保证准确度的先决条件
- 6、按检验时所用的感觉器官的不同，感官检验可分为
- A视觉检验 B 嗅觉检验 C 味觉检验 D 触觉检验
- 7、最普遍使用的两种分光光度计是（ ）
- A. 72 型分光光度计 B . AA2610型原子吸收分光光度计  
C. 751 型紫外分光光度计 D . SL41-F96 荧光分光光度计
- 8、751 型紫外分光光度计的两种光源是（ ）
- A. 钨灯 B . 氙灯 C . 氙灯 D . 氢灯
- 9、下列数据在乳稠计测量范围内的是（ ）
- A 0.987 B 1.003 C 1.015 D 1.030
- 10、影响折射率测定数值的因素有：（ ）
- A. 光波长 B、温度 C、湿度 D PH 值
- 11、下列关于牛乳化学组成说法正确的是：（ ）
- A. 牛乳是由复杂的化学成分所组成，它是具有胶体特性的液体  
B. 牛乳中有上百种物质所组成，但主要水、脂肪、蛋白质、乳糖、维生素、盐类、气体等  
C. 水分是乳中的主要成分  
D. 维生素或其前体物并非为乳腺所合成，是由血液中原有物质进入乳中
- 12、下列关于影响牛乳组成的因素，叙述正确的是：（ ）
- A. 正常牛乳的组成在一定时间内是相对稳定的  
B. 牛乳的组成由于乳牛的品种、个体、年龄、泌乳期、季节、饲料、环境温度等不同而有显著差异  
C. 环境温度在 30℃以上时，产乳量和脂肪含量均减少  
D. 饲料中的脂质对牛乳中乳脂质及其构成有显著影响
- 13、乳品中可用于磷酸酶试验的方法是（ ）
- A. 酚酞磷酸钠法 B . 淀粉碘化钾法  
C. 苯基磷酸双钠法 D . 酒精试验法
- 14、标准溶液浓度大小确定的理论依据是（ ）
- A. 滴定终点和敏锐程度 B . 测定标准溶液体积的相对误差  
C. 分析试样的成分和性质 D . 对分析结果准确度的要求
- 15、下列属于乳及乳制品感官评价一般原则和方法的是（ ）
- A. 评价人员必须具有良好的生理和精神条件 B . 样品温度适中  
C. 样品应存贮一定时间后再进行评定 D . 采样方法要标准
- 16、下列属于乳及乳制品感官评价一般原则和方法的是（ ）
- A. 及时注意样品气味 B . 样品的量应足够  
C. 评后清洗口舌 D . 感官评定小组成员应独立工作，互不干扰

- 17、下列关于乳中维生素 C 的说法正确的是 ( )
- A. 糖类、盐类、氨基酸等物质在溶液中有保护维生素 C 的作用
  - B. 生产乳粉时, 由于与高温空气的接触, 维生素 C 损失达 60%
  - C. 乳中维生素 C 含量为 10mg-24mg/l
  - D. 维生素 C 有酸味, 不溶于脂肪溶剂中
- 18、下列关于乳中胆碱说法不正确的是 ( )
- A. 缺乏胆碱可引起脂肪运转障碍, 产生脂肪肝
  - B. 胆碱是无色晶体, 易溶于水和乙醇中
  - C. 胆碱是乳中卵磷脂的主要组成部分
  - D. 乳中胆碱含量较高, 约 150mg/l
- 20、下列说法错误的是: ( )
- A. 蛋白酶能使蛋白质水解形成蛋白胨、多肽, 最后分解成氨基酸
  - B. 蛋白酶的最适温度为 37-42°C, 最适 PH 为 8
  - C. 脂肪酶的最适温度为 37°C, 最适 PH 为 8
  - D. 酸性磷酸脂酶存在于乳清中, 最适 PH 为 7.0-7.2
- 21、关于乳中盐类分布叙述正确的是 ( )
- A. 牛乳中盐类以三种形式存在: 水溶性盐类、胶体形式盐类和蛋白质结合盐类
  - B. 在乳中水溶性盐类以强酸盐或强碱盐形式存在
  - C. 在正常牛乳的 PH 值下乳蛋白呈阴性离子与阳性离子结合形成盐类
  - D. 乳中的盐类以溶解性和胶体形式之间呈平衡状态存在
- 22、下列关于牛乳物理性质叙述正确的是 ( )
- A. 牛乳的正常色泽是一种白色透明的液体
  - B. 新鲜牛乳具有特殊的香味
  - C. 山羊乳的风味与牛乳完全相同
  - D. 正常牛乳可能略带黄色
- 23、下列关于乳在加工过程中的物理化学性质叙述正确的是 ( )
- A. 将乳迅速冷却是获得优质原料的必要条件
  - B. 新鲜牛乳中含有一种抗菌物质——乳过氧化物酶
  - C. 乳在冻结过程中由于水形成冰晶体析出, 使乳的电解质浓度提高
  - D. 乳的杀菌和灭菌都是以热处理为主
- 24、下列关于浓缩时牛乳的变化叙述正确的是 ( )
- A. 真空浓缩对奶粉颗粒的物理性状有很大的影响
  - B. 牛乳浓缩程度对炼乳变稠的影响
  - C. 浓缩将近结束时, 如温度超过 60°C, 则黏度显著增高
  - D. 牛乳真空浓缩沸点高, 牛乳中的热敏性物料损失多
- 25、下列细菌中, 属于肠杆菌科 ( )
- A. 伤寒沙门氏菌
  - B. 空肠弯曲菌
  - C. 奇异变形杆菌
  - D. 痢疾志贺氏菌
  - E. 枸橼酸杆菌
- 26、有关细菌培养基的描述, 哪项是正确的 ( )
- A. 按物理状态可分为液体、固体和半固体三类
  - B. SS 培养基属于鉴别培养基
  - C. 血琼脂平板属于营养培养基
  - D. 蛋白胨水为常用的基础培养基
  - E. 庖肉培养基属于厌氧培养基

- 27、肠道杆菌中，不是重要的荚膜或包膜抗原是（ ）  
A. O抗原 B. H抗原 C. 伤寒的 Vi 抗原 D. 以上都不是
- 28、下列属于分光光度计构造的部分是（ ）  
A. 单色器 B. 吸收池 C. 检测器 D. 记录器
- 29、紫外和分光光度计可以用（ ）作色散元件。  
A. 棱镜 B. 凸透镜 C. 光栅 D. 平面镜
- 30、紫外和分光光度计的单色器一般包括（ ）  
A. 棱镜 B. 狭缝 C. 光栅 D. 平面镜
- 31、紫外和分光光度计的光电转换元件大多采用（ ）  
A. 聚光镜 B. 光电管 C. 光电倍增管 D. 光电管暗盒
- 32、沙门菌属在普通平板上的菌落特点不正确的是（ ）  
A. 中等大小，无色半透明  
B. 针尖状小菌落，不透明  
C. 中等大小，粘液型  
D. 针尖状小菌落，粘液型  
E. 扁平粗糙型
- 33、下列关于沙门菌属叙述不正确的是（ ）  
A. 不发酵乳糖或蔗糖  
B. 不发酵葡萄糖  
C. 不发酵麦芽糖  
D. 不发酵甘露醇  
E. 大多不产生硫化氢
- 34、关于伤寒沙门菌叙述不正确的是（ ）  
A. 发酵乳糖，产酸产气  
B. 发酵乳糖，产酸不产气  
C. 发酵葡萄糖，产酸产气  
D. 发酵葡萄糖，产酸不产气  
E. 不发酵葡萄糖
- 35、正常菌群对构成生态平衡起重要作用，其生理学意义以下及特征中包括（ ）  
A. 生物拮抗  
B. 营养作用  
C. 促进宿主免疫器官发育成熟  
D. 持续刺激宿主免疫系统发生免疫应答  
E. 成年后肠道中双歧杆菌占肠道菌群的比例明显增加
- 下列属于乳品中志贺氏菌属阴性反应的是（ ）  
A. VP试验 B. 葡萄糖铵试验 C. 苯丙氨酸脱氨酶 D. 西蒙氏柠檬酸盐
- 36、乳品中的金黄色葡萄球菌在 Baird—Parker 上的菌落特征是（ ）  
A. 圆形、凸起  
B. 直径 2~3mm 表面光滑湿润  
C. 边缘色淡，周围有一透明带  
D. 颜色为灰色至黑色
- 37、对乳品中的金黄色葡萄球菌进行染色镜检，其菌体特征为（ ）  
A. 革兰氏阳性球菌 B. 菌体较小，直径 0.5~1 微米  
C. 排列呈葡萄球状 D. 无芽孢，无荚膜

- 38、乳品中溶血性链球菌在血平板上的菌落特征为 ( )
- A. 菌落细小, 直径为 1mm
  - B. 圆形突起, 呈灰白色
  - C. 不太光滑, 不易碰碎
  - D. 周围形成无色透明的溶血环
- 39、对乳品中的溶血性链球菌进行染色镜检, 其菌体特征为 ( )
- A. 革兰氏阳性球菌
  - B. 排列呈长短不等链条状
  - C. 无芽孢, 无鞭毛
  - D. 不能运动
- 40、下列关于折光仪使用方法正确的是 ( )
- A. 由目镜观察, 转动棱镜旋钮, 使视野分为明暗两部分
  - B. 通过放大镜在刻度尺上进行读数
  - C. 转动棱镜旋钮, 使明暗分界线在十字线交叉点
  - D. 每次测定后, 必须对仪器进行擦拭
- 41、酸度计是由 ( ) 两部分组成。
- A. 电流计
  - B. 氙灯
  - C. 电极
  - D. 光电倍增管
- 42、根据测量电动势的方式, 可将酸度计分为 ( ) 两种类型。
- A. 电位计式
  - B. 直读式
  - C. 光电式
  - D. 电动式
- 43、通常用于酸度计校正的缓冲液 pH 值可为 ( )
- A. 2.10
  - B. 4.01
  - C. 7.00
  - D. 9.22
- 44、酸度计的新电极或很久未使用的干燥电极, 可以在 ( ) 中浸泡 24h 以上再使用。
- A. 蒸馏水
  - B. 氯化镁饱和溶液
  - C. 0.1mol/L 的盐酸溶液
  - D. 硝酸钠饱和溶液
- 45、下列属于我国原料乳验收感官指标的是 ( )
- A. 色泽呈乳白色或稍带微黄色
  - B. 具有新鲜牛乳固有的香味, 无其他异味
  - C. 呈均匀的胶态流体
  - D. 无沉淀、无凝块、无杂质、无异物
- 46、酸乳发酵剂主要由 ( ) 两种菌种组成。
- A. 嗜热链球菌
  - B. 嗜酸乳杆菌
  - C. 保加利亚乳杆菌
  - D. 双歧杆菌
- 47、下列对于普通旋光仪说法正确的是 ( )
- A. 最简单的旋光仪是由两个尼克尔棱镜构成的, 即起偏器和检偏器;
  - B. 由于肉眼较容易识别视野两半圆光线强度的微弱差异, 故能正确判断终点;
  - C. 当偏振白光通过旋光质时, 不同波长的色光的偏振面旋转的角度有所不同, 称旋光色散;
  - D. 普通旋光计的读数尺是以角度表示的。
- 48、在乳粉生产过程中所干燥出的水分主要是牛乳中的 ( )
- A. 自由水
  - B. 结合水
  - C. 结晶水
- 49、下列关于检糖计叙述正确的是 ( )
- A. 它是旋光仪的一种
  - B. 是密度计的一种
  - C. 它是已白光作为光源的
  - D. 检糖计读数尺是以糖度表示的
50. 若要测定牛乳中的水分含量, 可以使用 ( )
- A. 常压干燥法
  - B. 减压干燥法
  - C. 红外线干燥法

- 51、酸乳发酵终点判断方法包括 ( )
- A. 抽样测定酸乳的酸度, 一般酸度达  $65\sim 70^{\circ}\text{T}$ , 即可终止发酵
  - B. 控制好酸奶进入发酵室的时间, 在同等的生产条件下, 以上几班发酵时间为准
  - C. 抽样及时观察酸乳的流动性和组织状态
  - D. 详细记录每批的发酵时间、发酵温度等, 以供下批发酵判断终点作为参考
- 52、酸奶发酵后进行冷却的目的是 ( )
- A. 为了迅速有效地抑制酸奶中乳酸菌的生长, 终止发酵过程
  - B. 防止产酸过度
  - C. 稳定酸奶的组织状态
  - D. 降低乳清析出的速度
- 53、可以用来测定鲜乳中脂肪含量的方法 ( ) A. 索氏提取法 B. 巴布科克法 C. 溶剂萃取法
- 54、对于酸奶产品中所使用的原辅料必须进行的物理化学检验包括 ( )
- A. 原料乳的酸度、热稳定性
  - B. 辅料的特征指标
  - C. 重金属含量
  - D. 抗生素
- 55、下列适合用直接干燥法进行水分测定的物质是 ( )
- A. 糖浆
  - B. 乳粉
  - C. 味精
  - D. 牛乳
- 56、下列适合用减压干燥法进行水分测定的物质有 ( )
- A. 糖浆
  - B. 乳粉
  - C. 味精
  - D. 牛乳
- 57、下列属于生产乳粉所用原料乳需要检验的内容包括 ( )
- A. 乳温
  - B. 酒精试验
  - C. 相对密度
  - D. 酸度
- 58、下列关于红外线干燥法说法正确的是 ( )
- A. 红外线干燥法是一种水分快速测定方法, 但精密度差;
  - B. 可作为简易法用于测定 2-3 份样品的大致水分;
  - C. 一般测定一份试样需要 10-30 分钟;
  - D. 当试样分数较多时, 效率反而降低
- 59、下列关于用蒸馏法测定水分的特点和适用范围叙述正确的是 ( )
- A. 此法由于采用了一种高效的换热方式, 水分可被迅速移去;
  - B. 该法设备简单, 操作方便
  - C. 广泛应用于谷类、果蔬、油类、香料等多种水分的测定;
  - D. 此法加热温度比直接干燥法高
- 60、对于蒸馏法测定水分的注意事项说法正确的是 ( )
- A. 样品用量一般谷物、豆类约 20 克
  - B. 蔬菜水果约 5 克
  - C. 对于高温易分解样品用苯做蒸馏溶剂, 但蒸馏时间需要延长;
  - D. 为了避免接收管和冷凝管壁附着水滴, 仪器必须洗涤干净
- 定量分析通常可分为两大类, 分别是 ( )
- A. 化学分析方法
  - B. 物理化学分析方法
  - C. 重量分析
  - D. 容量分析
- 61、下列关于加盐奶油的理化指标说法正确的是 ( )
- A. 水分含量  $\leq 16\%$
  - B. 脂肪含量  $\geq 78\%$
  - C. 盐含量  $\leq 2.0\%$
  - D. 酸度  $\leq 30\%$
- 62、干酪的理化指标中说法错误的是 ( )
- A. 水分含量  $\leq 60.00\%$
  - B. 脂肪含量  $\geq 25.00\%$
  - C. 食盐含量为  $1.50\%\sim 3.00\%$

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/368056001126006132>