

湖南省高等教育自学考试

课程考试大纲

食品分析与检验

(课程代码: 02521)

湖南省教育考试院组编
2016 年 12 月

高等教育自学考试课程考试大纲

课程名称：食品分析与检验

课程代码：02521

第一部分 课程性质与目标

一、课程性质与特点

食品分析与检验是高等教育自学考试食品工艺（专科）专业、应用生物技术（专科）专业的核心课程，它是专门研究各类食品组成成分的检测方法及有关理论，进而评定食品品质的一门技术性学科，为了培养和检验考生对于食品分析与检验的基本知识和基本技能而设置的一门专业课程。

食品是人类生存不可缺少的物质条件之一，是人类进行一切生命活动的能源。因此食品品质的好坏，直接关系着人们的身体健康。而评价食品品质的好坏，就是要看它的营养性、安全性和可接受性，即营养成分含量多少，存不存在有毒有害物质和感官性状如何。随着食品科学技术的发展和食品安全知识的不断普及提高，食品类几乎所有专业都会涉及食品分析与检验技术，各个食品生产企业、食品质量监督管理部门、食品质量检验部门都离不开食品分析与检验，在这种形势下，考生了解和掌握基本的食品分析与检验知识十分必要。

通过本课程的学习，考生应对食品分析与检验的基本知识有一个基本了解，熟悉食品分析与检验的基本程序，能对食品工业生产中的物料主要成分及其含量和有关工艺参数进行检测，从而保证产品质量，保障人民健康。

二、课程目标与基本要求

（一）课程目标：通过本课程的学习，使考生能够了解食品分析与检验的基本知识，熟悉食品分析与检验的基本程序，掌握食品中主要营养成分如水分、灰分、酸度、脂类、碳水化合物、蛋白质等基本概念、测定原理、适用范围、操作步骤、结果计算及注意事项等，能够应用国家标准方法对食品主要成分进行分析检测，能够对食品现代分析技术的新研究成果与发展趋势有所了解，以适应现代社会对食品分析与检验技术越来越高的要求。

（二）基本要求：

1. 了解食品分析的性质、任务、内容、分析方法及发展方向；
2. 掌握食品分析的基本知识：样品的采集和样品的预处理，了解分析方法的选择、食品分析的误差与数据处理、国内外食品分析标准；
3. 学习食品的物理检验方法，识记相对密度法、折光法、旋光法的相关概念，掌握测定相对密度的主要仪器和方法；
4. 学习水分和水分活度的测定方法，了解水分存在的状态、水分测定的意义、水分活度值的测定方法，掌握直接干燥法测定水分的原理、主要仪器、适用范围、操作条件、结果计算及注意事项等，掌握减压干燥法、蒸馏法、卡尔费休法测定

水分的原理及适用范围；

5. 学习灰分及矿物元素的测定方法，掌握灰分（总灰分、粗灰分）、水溶性灰分、水不溶性灰分、酸不溶性灰分的概念，了解灰分的测定意义，掌握总灰分的测定原理、主要仪器、操作条件、结果计算及注意事项等；

6. 学习酸度的测定方法，识记总酸度（可滴定酸度）、有效酸度（pH 值）、挥发酸的概念，了解食品中的有机酸种类、酸度的测定意义，掌握滴定法测定总酸度的原理、适用范围、试剂仪器、操作步骤、结果计算，掌握电位法（pH 计法）测定有效酸度的原理及方法，了解测定有效酸度的其他方法；

7. 学习脂类的测定方法，识记脂类、结合态脂类的概念，了解脂类的测定意义，掌握索氏提取法测定脂类的测定原理、主要仪器、操作步骤、结果计算及注意事项等，掌握酸水解法、罗紫-哥特里法、巴布科克法、氯仿-甲醇提取法测定脂类的原理及适用范围；

8. 学习碳水化合物的测定方法，识记可溶性糖类、单糖、双糖、多糖、还原糖、总糖、膳食纤维、粗纤维等概念，了解蔗糖、总糖、纤维、果胶的测定方法，掌握直接滴定法测定还原糖的测定原理、主要试剂、操作步骤、结果计算及注意事项等；

9. 学习蛋白质和氨基酸的测定方法，掌握凯氏定氮法测定蛋白质含量的测定原理、主要仪器、主要试剂、操作步骤、结果计算及注意事项等，了解蛋白质的快速测定方法，了解氨基酸总量的测定方法；

10. 学习维生素的测定方法，了解维生素的分类，了解脂溶性维生素、水溶性维生素的性质及测定前处理方法，了解维生素 C 的主要测定方法；

11. 学习食品添加剂的测定方法，了解食品添加剂的基本概念、测定意义、常测项目及方法，了解甜味剂、防腐剂、发色剂、漂白剂等概念及通常使用的食品添加剂名称；

12. 学习食品中限量元素的测定方法，识记必须微量元素、有毒元素、限量元素的概念，了解食品中有毒元素的测定方法；

13. 学习农药残留量及黄曲霉毒素的测定方法，了解有机氯农药、有机磷农药的结构和理化性质，了解有机氯农药的测定方法、样品预处理方法，了解有机磷农药的测定方法、样品预处理方法。

三、与本专业其他课程的关系

本课程属于食品工艺、应用生物技术专业的专业核心课，同时又是食品类专业的主干课程，考生应具有物理、化学、生物学学科的知识基础条件。本课程的先修课程为：无机及分析化学、有机化学、食品化学、食品生物化学。

食品分析与检验主要是对食品加工原料、辅料、半成品和成品等进行理化及感官方面的检验，需要应用物理、化学、生物学的一些基本理论以及各种技术手段进行检测，因此化学类相关的基础知识是学习本课程的前提条件。只有了解分析检验当中化学反应的原理、检测仪器的基本结构，并根据相关的检验标准，才能开展食品的品质检验。

第二部分 考核内容与考核目标

第一章 绪论

一、学习目的与要求

通过对绪论部分的学习，了解食品分析这门课程的分析方法及发展方向、基本技术用语，重点掌握食品分析这门课程的性质、任务及研究内容。通过对绪论的学习，可以为以后各章节的学习理清思路，起到提纲挈领的作用。

二、考核知识点与考核目标

（一）食品分析的内容（重点）

识记：食品分析的研究内容

理解：食品中有害物质的分类

（二）食品分析的性质、任务和作用（次重点）

识记：食品分析的性质

理解：食品分析的任务

（三）食品分析的方法及发展方向（一般）

理解：食品分析通常采用的方法。

第二章 食品分析的基本知识

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记样品的采集、检样、原始样品、平均样品的概念，了解采样的一般方法、样品的制备及保存，掌握样品预处理的原则、样品预处理的主要方法及应用范围，这是食品分析与检验过程当中很重要的一个前处理步骤。重点是采样的几个基本概念、样品预处理的原则以及样品预处理的主要方法的应用。

二、考核知识点与考核目标

（一）样品的预处理（重点）

识记：干法灰化、湿法消化、溶剂提取法、蒸馏法、磺化法、皂化法的定义

理解：样品预处理的原则及常用方法

应用：1. 干法灰化的特点、原理及适用范围；2. 湿法消化的特点、原理及适用范围；3. 蒸馏法

（二）样品的采集、制备与保存（次重点）

识记：样品的采集、检样、原始样品、平均样品、样品制备的定义

理解：1. 正确采样的重要性；2. 采样步骤及方法；3. 样品制备及保存方法

（三）分析方法的选择（一般）

识记：精密度、准确度、灵敏度的定义

理解：精密度、准确度的评价方法

（四）食品分析的误差与数据处理（一般）

识记：误差、系统误差、偶然误差的定义

理解：1. 误差来源以及分类；2. 控制和消除误差产生的方法

应用：1. 引起偶然误差、系统误差的主要原因；2. 分析数据的处理

第三章 食品的感官检验法和物理检验法

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记物理检验法、相对密度、折光法、旋光法、光学活性物质、比旋光度、变旋光作用的概念，理解测定相对密度、折射率的意义，掌握测定液态食品相对密度的仪器和方法。通过测定食品的相对密度、折射率、旋光度等物理指标，可以帮助了解食品的品质、某个成分的含量、纯度及掺杂情况等。

二、考核知识点与考核目标

（一）相对密度法（重点）

识记：相对密度的定义

理解：测定相对密度的意义

应用：1. 相对密度的测定方法；2. 密度计的种类

（二）折光法（一般）

识记：折光法的定义

理解：测定折射率的意义

（三）旋光法（一般）

识记：旋光法、光学活性物质、旋光度、比旋光度、变旋光作用的定义

第四章 水分和水分活度值的测定

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记结合水、自由水、水分活度值等概念，了解测定水分、水分活度值的意义，掌握直接干燥法测定水分的原理、适用范围、仪器试剂、操作条件、结果计算及注意事项，了解减压干燥法、蒸馏法、卡尔·费休法测定水分的主要原理及适用范围，了解水分活度值的测定方法及原理。

二、考核知识点与考核目标

（一）水分的测定（重点）

识记：自由水、结合水、恒重的定义

理解：直接干燥法测定水分含量的主要仪器、操作步骤及注意事项

应用：1. 直接干燥法测定水分含量的结果计算；2. 直接干燥法、减压干燥法、蒸馏法、卡尔·费休法的测定原理及适用范围

（二）水分活度值的测定（次重点）

识记：1. 水分活度值的定义；2. 水分活度值的测定方法

理解：水分活度与水分含量两者的差异

第五章 灰分及几种重要矿物元素的测定

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记灰分（总灰分、粗灰分）、水溶性灰分、水不溶性灰分、酸不溶性灰分等概念，了解测定灰分的意义，掌握干法灰化测定灰分的原理、仪器试剂、操作条件、结果计算及注意事项，了解钙含量、铁含量的测定方法及原理。

二、考核知识点与考核目标

（一）总灰分的测定（重点）

识记：灰分（总灰分、粗灰分）、水溶性灰分、水不溶性灰分、酸不溶性灰分的定义

理解：1. 测定食品中灰分含量的意义；2. 测定灰分的测定原理、主要仪器、注意事项；3. 炭化的主要作用

应用：干法灰化测定灰分的操作条件、结果计算

（二）几种重要矿物元素的测定（一般）

识记：常量元素、微量元素的定义

理解：测定钙含量、铁含量的常用方法及原理

第六章 酸度的测定

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记总酸度（可滴定酸度）、有效酸度、挥发酸、外表酸度、真实酸度等概念，了解测定酸度的意义，了解食品中有机酸的种类与分布，了解挥发酸的测定方法，掌握滴定法测定总酸度的原理、适用范围、仪器试剂、操作步骤、结果计算及注意事项，掌握电位法（pH 计法）测定有效酸度的原理及适用范围，了解测定有效酸度的其他方法。

二、考核知识点与考核目标

（一）酸度的测定（重点）

识记：总酸度（可滴定酸度）、外表酸度、真实酸度的定义

理解：1. 酸度的测定意义；2. 滴定法测定总酸度的原理、适用范围、操作步骤及注意事项

应用：1. 氢氧化钠溶液的标定；2. 滴定法测定总酸度的结果计算

（二）有效酸度的测定（次重点）

识记：1. 有效酸度（pH 值）定义

理解：1. 有效酸度的测定方法

应用：电位法（pH 计法）测定有效酸度的原理及适用范围

（三）挥发酸的测定（一般）

识记：挥发酸的定义

理解：1. 挥发酸的测定意义；2. 水蒸汽蒸馏法测定挥发酸的原理

第七章 脂类的测定

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记脂类、结合态脂类等概念，了解测定脂类的意义，了解食品中脂肪的存在形式，掌握提取脂类常用的溶剂及特点，掌握索氏提取法测定脂类的原理、适用范围、仪器试剂、操作步骤、结果计算及注意事项，掌握酸水解法、罗紫-哥特里法（碱性乙醚提取法）、氯仿-甲醇提取法、巴布科克氏法测定脂类的原理及适用范围。

二、考核知识点与考核目标

（一）脂类的测定方法（重点）

识记：索氏提取法的定义

理解：1. 索氏提取法测定脂类的原理、适用范围、仪器试剂、操作步骤、结果计算及注意事项；2. 酸水解法、罗紫-哥特里法（碱性乙醚提取法）、氯仿-甲醇提取法、巴布科克法测定脂类的主要原理

应用：1. 索氏提取法测定脂类的结果计算；2. 索氏提取法、酸水解法、罗紫-哥特里法（碱性乙醚提取法）、氯仿-甲醇提取法、巴布科克氏法测定脂类的适用范围

（二）概述（次重点）

识记：1. 脂类、结合态脂类的定义；2. 食品中脂肪存在的形式；3. 脂类的测定方法

应用：提取脂类常用的溶剂及特点

第八章 碳水化合物的测定

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记单糖、双糖、多糖、有效碳水化合物、无效碳水化合物、可溶性糖类、总糖、澄清剂、粗纤维、膳食纤维、果胶等概念，了解测定碳水化合物的意义，了解测定食品中碳水化合物的测定方法，掌握直接滴定法测定还原糖的原理、适用范围、仪器试剂、操作步骤及注意事项，掌握直接滴定法测定蔗糖、总糖的主要原理。了解淀粉的主要性质，掌握酸水解法、酶水解法、旋光法测定淀粉含量的主要原理及适用范围。了解粗纤维、果胶的测定方法。

二、考核知识点与考核目标

（一）可溶性糖类的测定（重点）

识记：1. 可溶性糖类、澄清剂、还原糖、总糖的定义；2. 还原糖的测定方法

理解：1. 澄清剂必须具备的要求；2. 直接滴定法测定还原糖的测定原理、仪器试剂、操作方法及适用范围；3. 直接滴定法测定蔗糖、总糖的主要原理

应用：1. 属于还原糖的碳水化合物；2. 澄清剂的种类及特点；3. 测定还

原糖常用的提取溶剂及提取温度；4. 直接滴定法测定还原糖的注意事项

(二) 淀粉的测定（次重点）

理解：1. 淀粉的主要性质；2. 酸水解法、酶水解法、旋光法测定淀粉含量的测定原理及适用范围

(三) 概述（一般）

识记：单糖、双糖、多糖、有效碳水化合物、无效碳水化合物的定义

应用：哪些碳水化合物属于单糖、双糖、多糖、有效碳水化合物、无效碳水化合物

(四) 纤维的测定（一般）

识记：粗纤维、膳食纤维的定义

理解：重量法测定粗纤维的主要原理

(五) 果胶物质的测定（一般）

识记：1. 果胶的定义；2. 果胶的测定方法

理解：1. 果胶物质在植物组织中的三种不同形态；2. 重量法测定果胶的主要原理

第九章 蛋白质和氨基酸的测定

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记蛋白质系数、凯氏定氮法等概念，了解测定蛋白质和氨基酸的意义，掌握凯氏定氮法测定蛋白质的原理、适用范围、仪器试剂、操作步骤、结果计算及注意事项，掌握双指示剂甲醛滴定法、电位滴定法测定氨基酸态氮含量的主要原理。了解测定食品中蛋白质的快速测定方法，

二、考核知识点与考核目标

(一) 概述（次重点）

识记：蛋白质系数的定义

(二) 凯氏定氮法（重点）

识记：凯氏定氮法中浓硫酸、硫酸铜、硫酸钾的作用

理解：1. 为什么凯氏定氮法测定的结果称为粗蛋白质含量；2. 凯氏定氮法测定蛋白质的主要仪器、操作方法及注意事项

应用：1. 凯氏定氮法测定蛋白质含量的结果计算；2. 凯氏定氮法测定蛋白质的测定原理及适用范围

(三) 蛋白质的快速测定方法（一般）

识记：蛋白质的快速测定方法

理解：双缩脲法、紫外分光光度法、染料结合法测定蛋白质含量的测定原理

(四) 氨基酸总量的测定（一般）

识记：氨基酸总量的测定方法

理解：双指示剂甲醛滴定法、电位滴定法、茚三酮比色法测定蛋白质含量

的测定原理

第十章 维生素的测定

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记维生素的定义，了解维生素的共同特点，了解测定维生素的意义，掌握维生素的分类及组成，样品在测定维生素时如何进行前处理。了解维生素 C 的测定方法。

二、考核知识点与考核目标

（一）水溶性维生素的测定（次重点）

识记：测定维生素 C 的主要方法

理解：1. 水溶性维生素的理化性质；2. 测定水溶性维生素时通常用的预处理方法

（二）概述（一般）

识记：维生素的定义

理解：维生素的共同特点

应用：维生素的分类及组成

（三）脂溶性维生素的测定（一般）

理解：1. 脂溶性维生素的理化性质；2. 测定脂溶性维生素时通常用的预处理方法

第十一章 食品添加剂的测定

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记食品添加剂、防腐剂、发色剂、漂白剂等概念及食品加工中常用的添加剂名称，了解食品添加剂的测定意义和常用的测定方法。通过测定食品添加剂的残留量，可以判断该食品添加剂是否符合国家标准，对于保证食品质量、保障人民健康具有十分重要的意义。

二、考核知识点与考核目标

（一）发色剂的测定（次重点）

识记：1. 发色剂的定义；2. 常用的发色剂名称

理解：盐酸萘乙二胺法测定亚硝酸盐含量的原理

（二）甜味剂的测定（一般）

识记：常用的甜味剂名称

理解：紫外分光光度法测定糖精钠的主要原理

（三）防腐剂的测定（一般）

识记：1. 防腐剂的定义；2. 常用的防腐剂名称

理解：苯甲酸钠、山梨酸钾的理化性质

（四）概述（一般）

识记：1. 食品添加剂的定义；2. 食品添加剂的常用的测定方法有哪些

理解：食品添加剂的测定意义

（五）漂白剂的测定（一般）

识记：1. 漂白剂的定义；2. 漂白剂的分类；3. 常用的漂白剂名称

（六）食用合成色素的测定（一般）

识记：食用色素的分类

第十二章 食品中限量元素的测定

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记必需微量元素、有毒元素、限量元素的概念，了解食品中常见的必需微量元素和有毒元素，了解食品中限量元素的测定意义和测定方法。

二、考核知识点与考核目标

（一）概述（次重点）

识记：1. 必需微量元素、有毒元素、限量元素的定义；2. 食品中限量元素的测定方法

（二）几种重金属离子含量的测定（一般）

理解：原子吸收分光光度法测定限量元素的主要原理

第十三章 农药残留量及黄曲霉毒素的测定

一、学习目的与要求

通过本章的学习，识记农药的概念，了解农药的分类，了解食品中农药残留的污染来源，了解有机氯农药、有机磷农药的结构与理化性质，了解测定有机氯、有机磷农药的样品预处理方法，了解食品中农药残留量的主要测定方法。通过测定食品中有害物质，有利于找出污染源，便于采取治理措施，可以防止食品受到污染，保障人民的身体健康。

二、考核知识点与考核目标

（一）食品中农药残留量的测定（一般）

识记：1. 农药的定义；2. 农药的分类

理解：1. 食品中农药残留的污染来源；2. 有机氯、有机磷农药的结构与理化性质；3. 测定有机氯、有机磷农药的样品预处理方法；4. 气相色谱法测定食品中有机氯、有机磷农药残留量的主要原理

第三部分 有关说明与实施要求

一、考核的能力层次表述

本大纲在考核目标中，按照“识记”、“理解”、“应用”三个能力层次规定其应达到的能力层次要求。各能力层次为递进等级关系，后者必须建立在前者

的基础上，其含义是：

识记：能知道有关的名词、概念、知识的含义，并能正确认识和表述，是低层次的要求。

理解：在识记的基础上，能全面把握基本概念、基本原理、基本方法，能掌握有关概念、原理、方法的区别与联系，是较高层次的要求。

应用：在理解的基础上，能运用基本概念、基本原理、基本方法联系学过的多个知识点分析和解决有关的理论问题和实际问题，是最高层次的要求。

二、教材

1. 指定教材：

食品分析，大连轻工业学院、华南理工大学等八院校主编，中国轻工业出版社，2014 年版

2. 参考教材：

食品分析，王永华，中国轻工业出版社，2015 年第二版

三、自学方法指导

1. 在开始阅读指定教材某一章之前，先翻阅大纲中有关这一章的考核知识点及对知识点的能力层次要求和考核目标，以便在阅读教材时做到心中有数，有的放矢。
2. 阅读教材时，要逐段细读，逐句推敲，集中精力，吃透每一个知识点，对基本概念必须深刻理解，对基本理论必须彻底弄清，对基本方法必须牢固掌握。
3. 在自学过程中，既要思考问题，也要做好阅读笔记，把教材中的基本概念、原理、方法等加以整理，这可从中加深对问题的认知、理解和记忆，以利于突出重点，并涵盖整个内容，可以不断提高自学能力。
4. 完成书后作业和适当的辅导练习是理解、消化和巩固所学知识，培养分析问题、解决问题及提高能力的重要环节，在做练习之前，应认真阅读教材，按考核目标所要求的不同层次，掌握教材内容，在练习过程中对所学知识进行合理的回顾与发挥，注重理论联系实际和具体问题具体分析，解题时应注意培养逻辑性，针对问题围绕相关知识点进行层次（步骤）分明的论述或推导，明确各层次（步骤）间的逻辑关系。

四、对社会助学的要求

1. 应熟知考试大纲对课程提出的总要求和各章的知识点。
2. 应掌握各知识点要求达到的能力层次，并深刻理解对各知识点的考核目标。
3. 辅导时，应以考试大纲为依据，指定的教材为基础，不要随意增删内容，以免与大纲脱节。
4. 辅导时，应对学习方法进行指导，宜提倡“认真阅读教材，刻苦钻研教材，主动争取帮助，依靠自己学通”的方法。
5. 辅导时，要注意突出重点，对考生提出的问题，不要有问即答，要积极启发引导。

6. 注意对考生能力的培养，特别是自学能力的培养，要引导考生逐步学会独立学习，在自学过程中善于提出问题，分析问题，做出判断，解决问题。
7. 要使考生了解试题的难易与能力层次高低两者不完全是一回事，在各个能力层次中会存在着不同难度的试题。
8. 助学学时：本课程共 4 学分，建议总课时 72 学时，其中助学课时分配如下：

| 章 次 | 内 容 | 学 时 |
|------|----------------|-----|
| 第一章 | 绪论 | 2 |
| 第二章 | 食品分析的基本知识 | 6 |
| 第三章 | 食品的感官检验法和物理检验法 | 4 |
| 第四章 | 水分和水分活度值的测定 | 4 |
| 第五章 | 灰分及几种重要矿物元素的测定 | 4 |
| 第六章 | 酸度的测定 | 6 |
| 第七章 | 脂类的测定 | 10 |
| 第八章 | 碳水化合物的测定 | 10 |
| 第九章 | 蛋白质和氨基酸的测定 | 10 |
| 第十章 | 维生素的测定 | 4 |
| 第十一章 | 食品添加剂的测定 | 4 |
| 第十二章 | 食品中限量元素的测定 | 4 |
| 第十三章 | 农药残留量及黄曲霉毒素的测定 | 4 |
| 合 计 | | 72 |

五、关于命题考试的若干规定

1. 本大纲各章所提到的内容和考核目标都是考试内容。试题覆盖到章，适当突出重点。
2. 试卷中对不同能力层次的试题比例大致是：“识记”为 30%、“理解”为 40%、“应用”为 30%。
3. 试题难易程度应合理：易、较易、较难、难比例为 2：3：3：2。
4. 每份试卷中，各类考核点所占比例约为：重点占 60%，次重点占 30%，一般占 10%。
5. 试题类型一般分为：单项选择题、填空题、名词解释题、简答题、计算题。
6. 考试采用闭卷笔试，考试时间 150 分钟，采用百分制评分，60 分合格。

六、题型示例（样题）

一、单项选择题（本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其选出并将“答题卡”上的相应字母涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 以下选项中，能够反映污染的泥沙和食品中原来存在的微量氧化硅含量的是

- A. 总灰分
 - B. 水溶性灰分
 - C. 水不溶性灰分
 - D. 酸不溶性灰分
2. 采用直接干燥法测定某样品的水分含量，以下操作会导致测定结果偏高的是
- A. 干燥器内的硅胶已经受潮
 - B. 样品含有除了水分之外其他的易挥发物质
 - C. 样品粉碎不充分
 - D. 样品表面结硬壳，水分蒸发受阻

二、填空题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 评价食品的品质，就是要看它的_____、_____和可接受性。
2. 酶水解法测定淀粉含量时，先在_____的作用下使淀粉水解为麦芽糖和低分子糊精，再用盐酸进一步水解为_____，然后按还原糖测定法测定其还原糖含量，并折算成淀粉含量。

三、名词解释题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 粗纤维
2. 总糖

四、简答题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 简述减压干燥法测定食品水分含量的原理。
2. 什么是湿法消化，湿法消化的特点是什么？

五、计算题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 测定某样品的蛋白质含量，准确称取样品 1.1200g 于 250mL 凯氏烧瓶中，消化完全后定容至 100mL，吸取 5.00mL 消化液放入蒸馏装置，再加入足量的 40%NaOH 溶液蒸馏，馏出液用 30mL 2% 硼酸溶液吸收，然后用 0.01000mol/L 盐酸标准溶液滴定吸收液，至终点时消耗盐酸 12.05mL，已知空白液消耗盐酸的体积为 0.05mL，问此样品中蛋白质含量是多少？（F=6.25）