第一图书网, tushu007.com

<<职业技能鉴定考核试题库,食品质 >

图书基本信息

书名：<<职业技能鉴定考核试题库,食品质量检验>>

13位ISBN编号：9787502622510

10位ISBN编号：7502622519

出版时间：2006年01月

出版时间：中国计量出版社

作者：徐秋英

页数：373

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

《质量技术监督行业职业技能考核培训教材·职业技能鉴定考核试题库：食品质量检验》依据《食品检验国家职业标准》采用模块化和标准化定义的技术方法进行编写。
书中按食品的三大类（即粮油、糕点、糖果、酒类；乳及制品、饮料、茶叶类；肉蛋、罐头、调味品、酱货、腌制品）和食品检验员的五个等级（即初级、中级、高级、技师和高级技师），分别列出了操作技能鉴定考核表、理论知识鉴定要素表、考核试题及试卷示例。
《质量技术监督行业职业技能考核培训教材·职业技能鉴定考核试题库：食品质量检验》针对性强，形式统一，可供食品质量检验人员的培训、考核使用，也可作为分析检验人员的自学读物或自我测试用书。

书籍目录

第一部分 命题思路及复习要求一、命题思路二、命题原则（一）命题的总体原则（二）理论知识鉴定的命题原则（三）操作技能鉴定的命题原则三、试卷特点四、复习要求第二部分 鉴定考核重点一、理论知识鉴定要素表二、操作技能鉴定考核重点（一）考核内容配分结构表（二）时间要求（三）评分方法（四）否定项的使用方法（五）统一的总成绩表与配分、评分表（六）操作技能鉴定要素表（七）操作技能鉴定要素表的使用第三部分 理论知识鉴定考核试题第一组粮油、糕点、糖果、酒类试题一、填空题二、选择题三、判断题四、简答题五、计算题参考答案第二组乳及制品、饮料、茶叶类试题一、填空题二、选择题三、判断题四、简答题五、计算题参考答案第三组肉、蛋、罐头、调味品、酱货、腌制品类试题一、填空题二、选择题三、判断题四、简答题五、计算题参考答案第四部分 组卷示例第一组粮油、糕点、糖果、酒类试卷初级食品检验员综合试卷（1）参考答案初级食品检验员综合试卷（2）参考答案中级食品检验员综合试卷（1）参考答案中级食品检验员综合试卷（2）参考答案高级食品检验员综合试卷（1）参考答案高级食品检验员综合试卷（2）参考答案食品检验技师综合试卷（1）参考答案食品检验技师综合试卷（2）参考答案……参考文献

章节摘录

21．答：酸水解法适用于淀粉含量较高，而半纤维素和多缩戊糖等其他多糖含量较少的样品；而酶比色法不受此条件的限制，适合于各类食品中的淀粉含量的测定。

22．答：因样品中常含有核酸、生物碱、含氮类脂、含氮色素等非蛋白质的含氮化合物，所以测出的结果称为粗蛋白。

23．答：可提高溶液的沸点而加快有机物的分解。
（硫酸的沸点为340℃左右，而硫酸钾可使消化温度到400℃以上）。

24．答：当脲被小心加热至150～160℃时，可由两个分子间脱去一个氨分子而生成二缩脲，二缩脲与碱及少量硫酸铜溶液作用生成紫红色的配合物，蛋白质分子中含有肽键，与双缩脲结构相似，也能呈现此反应而生成紫红色的配合物，在一定条件下其颜色深浅与蛋白质含量成正比，据此可用吸收光度法来测定蛋白质含量（波长560nm）。

25．答：蛋白质及其降解产物（脲、胨、肽和氨基酸）的芳香环残基在紫外区内对一定波长的光具有选择吸收作用。
在波长280nm下，光吸收程度与蛋白质浓度（3～8mg/mL）呈直线关系，因此，通过测定蛋白质溶液的吸光度，并参照事先用凯氏定氮法测定蛋白质含量的标准样所做的标准曲线，即可求出样品蛋白质含量。

26．答：起催化剂作用。
此外．还可指示消化终点的到达，还可作为蒸馏时碱性反应的指示剂。

27．答：在氯仿溶液中，维生素A与三氯化锑可相互作用，生成蓝色可溶性配合物，其颜色深浅与溶液中所含维生素A的含量成正比。
在620nm波长最大吸收处，其吸光度与维生素A的含量在一定的范围内成正比，故可比色测定。
皂化的目的是为了去除类脂物。
提取是为了获取脂溶性维生素。

28．答：在氯仿溶液中，维生素D与三氯化锑结合生成一种橙黄色化合物，呈色强度与维生素D的含量成正比。

29．答：以丙酮和石油醚提取食物中的胡萝卜素及其他植物色素，以石油醚为展开剂进行纸层析。
胡萝卜素极性最小，移动速度最快，从而与其他色素分开。
剪下含胡萝卜素的区带，洗脱后于450nm波长下进行比色测定。
……

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com