

分析单选判断简答

单项选择题

1. 下列属于法定计量单位的是 (D)
A . 里 B . 磅 C . 斤 D . 千米
2. 下列氨基酸中属于人体必需氨基酸的是 (A)
A . 赖氨酸 B . 甘氨酸 C . 丙氨酸 D . 丝氨酸
3. 下列属于有机磷农药的是 (A)
A . 敌百虫 B . 六六六 C . DDT D . 毒杀芬
4. 斐林试剂与葡萄糖作用生成红色的 (C) 沉淀
A . CuO B . Cu(OH)_2 C . Cu_2O D . Fe(OH)_2
5. 蔗糖在酸性条件下水解生成 (C) A . 两分子葡萄糖 B . 两分子葡萄糖 C . 一分子葡萄糖和一分子果糖 D . 一分子葡萄糖和一分子半乳糖
6. 下列物质中属于 B 族黄曲霉毒素的是 (B)
A . 黄曲霉毒素 G1 B . 黄曲霉毒素 B1 C . 黄曲霉毒素 G2 D . 2-乙基 G2
7. 维生素 D 缺乏引起下列哪种疾病 (A)
A . 佝偻病 B . 不孕症 C . 坏血病 D . 神经炎
8. 下列属于多糖的是 (C)
A . 乳糖 B . 果糖 C . 淀粉 D . 麦芽糖
9. 物质的量的法定计量单位是 (A)
A . mol B . mol/L C . g/mol D . g
10. 标定 HCl 溶液的浓度所用的基准试剂是 (B)
A . CaCO_3 B . Na_2CO_3 C . NaOH D . KOH
11. 下列维生素中属于脂溶性维生素的是 (B)
A . 烟酸 B . 维生素 A C . 维生素 B1 D . 生物素
12. 下列属于双糖的是 (D)
A . 果糖 B . 淀粉 C . 葡萄糖 D . 蔗糖
13. 下列属于人工甜味剂的是 (A)

A. 糖精钠 B. 甜叶菊糖苷 C. 甘草 D. 麦芽糖醇

14. 气相色谱法的流动相是 (A)

A. 气体 B. 液体 C. 固体 D. 胶体

15. 下列属于天然着色剂的是 (B)

A. 姜黄素 B. 胭脂红 C. 靛蓝 D. 新红

1. 下列属于增稠剂的是 (C)

A. 亮蓝 B. 没食子酸丙酯 C. 琼脂 D. 新红

2. 下列氨基酸中属于人体必需氨基酸的是 (C)

A. 谷氨酸 B. 甘氨酸 C. 色氨酸 D. 胱氨酸

3. 下列属于还原性单糖的是 (B)

A. 蔗糖 B. 果糖 C. 淀粉 D. 麦芽糖

4. 下列维生素中属于脂溶性维生素的是 (C)

A. 维生素 B6 B. 泛酸 C. 维生素 D D. 叶酸

5. 下列属于双糖的是 (A)

A. 蔗糖 B. 淀粉 C. 葡萄糖 D. 果糖

6. 下列不是长度的法定计量单位是 (A)

A. 里 B. 米 C. 厘米 D. 千米

7. 下列属于多糖的是 (A)

A. 纤维素 B. 果糖 C. 葡萄糖 D. 乳糖

8. 维生素 E 缺乏引起下列哪种疾病 (D)

A. 干眼病 B. 坏血病 C. 神经炎 D. 不孕症

9. 测定水的硬度所用的标准溶液是 (B)

A. HCl B. EDTA C. NaOH D. AgNO₃

10. 标定 EDTA 溶液浓度基准试剂是 (B)

A. HCl B. CaCO₃ C. NaOH D. K₂Cr₂O₇

11. 锌与二硫腙可形成 (B) 色的配合物

A. 白色 B. 紫红色 C. 蓝色 D. 黄色

12. 淀粉在淀粉酶及酸的作用下最终水解成 (A)

A. 葡萄糖 B. 果糖 C. 蔗糖 D. 麦芽糖

13. 下列属于我国目前允许的人工着色剂的是 (A)

- A. 苋菜红 B. 姜黄素 C. 红花黄 D. 虫胶红
14. 我国卫生标准规定，大豆油、花生油、麻油等的酸价应为 (A)
- A. ≤ 4 B. ≤ 1 C. ≤ 10 D. ≥ 10
15. 使蛋白质沉淀的试剂是 (D)
- A. 葡萄糖 B. 氯化钠 C. 硝酸钾 D. 硫酸铜
1. 下列属于乳化剂的是 (B)
- A. 果胶 B. 酯胶 C. 食用明胶 D. 羧甲基纤维素
2. 下列属于多糖的是 (A)
- A. 纤维素 B. 半乳糖 C. 蔗糖 D. 葡萄糖
3. 测定氯化钠的含量应用哪种试剂滴定 (B)
- A. EDTA B. AgNO_3 C. NaOH D. HCl
4. 硬度为 30°DH 的水属于 (D)
- A. 极硬水 B. 软水 C. 极软水 D. 硬水
5. 可见分光光度计测定的波长范围是 (B)
- A. $< 400\text{nm}$ B. $400 \sim 760\text{nm}$ C. $> 760\text{nm}$ D. $< 200\text{nm}$
6. 物质的量的法定计量单位是 (C)
- A. mg B. mL C. mol D. min
7. Pb^{2+} 与二硫脲形成的配合物的颜色是 (B)
- A. 紫色 B. 红色 C. 黄色 D. 蓝色
8. 下列属于还原性双糖的是 (D)
- A. 纤维素 B. 淀粉 C. 葡萄糖 D. 乳糖
9. 标定 AgNO_3 溶液的浓度的基准试剂是 (A)
- A. NaCl B. HCl C. NaOH D. Na_2CO_3
10. 下列属于单糖的是 (A)
- A. 葡萄糖 B. 淀粉 C. 蔗糖 D. 麦芽糖
11. 苯酚与溴水生成沉淀的颜色是 (B)
- A. 黄色 B. 白色 C. 红色 D. 蓝色
12. 下列属于发酵酒的是 (A)
- A. 啤酒 B. 五粮液 C. 白兰地 D. 茅台酒
13. 下列属于挥发性毒物的是 (C)

- A. 生物碱 B. 亚硝酸盐 C. 氰化物 D. 强酸
14. 紫外分光光度计的光源是 (B)
- A. 钨灯 B. 氘灯 C. 氢灯 D. 钠灯
15. 氰化物在酸性条件下放出氰化氢气体，在碳酸钠存在下，与苦味酸生成 (A) 色的物质。A. 红色 B. 紫色 C. 白色 D. 黑色
1. FeCl_3 与苯酚生成化合物的颜色是 (B)
- A. 白色 B. 蓝紫色 C. 黄色 D. 黑色
2. 下列属于难溶性糖的是 (C)
- A. 麦芽糖 B. 蔗糖 C. 淀粉 D. 果糖
3. 测定水硬度通常用的方法是 (C)
- A. 沉淀滴定法 B. 氧化还原滴定法 C. 配位滴定法 D. 酸碱滴定法
4. 测定酱菜中 NaCl 所用的标准溶液是 (D)
- A. NaOH B. HCl C. Na_2CO_3 D. AgNO_3
5. 维生素 E 缺乏引起下列哪种疾病 (A)
- A. 不孕症 B. 干眼病 C. 佝偻病 D. 坏血病
6. 下列不属于法定计量单位的是 (C)
- A. 开氏度 B. 米 C. 里 D. 秒
7. 铜离子与二乙基二硫代氨基甲酸钠生成 (A) 色配合物。
- A. 黄色 B. 蓝色 C. 紫色 D. 红色
8. 下列属于还原性双糖的是 (D)
- A. 葡萄糖 B. 淀粉 C. 蔗糖 D. 乳糖
9. 下列维生素中属于脂溶性维生素的是 (C)
- A. 维生素 B₂ B. 胆碱 C. 维生素 E D. 烟酸
10. 下列属于多糖的是 (A)
- A. 淀粉 B. 蔗糖 C. 葡萄糖 D. 果糖
11. 阿托品经水解生成的莨菪酸遇到对二甲氨基苯甲醛可形成 (D) 色的醞式化合物。A. 黄色 B. 绿色 C. 橙色 D. 紫红色
12. 下列属于我国目前允许的人工着色剂的是 (B)
- A. 姜黄素 B. 靛蓝 C. 红花黄 D. 虫胶红

13. 使蛋白质沉淀的试剂是 (A)
- A. 乙醇 B. 氯化钠 C. 硝酸钾 D. 葡萄糖
14. 维生素 A 与三氯化锑的饱和溶液反应, 能生成 (B) 色的化合物
- A. 红色 B. 蓝色 C. 绿色 D. 黄色
15. 铅与二硫脲反应生成的配合物的颜色是 (C)
- A. 紫色 B. 蓝色 C. 红色 D. 无色
1. 下列属于生物碱的是 (A)
- A. 蛋白质 B. 氢氧化钠 C. 吗啡 D. 甘油
2. 下列属于还原性单糖的是 (D)
- A. 乳糖 B. 麦芽糖 C. 纤维素 D. 半乳糖
3. 蛋白质水解的最终产物是 (B)
- A. 葡萄糖 B. 氨基酸 C. 蔗糖 D. 羧酸
4. 水的硬度是由下列哪种离子引起 (C)
- A. Fe^{3+} 、 Fe^{2+} B. Na^{+} 、 K^{+} C. Ca^{2+} 、 Mg^{2+} D. NO_3^{-} 、 CO_3^{2-}
5. 测定水的总碱度时所用的标准溶液是 (D)
- A. EDTA B. NaOH C. AgNO_3 D. HCl
6. 温度的法定计量单位的是 (C)
- A. 法国硬度 B. 华氏度 C. 摄氏度 D. 德国硬度
7. 汞的毒性大小顺序正确的是 (C)
- A. 氯化亚汞 > 氯化汞 B. 无机汞 > 汞蒸气 C. 汞蒸气 > 有机汞 D. 无机汞 > 有机汞
8. 茚三酮与仲胺生成有物质的颜色是 (A)
- A. 橘红色 B. 蓝色 C. 紫色 D. 黄色
9. 下列维生素中属于水溶性维生素的是 (C)
- A. 维生素 A B. 维生素 K C. 维生素 C D. 维生素 D
10. 下列属于非还原性双糖的是 (B)
- A. 乳糖 B. 蔗糖 C. 淀粉 D. 果糖
11. 下列物质中属于水溶性毒物的是 (B)
- A. 苯酚 B. 强碱 C. 苯 D. 巴比妥类药物
12. 下列属于我国目前允许的人工着色剂的是 (A)

A. 日落黄 B. 姜黄素 C. 红花黄 D. 虫胶红

13. 下列属于蒸馏酒的是 (B)

A. 黄酒 B. 白兰地 C. 葡萄酒 D. 啤酒

14. 黄曲霉毒素的简称是 (D)

A. HPLC B. TLC C. EDTA D. AFT

15. 斐林试剂与葡萄糖作用生成 (C) 的 Cu_2O 沉淀

A. 蓝色 B. 黑色 C. 红色 D. 黄色

1. 下列属于热塑性塑料的是 (D)

A. 橡胶 B. 三聚氰脂 C. 酚醛塑料 D. 聚乙烯

2. 下列维生素中属于脂溶性维生素的是 (D)

A. 维生素 B2 B. 烟酸 C. 生物素 D. 维生素 A

3. 甲醇的俗称是 (B)

A. 酒精 B. 木精 C. 醋酸 D. 石炭酸

4. 硬度为 15°DH 的水属于 (B)

A. 硬水 B. 微软水 C. 极软水 D. 极硬水

5. 斐林试剂与果糖作用可生成下列哪种沉淀 (A)

A. Cu_2O B. $\text{Cu}(\text{OH})_2$ C. CuO D. CuSO_4

6. 下列属于动物性毒素的是 (B)

A. 有机磷农药 B. 河豚毒素 C. 苯 D. 强碱

7. 下列物质中属于防腐剂的是 (C)

A. 新红 B. 甘氨酸 C. 苯甲酸钠 D. 胱氨酸

8. 葡萄糖属于还原性糖的是 (A)

A. 还原性糖 B. 双糖 C. 脂肪 D. 纤维素

9. 下列维生素中属于水溶性维生素的是 (C)

A. 维生素 E B. 维生素 D C. 维生素 B12 D. 维生素 K

10. 淀粉遇到碘可形成 (A) 色的化合物。

A. 蓝色 B. 红色 C. 无色 D. 黄色

11. SO_2 具有下列哪种性质? (B)

A. 强氧化性 B. 漂白性 C. 可燃性 D. 助燃性

12. 下列属于天然甜味剂的是 (A)

A. 甘草 B. 蔗糖 C. 糖精钠 D. 甘精

13. 紫外分光光度计测定的波长范围是 (B)

A. >760 B. $200\sim 400\text{nm}$ C. $400\sim 760\text{nm}$ D. $100\sim 200\text{nm}$

14. 使蛋白质沉淀的试剂是 (D)

A. 氯化钾 B. 氯化钠 C. 硝酸钾 D. 酒精

15. 铅与二硫脲反应生成的配合物的颜色是 (A)

A. 红色 B. 蓝色 C. 紫色 D. 无色

1. 能量的法定计量单位是 (A)

A. 焦耳 B. 里 C. 标准大气压 D. 磅

2. 下列属于可溶性单糖的是 (D)

A. 淀粉 B. 纤维素 C. 蔗糖 D. 葡萄糖

3. 下列属于黄曲霉毒素中 G 族的是 (C)

A. 黄曲霉毒素 M B. 黄曲霉毒素 B1 C. 黄曲霉毒素 G2 D. 黄曲霉毒素 B2

4. 测定水的硬度时, 所用的指示剂是 (A)

A. 铬黑 T B. 甲基橙 C. 酚酞 D. 甲基红

5. 用于测定脂肪含量的仪器是 (A)

A. 索氏提取器 B. 凯氏烧瓶 C. 蒸馏烧瓶 D. 滴定管

6. 下列不属于法定计量单位的是 (B)

A. 毫克 B. 两 C. 帕 D. 毫摩尔

7. 在人体中不能合成的氨基酸是 (C)

A. 谷氨酸 B. 甘氨酸 C. 异亮氨酸 D. 胱氨酸

8. 油脂的正常羧基价一般不超过 (B) meq/kg

A. 50 B. 20 C. 10 D. 5

9. 下列属于发色剂的是 (A)

A. 亚硝酸钠 B. 维生素 C C. 二氧化硫 D. 苯甲酸

10. 下列属于还原性双糖的是 (A)

A. 乳糖 B. 淀粉 C. 蔗糖 D. 果糖

11. 维生素 C 又称为 (D)

A. 氨基酸 B. 草酸 C. 烟酸 D. 抗坏血酸

12. 下列属于我国目前允许的人工着色剂的是 (A)

A. 新红 B. 姜黄素 C. 红花黄 D. 虫胶红

13. 下列属于植物性天然毒素的是 (B)

A. 组胺河豚毒素 B. 秋水仙碱 C. 黄曲霉毒素 D. 砒霜

14. 使蛋白质变性的试剂是 (A)

A. 乙酸锌 B. 氯化钠 C. 硝酸钾 D. 葡萄糖

15. 维生素 A 与三氯化锑的饱和溶液反应, 能生成 (A) 色的化合物

A. 蓝色 B. 红色 C. 绿色 D. 黄色

1. 下列属于长效的巴比妥类安眠药的是 (C)

A. 安眠酮 B. 速可巴比妥 C. 苯巴比妥 D. 戊巴比妥

2. 下列属于单糖的是 (C)

A. 乳糖 B. 麦芽糖 C. 半乳糖 D. 淀粉

3. 碘缺乏可引起下列哪种疾病? (A)

A. 大脖子病 B. 不孕症 C. 坏血病 D. 干眼病

4. 淀粉水解的最终产物是 (C)

A. 麦芽糖 B. 乳糖 C. 葡萄糖 D. 蔗糖

5. 糖精是一种 (C)

A. 着色剂 B. 抗氧化剂 C. 甜味剂 D. 防腐剂

6. 下列不属于法定计量单位的是 (C)

A. 秒 B. 克 C. 华氏度 D. 千焦

7. 下列氨基酸中不属于人体必需氨基酸的是 (C)

A. 苏氨酸 B. 色氨酸 C. 甘氨酸 D. 蛋氨酸

8. 下列属于多糖的是 (B)

A. 葡萄糖 B. 淀粉 C. 果糖 D. 乳糖

9. 下列物质中属于农药的是 (A)

A. DDT B. $\text{Cu}(\text{OH})_2$ C. $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ D. Na_2CO_3

10. 下列塑料中属于热固性塑料的是 (D)

A. 聚丙烯 B. 聚氯乙烯 C. 聚乙烯 D. 酚醛塑料

11. 下列属于还原性双糖的是 (C)

A. 半乳糖 B. 淀粉 C. 麦芽糖 D. 果糖

12. 下列哪些食品中不含有苯并芘 (B)

A. 香肠 B. 面包 C. 烤肉 D. 火腿

13. 下列属于漂白剂的是 (A)

A. 二氧化硫 B. 苯甲酸 C. 羧甲基纤维素 D. 虫胶红

14. 紫外分光光度计的比色皿是 (B)

A. 金属比色皿 B. 石英比色皿 C. 玻璃比色皿 D. 塑料比色皿

15. 使蛋白质发生变性的试剂是 (D)

A. 葡萄糖 B. 氯化钠 C. 硝酸钾 D. 硫酸铜

判断题

26. 食品样品的采样法是四分法。 ()

27. 斑点所走的距离与溶剂所走的距离的比值，称为比移值。 ()

28. 蔗糖溶液的相对密度随糖液浓度的增加而减小。 (错) 蔗糖溶液的相对密度随糖液浓度的增加而增加。

29. 可见分光光度计使用氘灯光源。 (错) 可见分光光度计使用钨灯光源

30. 维生素 A 见光易分解，应避光保存。 ()

26. 维生素 A 就是视黄醇。 ()

27. 紫外分光光度计使用的单色器是玻璃棱镜。 (错) 紫外分光光度计使用的单色器是石英棱镜。

28. 溶剂所走的距离与斑点所走的距离的比值，称为比移值。 (错) 斑点所走的距离与溶剂所走的距离的比值，称为比移值。

29. 相对分子质量越大，折射率越小。 (错) 相对分子质量越大，折射率越大。

30. 酒的相对密度却随酒精度的提高而增加。 (错) 的相对密度却随酒精度的提高而减小。

26. 抗原的相对分子质量越大，抗原性越强。 ()

27. 油脂酸度越高，折射率越大 (错) 油脂酸度越高，折射率越小

28. 可见分光光度计使用的单色器是石英棱镜。 (错) 可见分光光度计使用的单色器是玻璃棱镜。

30 度的酒是指酒中乙醇的含量为 30% (V/V)。 (错) 60 度的酒

是指酒中酒的含量为 60%（V/V）。

30. 糖精不仅是一种人工甜味剂，而且是一种营养物质。（错）糖精不仅是一种人工甜味剂，而且不是一种营养物质。

26. 原麦汁的相对密度随浸出物浓度的增加而减小。（错）原麦汁的相对密度随浸出物浓度的增加而增大。

27. 紫外分光光度计使用的单色器是玻璃棱镜。（错）紫外分光光度计使用的单色器是石英棱镜。

28. 酚醛树脂材料可以用来制作食品包装用品。（错）酚醛树脂材料不可以用来制作食品包装用品。

29. 苯酚可以与溴水反应生成白色沉淀。（）

30. 在腌制的食品中常含有较多的亚硝酸盐。（）

26. 蔗糖溶液的折射率随蔗糖浓度的减小而升高。（错）蔗糖溶液的折射率随蔗糖浓度的增大而升高。

27. 聚乙烯塑料可以用作食品包装材料。（）

28. 质量的法定计量单位是磅。（错）质量的法定计量单位是克。

29. 熏烤食品中多环芳烃的含量会增加。（）

30. 所有的氨基酸在人体中都能合成。（错）有的氨基酸在人体中不能合成。

26. 可见分光光度计使用的波长范围是 $<200\text{nm}$ 。（对）

27. 维生素 C 极易溶于水，溶液呈酸性，不具有还原性。（错）维生素 C 极易溶于水，溶液呈酸性，具有还原性。

28. 所有的塑料都可用来做食品包装材料。（错）不是所有的塑料都可用来做食品包装材料。

29. 甲醇的性质与乙醇相似，也可饮用。（错）甲醇的性质与乙醇相似，不可饮用。

30. 样液的折射率与临界角成正比。（对）

26. 测定结果的精密度越好，准确度一定也越好。（错）测定结果的精密度越好，准确度不一定好。

27. 温度的法定单位是摄氏度或华氏度。（错）温度的法定单位是摄氏度或开氏度。

28. 在腌制的食物中会含有较多的亚硝酸盐。（对）
29. 所有的颜料都可用于食品的着色剂。（错）并不是所有的颜料都可用于食品的着色剂。
30. β -胡萝卜素在人体中可转化为维生素 A。（对）
26. 紫外分光光度计使用钨灯光源。（）错，紫外分光光度计使用氘灯光源。
27. 抗原的相对分子质量越大，抗原性越强。（对）
28. 能量的法定计量单位是卡。（错）能量的法定计量单位是焦耳。
29. 蔗糖溶液的折射率随蔗糖浓度的增大而减小。（错）蔗糖溶液的折射率随蔗糖浓度的增大而升高。
30. 碘为人体必需的微量元素之一，是维持甲状腺功能的重要元素。（对）

简答题

31. 简述食品分析的主要内容。

答：（1）食品安全性检测（2 分）（2）食品中营养组分的检测（2 分）（3）食品品质分析或感官检验。（1 分）

32. 凯氏定氮法测定蛋白质的主要依据是什么？

答：凯氏定氮法的主要依据是：各种蛋白质均有其恒定的含氮量，（2 分）只要能准确测定出食物中的含氮量，即可推算出蛋白质的含量。（3 分）

33. 食品的物理性能主要包括哪些方面？

答：物理性能是食品的重要的品质因素，主要包括硬度、脆性、胶黏性、回复性、弹性、凝胶强度、耐压性、可延伸性及剪切性等，它们在某种程度上可以反映出食品的感官质量。（答出其中 5 个即可）（每个 1 分）

34. 实验室内部质量评定的方法是什么？

答：实验室内部评定方法是：用重复测样品的方法来评价测试方法的精密度；（2 分）用测量标准物质或内部参考标准中组分的方法来评价测试方法的系统误差；（1 分）利用标准物质，采用交换操作者、交换仪器设备的方法来评价测试方法的系统误差，可以评价该系统误

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/746234215230010235>