

华中农业大学 2018 年硕士研究生入学考试  
试 题 纸

科目代码及名称：341 农业知识综合三之食品卫生学

第 2 页 共 2 页

注意：所有答案必须写在答题本上，不得写在试题纸上，否则无效。

- 1、能使红细胞溶血，使血琼脂培养基上出现  $\beta$  溶血带称为“神奈川试验”阳性。
- 2、罐藏食品发生胀罐既可能是由微生物生长繁殖引起的，也可能是由化学或物理原因造成的。
- 3、肉毒梭菌食物中毒常见中毒食品为淀粉类食品、剩米饭、奶制品。
- 4、河豚毒素在煮沸和盐腌条件下可被破坏。
- 5、使用食品添加剂的目的包括改善食品品质、防止食品腐败变质、掩盖食品的缺陷、改善食品的色、香、味。

三、名词解释（共 10 分，每题 2 分）

- 1、辐照食品
- 2、安全间隔期
- 3、油脂酸败
- 4、反式脂肪酸
- 5、热力致死时间（TDT）

四、简答题（共 15 分，具体分值见各题标注）

- 1、简述食品中铅污染的来源。（4 分）
- 2、简述大肠菌群的概念、表示方法及其卫生学意义。（3 分）
- 3、简述我国有关食品添加剂的主要卫生问题。（4 分）
- 4、简述细菌性食物中毒与化学性食物中毒的区别。（4 分）

五、论述题（10 分）

试论述食品腐败变质的原因、化学过程、鉴定指标，食品卫生学意义及其预防措施、处理原则。