

农产品高级检验工试题

1.取检样 25ml 放入 225ml 灭菌生理盐水中，则样品被稀释了（）倍

- A、 25
- B、 15
- C、 10（正确答案）
- D、 5

2.

大肠杆菌检测过程中的初发酵试验，每个样品，选择 3 个适宜的连续稀释度的样品匀液（液体样品可以选择原液），每个稀释度接种（）管月桂基硫酸盐胰蛋白（LST）肉汤，每管接种 1ml（如接种量超过 1ml,则用双料 LST 肉汤）

- A、 2
- B、 3
- C、 1
- D、 9

3. 食品中铜的检验方法可用

- A、 离子选择电极法
- B、 原子吸收光谱法
- C、 KMnO_4 滴定法
- D、 银盐法

4.

沙门氏菌检验生化试验，自选择性琼脂平板上分别挑取（）以上典型或可疑菌落，接种三糖铁琼脂

- A、2个
- B、5个
- C、6个
- D、D个

5. 二乙硫代氨甲酸钠法测 CU 含量，需要用（）

- A、分光光度计（正确选 A）
- B、原子吸收分光光度计
- C、酸度计
- D、色谱仪

6.

不同类型的食品采用不同的工具和方法，半固体食品，用无菌勺子从（）部分挖取样品，放入无菌盛样容器

- A、最上面
- B、最底部
- C、中心
- D、几个

7.

双歧杆菌计数，每个稀释度吸取 1ml 样品匀液于莫匹罗星锂盐改良 MRS 琼脂平板，使用灭菌（）进行表面涂布，每个稀释度作两个平板

- A、接种针
- B、L形棒（
- C、接种钩
- D、接种环

8. 酸碱滴定过程中，双指示剂法常用的是以下哪两种指示剂

- A、甲基橙与甲基红
- B、甲基橙与酚酞 (飞)
- C、甲基红与酚酞
- D、都不对

9 .

大肠菌群检测过程中的复发酵试验，用 () 从产气的 LST 肉汤管， $36^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$ 培养 $48\text{h}\pm 2\text{h}$ ，观察产气情况

- A、接种针
- B、接种环 (k 硝?)
- C、移液管
- D、接种钩

10 .碱类除有杀菌作用外还有

- A、去油污
- B、消毒
- C、增加表面活性
- D、润滑

11 .

打开气相色谱仪温控开关，柱温调节电位器旋到任何位置时，主机加热指示剂灯都不亮，分析下列所叙述的原因哪一个不正确

- A、加热指示灯灯泡坏了
- B、销电阻的铂丝断了
- C、铂电阻的信号输入线断了
- D、实验室工作电压达不到要求 (H 项 7%)

12 .()可使蛋白质发生变性

- A、强酸强碱
- B、重金属盐
- C、有机溶剂
- D、以上均可

13 .

微生物检测时液体样品预处理中，吸收前要将样品充分混合•，取样的吸管插入样品的深度一般不要超过

- A、3.0CM
- B、2.5CM
- C、1.5CM
- D、LOCM

14 .欲配制 PH=8.00 的缓冲溶液，应选用下列哪一组缓冲对

- A、HCOOH-HCOONa(pKa=3.74)
- B、HAc-NaAc(pKa=4.75)
- C、NaH₂PO₄-Na₂HPO₄(pKa=7.20) -)
- D、NH₃-NH₄Cl(pKa=9.26)

15 .实验室组装回流装置，下面选用玻璃仪器和装法错误的是

- A、球形冷凝管用橡皮塞直立于圆底烧瓶上
- B、球形冷凝管用弯管橡皮塞斜横装于圆底烧瓶上
- C、安装应先下后上，整齐稳妥，铁甲不松不紧
- D、回流加热前应先加沸石，回流速度控制在液体蒸汽润滑不超过冷凝管的 1/3 高度

16 .

B级 10ml 滴定管容量允差为：在标准温度 20℃时，水在 60~100s 时间流出，等待 30s 后，允差不得超过

A、±0.1ml

B、+0.25ml

C、±0.2ml(正确)

D、+0.05ml

17 .二乙硫代氨甲酸钠比色法测 CU 含量，测定波长为

A、480nm

B、440nm ; >力

C、510nm

D、610nm

18 .矿泉水的氯化物含量测定下面不需要的试剂是

A、酚酞

B、Al(OH)₃ 沉淀剂

C、NaCl

D、H₂SO₄

19 .液相色谱流动相过滤必需使用何种粒径的过滤膜

A、0.5μm

B、0.45μm-)

C、0.6μm

20 .志贺氏菌能在普通培养基上生长，最适生长 PH(),最适温度为 37 摄氏度

A、7N(正确答案)

B、3.5

C、6.5

D、5

21 .罐头商业无菌检验，关于采样数量要求下面方法不正确的是

A、低酸性食品罐头在杀菌冷却后，每杀菌锅抽样 2 罐

B、罐头每锅抽样 1 罐

C、每批每个品种基数不得少于 1 罐(生)

D、按生产班次抽样取样数为 1/6000

22 .志贺氏菌分离培养时间为

A、18~24 小时(正确答案)

B、B 小时

C、36 小时

D、72 小时

23 .

基准法测定饮料中的氧化碳含量与容积倍数法测定值之间的换算关系是

$W=(CO_2)=() \times K$,K 为某一温度下容积倍数法测得的 CO₂ 气容量。括弧应填:

A、0.9768

B、1.9768(

C、2.9768

24 .

金黄色葡萄球菌检验中，挑取平板上可疑菌落进行血清凝固酶实验，该实验结果的观察时间为

- A、每半小时观察一次，总长 2 小时
- B、每半小时观察一次，总长 6 小时 (] 1
- C、每小时观察一次，总长 2 小时
- D、每小时观察一次，总长 6 小时

25 .关于检出限，下面说法不正确的是

- A、检出限一般有仪器检出限，分析方法检出限之分
- B、仪器检出限与分析仪器噪音有关
- C、方法检出限与样品取样，分离富集无关 (卜尚常名)
- D、方法检出限与样品测定条件优化有关

26 .食品中氨基酸的定性检验可采用下面的 () 试剂

- A、甲醛
- B、水合茱三酮，：产 Q
- C、NH₄OH
- D、NaOH

27 .宜用棕色滴定管盛装的标准溶液是

- A、NaCl
- B、NaOH

C、 $K_2Cr_2O_7$

28 .防止或抑制微生物生长繁殖的方法

- A、消毒
- B、灭菌
- C、防腐
- D、杀菌

29 .我国规定饮料是不含乙醇或乙醇含量不超过（）的饮料制品

- A、0.002
- B、0.005
- C、0.01
- D、0.05

30 .

电位法测定饮料中氨基酸态氮含量，空白加入甲醛后，应用标准氢氧化钠滴至 PH=（），再记录其消耗的体积

- A、7.2
- B、8.2
- C、9.2
- D、10

31 .

用重铬酸钾法测的硫酸亚铁试样中的质量分数（%）分别为：20.03,20.04,20.02,20.05 和 20.06,计算相对平均偏差，结果为

- A、0.0005 口一)

B、0.05

D、0.06

32 .自然界中不存在的糖是

A、麦芽糖…

B、蔗糖

C、果糖

D、多糖

33 .食品中亚硫酸钠含量的测定中，用高钵酸钾钾标准溶液滴定至（）即为终点

A、微红色 I

B、黑色

C、黄色

D、紫色

34 .菌落总数量测定的培养温度调整为 20℃,最可能出现的结果是

A、菌落数比实际数减少

B、菌落数比实际数增多

C、无菌落生长

D、染菌

35 .制备培养基时，常用的漠甲酚紫指示剂属（）指示剂

A、酸性

B、碱性

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/585041220001011104>