

食品检验员职业技能竞赛题库及答案（单选题 1-250 题）

1、粮食卫生标准的分析方法主要起（）作用。

A. 小麦粉改良剂

B. 增白剂

C. 熏蒸杀虫剂

D. 防腐剂

正确答案：C

2、定性分析粮食中磷化物残留量的原理：磷化物遇水和酸释放磷化氢，与（）生成黑色磷化银。

A. 碳酸银

B. 硝酸银

C. 硫酸银

D. 氯化银

正确答案：B

3、食品中蔗糖的测定中，样液加酸水解，使用的酸是（）。

A. HCl

B. HNO₃

C. H₂SO₄

D. HClO₄

正确答案：A

4、二氧化硫在果酒中的作用不包括（）。

A. 杀菌

B. 抗氧化

C. 澄清

D. 增香

正确答案：D

5、定性分析粮食中氰化物残留量的原理中，氰化物遇酸产生氢氰酸，与苦味酸钠生成（）异氰紫酸钠。

A. 紫色

B. 红色

C. 粉色

D. 绿色

正确答案：B

6、银盐法测粮食中的丙酸钙用于糕点砷时，试样经消化处理后，加入碘化钾和酸性氯化亚锡五价砷还原为三价砷，然后与新生态氢生成砷化氢，通过（）浸泡的棉花取出硫化氢后，与银盐反应生成有色胶态物比色测定。

A. 硝酸

B. 乙酸铅

C. 硫酸

D. 硝酸镁

正确答案：B

7、标定氰化钾标准溶液时使用（）标准溶液。

A. 碳酸银

B. 氢氧化银

C. 硝酸银

D. 碳酸铜

正确答案：C

8、白酒总酸测定分析结果表述，白酒总酸以（）计。

A. 乙酸

B. 酒石酸

C. 碳酸

D. 磷酸

正确答案：A

9、二硫腈比色法测定粮食中的铅时，产生的废氰化钾溶液，在排放前应加入（）以降低毒性。

A. 盐酸+硫酸亚铁

B. 氢氧化钠+硫酸亚铁

C. 氢氧化钠+柠檬酸铵

D. 盐酸+柠檬酸铵

正确答案：B

10、小麦粉中过氧化苯甲酰在国家标准中规定的最大允许使用量

为（）。

A. 0.01g/kg

B. 0.06g/kg

C. 0.10g/kg

D. 禁止使用

正确答案：D

11、石墨炉原子吸收光谱法测定粮食中的铅时，样品经处理后，导入原子吸收分光光度计中，原子化以后，吸收（）共振线，其吸收量与铅量成正比。

A. 520nm

B. 253.7nm

C. 283.3nm

D. 490nm

正确答案：C

12、石墨炉原子吸收光谱法测定粮食中的铅时，测定所用的玻璃食品需经（）处理。

A. 10%~20%硝酸浸泡 12h

B. 10%~20%硝酸浸泡 24h

C. 10%~20%硫酸浸泡 12h

D. 10%~20%硫酸浸泡 24h

正确答案：B

13、二硫脲比色法测定粮食中的铅时，测量波长为（）。

A. 510nm

B. 283.3nm

C. 253.7nm

D. 490nm

正确答案：A

14、悬浮粒子：可悬浮在空气中，尺寸一般在（）之间的固态、液态物质或两者的混合物，包括生物粒子和非生物粒子。

A. 0.001~500 μm

B. 0.1~1000 μm

C. 0.01~1000 μm

D. 0.001~1000 μm

正确答案：B

15、粮食中蛋白质含量的测定原理是试样在催化剂作用下用（）消解，反应产物用碱中和后蒸馏，释放出氨，用硼酸吸收，用硫酸滴定吸收液，以此计算蛋白质含量。

A. 氢氧化钠

B. 硫酸铜

C. 硫酸钾

D. 浓硫酸

正确答案：D

16、根据菌落总数的报告原则，某样品经菌落总数测定的数据为3775个/mL，应报告为（）个/mL。

A. 3775

B. 3780

C. 3800

D. 4000

正确答案：C

17、最常用的基础培养基是（）培养基。

- A. 琼脂
- B. 氯化钠
- C. 牛肉膏蛋白胨
- D. 固体

正确答案：C

18、关于动植物油脂过氧化值的测定方法叙述错误的是（）。

- A. 硫代硫酸钠应现用现配
- B. 碘化钾饱和溶液应是新配制的且不含游离碘和碘酸盐
- C. 冰乙酸使用前应用纯净的惰性气体清除氧
- D. 冰乙酸对皮肤和组织有强刺激性

正确答案：A

19、国标规定，一般滴定分析用标准溶液在常温（15~25℃）保存时间一般不超过（），当溶液出现浑浊、沉淀、颜色变化等现象时，需重新制备。

A. 半个月

B. 一个月

C. 两个月

D. 三个月

正确答案：C

20、密度瓶法测定酒精度时，用（）除去样品中的不挥发性物质。

A. 蒸发法

B. 蒸馏法

C. 精馏法

D. 萃取法

正确答案：B

21、酵母菌的无性繁殖方式主要有（）。

A. 芽殖

B. 裂殖

C. 增殖

D. 芽殖和裂殖

正确答案：D

22、氢化物发生原子荧光光谱法测粮食中的砷时，试样经消化处理后，加入（）使五价砷还原为三价砷。

A. 硼氢化钠

B. 硫脲

C. 柠檬酸铵

D. 氨水

正确答案：B

23、尿素酶试验阳性呈（）。

A. 黑色

B. 红色

C. 绿色

D. 蓝色

正确答案：B

24、甜炼乳抑制微生物的生长依靠（）。

- A. 高压灭菌
- B. 巴氏消毒
- C. 高浓度糖
- D. 防腐剂

正确答案：C

25、原子吸收分光光度分析中，样品发生气化并解离成基态原子是在预混合型原子化器的（）中进行。

- A. 燃烧器
- B. 雾化器
- C. 毛细管
- D. 预混合器

正确答案：A

26、葡萄酒中干浸出物含量测定的原理是先测得样品中总浸出物含量，在从中减去（），即得干浸出物含量。

- A. 酒精含量
- B. 非糖固形物含量

C. 固形物含量

D. 总糖含量

正确答案：D

27、二硫腙比色法测定粮食中的汞时，样品经消化后，汞离子在（）溶液中，与二硫腙生成橙色络合物，溶于三氯甲烷，比色测定。

A. 碱性溶液

B. 酸性溶液

C. 中性溶液

D. 没有要求

正确答案：B

28、二硫腙比色法测定粮食中的汞时，测量波长为（）。

A. 420nm

B. 450nm

C. 490nm

D. 520nm

正确答案：C

29、冷原子吸收法测定粮食中的汞时，样品经消化后，汞转化成离子状态，（）介质中氯化锡还原成元素汞，进行冷原子吸收测定。

A. 弱碱性

B. 强酸性

C. 弱酸性

D. 强碱性

正确答案：B

30、理化分析用啤酒样品除气的方法不可采用（）。

A. 振摇

B. 超声波

C. 搅拌

D. 加热

正确答案：D

31、《中华人民共和国食品安全法》规定的食品生产经营管理制度主要有：食品生产经营许可制度、索票索证制度、食品安全管理制度、（）。

- A. 食品销毁制度、不安全食品停止生产制度
- B. 食品召回制度、不安全食品停止食用制度
- C. 食品退回制度、不安全食品停止销售制度
- D. 食品召回制度、不安全食品停止经营制度

正确答案：D

32、以下不是国家标准中规定测定粮食中的镍含量的测定方法的是（）。

- A. 二硫脲比色法
- B. 丁二酮肟比色法
- C. 原子吸收分光光度法
- D. 乙二胺四乙酸二钠法

正确答案：A

33、《糕点、面包》中规定总砷含量不能超过（）。

- A. 0.1mg/kg
- B. 1.0mg/kg
- C. 0.5mg/kg

D. 1.5mg/kg

正确答案：C

34、原子吸收分光光度法测定粮食中的镍时，应在（）溶液中进行。

A. 酸性

B. 碱性

C. 中性

D. 无要求

正确答案：B

35、测定糕点中的丙酸钙时，样品前处理时加入甲酸的目的是（）。

A. 形成酸性介质

B. 调整溶液的 pH

C. 防止在分离柱中形成非挥发性盐类物质

D. 中和反应过程中产生的碱

正确答案：C

36、二硫脲比色法测定粮食中的铅时，铅与二硫脲生成（）络合物。

- A. 黄色
- B. 红色
- C. 蓝色
- D. 绿色

正确答案：B

37、AgCl 属于（）沉淀。

- A. 晶形
- B. 凝乳状
- C. 无定形
- D. 杂乱形

正确答案：B

38、阿贝折光计能测出蔗糖溶液内含糖量的质量百分数（），相当于折射率 1.333~1.531。

- A. 0%~65%

B. 0%~75%

C. 0%~95%

D. 10%~95%

正确答案：C

39、二硫脲比色法测铅时，配制铅标准溶液选（）为基准物质。

A. 乙酸铅

B. 铅粉

C. 硝酸铅

D. 氯化铅

正确答案：C

40、分光光度法测罐头食品中复合磷酸盐的显色反应显（）。

A. 绿色

B. 蓝色

C. 红色

D. 黄色

正确答案：B

41、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

正确答案：D

42、密度瓶法测啤酒酒精度时，装入密度瓶中的试样要求（）。

- A. 冷却至 20℃左右
- B. 冷却至 15℃左右
- C. 煮沸并冷却至 15℃左右
- D. 煮沸并冷却至 20℃左右

正确答案：B

43、二硫脲比色法测锌时，为了防止铜、汞、铅、铋、银和镉等离子的干扰，应加入（）。

- A. 硫代硫酸钠

B. 柠檬酸铵

C. 盐酸羟胺

D. 乙酸钠

正确答案：A

44、二硫脲比色法测锌时，样品经消化后，在（）时，锌离子与二硫脲形成紫红色络合物。

A. pH=2.0~4.0

B. pH=4.0~5.5

C. pH=7.0~8.5

D. pH=9.0~10.0

正确答案：B

45、下列关于判断灰化是否完全的描述正确的是（）。

A. 必须要灰化至白色或浅灰色

B. 必须要高温炉温度达到 500~600℃后灰化 5h

C. 根据样品的组成、形状，观察残灰的颜色

D. 加入助灰剂使其达到白灰色为止

正确答案：B、C

46、耐碱性好的灰化容器是（）。

A. 瓷坩埚

B. 蒸发皿

C. 石英坩埚

D. 铂坩埚

正确答案：D

47、不具有还原性的糖有（）。

A. 葡萄糖

B. 麦芽糖

C. 核糖

D. 半乳糖

正确答案：D

48、石墨炉原子吸收分光光度分析中，石墨炉升温顺序是（）。

A. 灰化、干燥、净化、原子化

B. 干燥、灰化、原子化、净化

C. 干燥、灰化、净化、原子化

D. 灰化、干燥、原子化、净化

正确答案：B

49、高效液相色谱法测茶叶中的咖啡碱时，流动相为（）。

A. 甲醇—水

B. 甲酸—水

C. 乙酸—水

D. 乙酸铵—水

正确答案：A

50、啤酒原麦汁浓度是通过测定啤酒的真正浓度和（）通过计算得到的。

A. 酒精度

B. 发酵度

C. 麦汁浸出得率

D. 麦汁含量

正确答案：A

51、三铁糖琼脂斜面属于（）培养基。

- A. 营养
- B. 鉴别
- C. 选择
- D. 基础

正确答案：B

52、以下哪项是衡量啤酒成熟度的关键指标？（）

- A. 真正发酵度
- B. 高级醇
- C. 双乙酰
- D. 二氧化碳

正确答案：C

53、原子吸收分光光度分析时，若组分较复杂且被测组分含量较低时，为了简便准确地进行分析，一般选择的方法是（）。

- A. 标准曲线法

B. 内标法

C. 标准加入法

D. 外标法

正确答案：C

54、原子吸收分光光度分析中的吸光物质是（）。

A. 分子

B. 基态原子

C. 离子

D. 激发态原子

正确答案：B

55、原子吸收分光光度分析中，为了提高测定灵敏度，空心阴极灯的工作电流应（）。

A. 越大越好

B. 越小越好

C. 为额定电流的 40%~60%

D. 无要求

正确答案：C

56、火焰原子吸收分光光度法测定（）微量元素时，需要用镧作为释放剂，以消除磷酸的干扰。

A. 锌、钠

B. 钙、镁

C. 钾、镁

D. 铜、锰

正确答案：B

57、邻菲罗啉比色法测定葡萄酒中的铁时，试样经处理后，试样中的三价铁离子在酸性条件下被还原为二价铁离子，与邻菲罗啉生成（）的络合物，比色测定。

A. 橙红色

B. 蓝色

C. 棕色

D. 绿色

正确答案：A

58、食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，没有明确保质期的，保存期限不得少于（）。

- A. 一年
- B. 半年
- C. 二年
- D. 三年

正确答案：C

59、植物油脂含皂量是指植物油脂加碱精炼后，油脂中残留的（）的量。

- A. 不皂化物
- B. 皂角
- C. 皂化物
- D. 氧化物

正确答案：C

60、正常的全脂新鲜牛乳呈不透明的乳白色或淡黄色，分离乳脂肪后的脱脂乳呈（）。

A. 淡黄色

B. 乳白色

C. 纯白色

D. 深黄色

正确答案：B

61、下列选项中对于志贺氏菌在三糖铁琼脂内的反应结果叙述正确的是（）。

A. 底层产酸而不产气，斜面产碱，不产生氧化硫，无动力

B. 底层产酸而不产气，斜面产碱，不产生硫化氢，无动力

C. 底层产酸而不产气，斜面产碱，不产生氧化硫，动力

D. 底层产酸而不产气，斜面产碱，不产生硫化氢，动力

正确答案：B

62、（）主要是原料乳经预处理、预热杀菌、真空浓缩、喷雾干燥等工序制成的。

A. 全脂加糖乳粉

B. 母乳化乳粉

C. 调制乳粉

D. 全脂乳粉

正确答案：D

63、普通培养基生长不良，在加有血液、血清的培养基中生长良好，血清肉汤中易生成链。在血琼脂平板上形成灰白色、表面光滑、有乳光、半透明或不透明、直径为 0.5~0.75mm 的圆而凸起的微小菌落，接触酶阴性的菌属为（）。

A. 志贺氏菌

B. 葡萄球菌

C. 沙门氏菌

D. 溶血性链球菌

正确答案：D

64、下列不属于微生物的特点是（）。

A. 种类多

B. 繁殖快

C. 难培养

D. 代谢能力强

正确答案：C

65、铅的毒性很强，长期摄入会引起慢性中毒，国家标准中规定葡萄酒、果酒中的铅含量应小于或等于（）。

A. 0.2mg/kg

B. 0.5mg/kg

C. 1.0mg/kg

D. 2.0mg/kg

正确答案：A

66、（）是向有关部门报告检验结果的公开技术文件，是证实所检产品的质量状况的客观证据。

A. 原始记录

B. 检验规范

C. 检验报告

D. 检验方法

正确答案：C

67、食品安全标准是（）的标准。

A. 自愿性

B. 民主性

C. 科学性

D. 强制性

正确答案：D

68、《中华人民共和国食品安全法》第一百三十八条规定，受到开除处分的（）不得从事食品检验工作，受到刑事处罚的则终身不得从事食品检验工作。

A. 5 年

B. 8 年

C. 10 年

D. 15 年

正确答案：C

69、原子吸收光谱分析仪中单色器位于（）。

A. 空心阴极灯之后

- B. 原子化器之后
- C. 原子化器之前
- D. 空心阴极灯之前

正确答案：B

70、火焰原子吸收光谱法测定葡萄酒中的铅时，试样经消化处理后，试样中的铅离子与 DDTC 形成配位化合物，经（）萃取分离后导入原子吸收光谱仪。

- A. 4-甲基-2-戊酮
- B. 四氯化碳
- C. 丙酮
- D. 三氯甲烷

正确答案：A

71、用干法灰化法前处理测定果酒中的铅含量时，灰化温度为（）。

- A. 550℃
- B. 400℃

C. 500℃

D. 625℃

正确答案：C

72、EDTA 法测定黄酒中氧化钙的含量时，试样中若有镁离子也能与 EDTA 生成络合物使测定结果偏高，测定时加入氢氧化钠溶液使溶液的 pH（），使镁离子生成氢氧化镁沉淀，再加入钙指示剂可以消除镁离子的干扰。

A. ≤ 2

B. ≤ 8

C. ≥ 10

D. ≥ 12

正确答案：D

73、样品在转移、蒸发过程中发生物理变化引起的干扰是（）。

A. 背景吸收

B. 基体干扰

C. 光谱干扰

D. 化学干扰

正确答案：B

74、由待测元素与其他组分之间发生化学作用产生的干扰是（）。

A. 背景吸收

B. 光谱干扰

C. 基体干扰

D. 化学干扰。

正确答案：D

75、电离属于（）。

A. 背景吸收

B. 化学干扰

C. 基体干扰

D. 光谱干扰

正确答案：B

76、火焰中基态原子密度最大的区域是在燃烧器狭缝口上方（）。

- A. 6~12mm
- B. 12~18mm
- C. 18~24mm
- D. 1~6mm

正确答案：A

77、用火焰原子吸收法测定元素含量时，原子化器的温度越高，则灵敏度（）。

- A. 越高
- B. 越低
- C. 不变
- D. 不一定，跟不同元素有关

正确答案：D

78、下列不属于原子吸收分光光度法的优点是（）。

- A. 准确度高
- B. 灵敏度高
- C. 测定范围广

D. 多种元素的同时分析

正确答案：D

79、职业道德在社会生活中主要体现在三方面的要素，分别是（）。

A. 职业责任、职业义务和职业利益

B. 职业职责、职业权利和职业利益

C. 职业责任、职业权利和职业义务

D. 职业职责、职业利益和职业义务

正确答案：B

80、原子吸收分光光度计中，将空心阴极灯发射的未被待测元素吸收的特征谱线与邻近谱线分开的部件是（）。

A. 单色器

B. 外光路系统

C. 预混合室

D. 雾化器

正确答案：A

81、分光光度法最大的优点是可以在一个试样中同时测定（）以上的组分而不必事先进行分离。

- A. 一种
- B. 两种
- C. 两种或两种
- D. 一种或一种

正确答案：C

82、原子吸收光谱位于光谱的（）。

- A. 紫外光区
- B. 可见光区
- C. 紫外和可见光区
- D. 红外光区

正确答案：C

83、啤酒中苦味的主要来源是（）。

- A. α -酸
- B. 异 α -酸

C. β -酸

D. 异 β -酸

正确答案：B

84、欧洲啤酒协会推荐的苦味物质测定的方法是（）。

A. 紫外分光光度法

B. 重量法

C. 旋光法

D. 电导法

正确答案：A

85、啤酒中苦味物质测定时，啤酒酸化所加盐酸的浓度是（）。

A. 2mol/L

B. 5mol/L

C. 3mol/L

D. 6mol/L

正确答案：C

86、见光易分解的溶液要装于（）瓶中。

- A. 白色
- B. 棕色
- C. 透明
- D. 黑色

正确答案：B

87、二硫胺比色法测乳品中的汞时，在酸性介质中二硫胺与（）反应生成橙红色的二硫胺汞络盐，溶于四氯化碳有机溶剂。

- A. 低价汞
- B. 高价汞
- C. 有机汞
- D. 单质汞

正确答案：B

88、食品检验人员应当（），保证出具的检验数据和结论客观、公正、准确，不得出具虚假或不实数据和结果的检验报告。

- A. 尊重科学，恪守职业道德

- B. 尊重企业，兼顾客户利益
- C. 尊重实际，维护企业利益
- D. 尊重科学，维护团体利益

正确答案：A

89、用氢氧化钠标准溶液标定乙酸溶液，这种属于（）。

- A. 间接标定法
- B. 直接标定法
- C. 比较法
- D. 直接配制法

正确答案：A

90、乳品工业中常用（）来表达乳的新鲜度。

- A. 甜度
- B. 酸度
- C. 密度
- D. 冰点

正确答案：B

91、邻菲罗啉比色法测定葡萄酒中的铁时，试样经处理后，试样中的三价铁离子在酸性条件下被（）还原为二价铁离子，与邻菲罗啉生成稳定的络合物，比色测定。

- A. 磺基水杨酸
- B. 盐酸羟胺
- C. 高锰酸钾
- D. 氨基水杨酸

正确答案：B

92、葡萄酒中干浸出物含量测定时，恒温水浴的作用是（）。

- A. 蒸发掉部分挥发性物质
- B. 将样品蒸干
- C. 将样品保持一定温度
- D. 水解

正确答案：A

93、DDTC 是（）的简称。

- A. 磺基水杨酸钠
- B. 二乙基二硫代氨基甲酸钠
- C. 乙二胺四乙酸二钠
- D. 乙酸—乙酸钠

正确答案：B

94、高效液相色谱法测定啤酒中的苦味质时，经过样品处理和吸附与解脱后进行校准，校准的方法为（）。

- A. 测定试样前进标样 20 μ L 两次，取两次校正因子的平均值
- B. 测定试样前进标样 20 μ L 四次，取四次校正因子的平均值
- C. 测定试样后进标样 20 μ L 两次，取两次校正因子的平均值
- D. 测定试样前进标样 20 μ L 两次，测定试样后再进标样 20 μ L 两次，取四次校正因子的平均值

正确答案：D

95、比色法测定啤酒中的铁时，在一定条件下，低价铁离子与邻菲罗啉生成（）稳定的配合物，比色测定。

- A. 酒红色

B. 橘红色

C. 蓝色

D. 棕色

正确答案：B

96、用基准物无水碳酸钠标定盐酸或硫酸溶液，这种属于（）。

A. 直接配制法

B. 比较法

C. 直接标定法

D. 间接标定法

正确答案：C

97、原子吸收分光光度计使用的空心阴极灯属于（）。

A. 连续光源

B. 锐线光源

C. 照明光源

D. 天然光源

正确答案：B

98、下列不属于标准溶液的标定法的是（）。

- A. 直接标定法
- B. 直接配制法
- C. 间接标定法
- D. 比较法

正确答案：B

99、饮料中果汁含量的测定中，测定总黄酮时，橙、柑、橘中的黄烷酮类与（）作用，开环生成2，6-二羟基-4-环氧基苯丙酮和对甲氧基苯甲醛，遇碱缩合生成黄色橙皮素查耳酮，比色测定。

- A. 酸
- B. 碱
- C. 盐
- D. 水

正确答案：B

100、火焰原子吸收光谱法使用的火焰类型有（）。

A. 3 种

B. 4 种

C. 5 种

D. 6 种

正确答案：A

101、原子吸收分光光度法测定金属含量时，被测元素的灵敏度和准确度在很大程度上取决于（）。

A. 空心阴极灯

B. 火焰

C. 原子化系统

D. 分光系统

正确答案：C

102、《粮食卫生标准的分析方法》中磷化特定量测定的方法是（）

A. 银盐法

B. 二硫腈比色法

C. 钼蓝比色法

D. 盐酸副玫瑰苯胺法

正确答案：C

103、原子荧光仪器要求光源、原子化器和检测器三者处于（）状态。

A. 直角

B. 直线

C. 正三角

D. 任意

正确答案：A

104、用索氏抽提法测定糕点中的脂肪含量时使用的抽提剂为（）。

A. 乙醚

B. 乙醇

C. 无水乙醚

D. 甲醇

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/676140022000010113>