

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 1 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。

一、单项选择题（从下列各题四个备选答案中选出一个正确答案，并将其代号写在答题本相应位置处。共 10 分，每题 1 分。）

1、食品的生物性污染源种类有：

- A. 微生物  
B. 寄生虫及虫卵  
C. 昆虫、螨类及老鼠  
D. 以上都是

2、生食或半生食“米猪肉”可能患囊尾蚴病，这种寄生虫是：

- A. 血吸虫  
B. 钩虫  
C. 猪带绦虫  
D. 旋毛虫

3、在含盐培养基上可以生长的细菌是：

- A. 副溶血性弧菌  
B. 葡萄球菌  
C. 变形杆菌  
D. 大肠杆菌

4、有机磷农药中毒主要作用机制为：

- A. 抑制胆碱酯酶活性  
B. 肝损伤  
C. 肾损伤  
D. 脑损伤

5、食用烹调不够充分的豆类食品、可能引发中毒的天然毒素是：

- A. 氰苷  
B. 皂苷  
C. 硫苷  
D. 生物碱

6、黄曲霉毒素中，毒性最大、致癌性最强的是：

- A. G 1  
B. M 1  
C. B 1  
D. B 2

7、棉籽油的主要卫生问题是：

- A. 黄曲霉毒素  
B. 游离棉酚  
C. 铅  
D. 芥酸

8、塑料添加剂不包括：

- A. 塑化剂  
B. 稳定剂  
C. 氧化剂  
D. 抗氧化剂

9、主要成分是碳水化合物的食品发生腐败变质的常见类型是：

- A. 变臭  
B. 变浊  
C. 变粘  
D. 变软

10、食物中毒调查时一般询问进餐者食谱的时间范围是：

- A. 12 小时  
B. 24 小时  
C. 48 小时  
D. 72 小时

二、判断题（判断下列描述是否正确，将答案写在答题本相应位置处。共 5 分，每题 1 分。）