

农产品初级检验工理论知识考核试题

一、选择题

1 .检验结果的分析和判断，下列考虑不可采纳的是（1 [单选题] *）

- A、原始记录的审核，方法依据对否
- B、平行 a 验误差是否符合允差
- C、检测项目之间的相关性
- D、化验员的熟练程度 ✓

2 .大肠菌群计数平板上大肠菌群典型菌落为紫红色，菌落周围有红色的胆盐沉淀环，菌落直径为 0.5mm 或更大。 [判断题] *

对 ✓

错

3 .4d 检验法适用于 10 个以内测定数据的检验。 [判断题] *

对 ✓

错

4 .酶标分析仪工作原理与主要结构跟光电比色计几乎完全相同 [判断题] *

对 ✓

错

5 .大肠菌群计数平板计数法选取菌落数在 30-300 之间的平板，分别直接计数大肠菌群菌落 [判断题]

对

6 .细菌总数检测过程中，培养皿应该倒置放于培养箱内，以减少染菌的机会。 [判断题] *

对

错

7 .用 PH 计测定酱油的有效酸含量时，酱油的颜色是其影响因素。 [判断题] *

对

错

8 .二硫腙比色法测 Pb 中，样品经消化后，在 pH8.5-9.0 的碱性条件下，铅离子与双硫腙生成红色配合物。

[判断题] *

对

错

9 .A 级 50m1 滴定管容量允差为：在标准温度 20[°]C 时，水在 20-35s 时间流出，等待 30s 后，允差不得超
过±0.1m1 [判断题] *

对

错

10 .人工合成色素的高效液相色谱法测定中，紫外检测器波长为 254nm [判断题] *

对

错

11 .大肠菌群平板计数法报告计算，例如 10-4 样品稀释液 1m1 在 VRBA 平板上有 100 个典型和可疑菌落
用瞰其中 10 个接种 BG1B 肉汤管，证实有 6 个阳性管，则该样品的大肠菌群数为： $100 \times 6 / 10 \times 10^4 / g$
 $(m1)=6.0 \times 10^5 CFU/g(CFU/m1)$ [判断题] *

对

12 .双歧杆菌计数，从样品稀释到平板涂布要求在 20min 内完成 [判断题] *

对

错

13 .食品分析检验的结果应与国家质量标准相对照比较，从而对产品做出合格与否的判断。 [判断题] *

对

错

14 .一个人事业要获得成功，关键是职业技能。 [判断题] *

对

错

15 .酵母菌菌测定的培养温度为 28+PC. [判断题] *

对

错

16 .鉴别食品中的氯离子时，先加入硝酸银，产生白色沉淀后再加入稀硝酸，如果沉淀不溶解，就说明原溶液中有氯离子。 [判断题] *

对

错

17 .火焰原子吸收光谱法测铅中，对粮食、豆类样品的预处理：去壳去杂物后，磨碎过 20 目筛，储于塑料瓶中保存备用。 [判断题] *

对

错

18 .食品检验人员应廉洁自律，遵章守纪，严格按照规定范围检测，不徇私情，对外检测时应执行国家及省级物价部门批准的收费标准。 [判断题] *

对 **V**

错

19 .为了获得纯净的沉淀，洗涤沉淀时洗涤的次数越多，每次用的洗涤液越多，则杂质含量越少，结果的准确度越高。 [判断题] *

对

错 **V**

20 .符合标准的产品就一定能适合用户的要求。 [判断题] *

对

错 **V**

21 .凯氏定氮法中，样品与硫酸加热消化，蛋白质分解，生成游离氨。 [判断题] *

对

错 **V**

22 .平板接种过程中，为了让培养基与样品充分混台，晃动过于激烈导致培养基从平板中撤出，可能对结果的影响是平板上无菌落生成。 [判断题] *

对

错 **V**

23 .根据真菌的有性繁殖特点及菌丝有无隔，可将真菌分为藻菌纲，子囊菌纲、担子菌纲和半知菌纲。
[判断题] *

对 **V**

错

24 .认可考核的是对于特定要求的符合性。 [判断题] *

25 .高效液相色谱中，色谱柱前面的预置柱会降低柱效。 [判断题] *

对 V

错

26 .校准仪器能够检验和消除系统误差。 [判断题] *

对 V

错

27 .冰棒采样前，操作人员应用 65%的酒精棉球擦容器口周围。 [判断题] *

对

错 V

28 .企业标准可引用上级标准和本企业标准。 [判断题] *

对 V

错

29 .色谱柱是色谱仪的心脏部分，决定了样品分离效果好坏 [判断题] *

对 V

错

30 .银盐法测碘中，所用棉花为脱脂棉。 [判断题] *

对 V

错

31 .向某食品清溶液中用湿润的淀粉试纸，加入 AgNO₃ 溶液，产生黄色沉淀，说明溶液中有碘离

子。 [判断题] *

错

32 .大肠菌群检测过程中，使用的培养基和试剂中没有磷酸盐缓冲液。 [判断题] *

对

错 V

33 .某化验员发现常用的一只小烧杯称量后质量有问题，可能是检查天平的感量不正确。 [判断题] *

对 V

错

34 .铜络合比色法测马拉硫磷中，应在 20 分钟内，于波长 415nm 处测吸光度 [判断题] *

对 V

错

35 .食品卫生检验过程中，对于选择好的稀释度，每个稀释度需要接种 3 个平板。 [判断题] *

对

错 V

36 .平板接种时，倒入培养皿的培养基温度过高会使检测结果偏低。 [判断题] *

对 V

错

37 . 饮料中大肠菌群的测定，所使用的设备中有放大镜。 [判断题] *

对

错 V

38 .实验室质量保证体系最重要的内容应该是管理与工作制度。 [判断题] *

对

39 .标准偏差反映的是一组平行测定值的精密度，即多次平行测定值之间符合的程度。 [判断题] *

对 V

错

40 .饮料包装材料受污染，容易造成细菌总数超标。 [判断题] *

对 V

错

41 .金属、合金等试样适宜用固定质量称量法称取。 [判断题] *

对 V

错

42 .电位滴定法测饮料中氨基酸态氮计算公式 $X=(v_2-v_1)c \times 0.014 / m \times 20 / 100 \times 100$ 中 v_1 表示()

滴定至终点所消耗氢氧化钠标准溶液的体积，m1 [单选题] *

- A、样品稀释液没加甲醛前
- B、样品稀释液加甲醛后
- C、空白试验没加甲醛前
- D、空白试验加甲醛后 V

43 .鉴定食品是否有碘的存在时，常用淀粉溶液，这是因为 [单选题] *

- A、有机物遇碘液变成蓝色
- B、碘遇有机物变成蓝色
- C、淀粉遇碘变成蓝色
- D、碘与淀粉变成蓝色 ✓

44 .关于离心机，下面说法不正确的是 [单选题] *

- A、离心时，沉淀管放置平衡后开启电源，调速器直接调到所需转速

B、装有标本的 2 支沉淀管离心时应放置于离心机转盘的相对两端

C、装有标本的 3 支沉淀管离心时不能等边三角型的放置于离心机转盘上 **V**

D、离心时间满足后，应先逐步降低速度，最后关闭电源开关

45 .无菌采样操作人员手和容器消毒后，下面操作不正确的是〔单选题〕 *

A、固体样品用灭菌勺取样装入容器

B、采样容器在火焰下消毒瓶口加盖密封

C、液体样品瓶口消毒后开盖直接倒入取样瓶中 **V**

D、在酒精灯火焰下封口

46 .荧光比色法测饮料中维生素 C 含量，反应最终生成一种（〔单选题〕 *

A、红色化合物

B、黄色化合物

C、蓝色化合物

D、荧光化合物 **V**

47 .用 KMnO₄ 标准溶液滴定溶液中的 Ca²⁺，采用的方式是〔单选题〕 *

A、直接滴定

B、间接滴定 **V**

C、返滴定

D、无法判断

48 .实验室认可和认证的区别在于〔单选题〕 *

A、实验主体不同

B、实验对象不同

C、评价内容不同

D、以上都是 ✓

49 .食品焦亚硫酸钠的测定中, 在()溶液中, 用碘将亚硫酸盐还原成硫酸盐 [单选题] *

A、弱酸性 ✓

B、弱碱性

C_x 中性

D、以上均可

50 .标准溶液浓度通常的表示方法是 [单选题] *

A、物质的量浓度和质量分数

B、物质的量浓度和体积分数

C、物质的量浓度和滴定度 ✓

D、滴定度和质量分数

51 .直接碘量法又被称为 [单选题] *

A、碘滴定法, 利用碘的氧化性 ✓

B、滴定碘法, 利用碘离子的还原性

C、碘滴定法, 利用碘离子的氧化性

D、滴定碘法, 利用碘的氧化性

52 .检验报告的签名不正确的是 [单选题] *

A、主检由主要负责检验工作的人员签名

B、审核人不是同一报告主检人

C、批准人不是同一报告的主检人或审核人

D、批准人是同一报告主检人 ✓

53 .沙门氏菌检验生化试验, ()可判定为非沙门氏菌 [单选题]

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/697011064165006036>