

宁波大学 2017 年硕士研究生招生考试初试试题(B 卷)

(答案必须写在考点提供的答题纸上)

科目代码: 948 科目名称: 食品加工与安全技术综合

适用专业: 食品加工与安全

一、名词解释：本大题共 6 小题，每小题 5 分，共 30 分。

食品卫生 (WHO)

剂量-效应关系

毒理学

无作用水平

实质等同性原则

食品掺杂

二、简答题：本大题共 5 小题，每小题 12 分，共 60 分。

- 1、细菌引起的食物中毒的机制及特点。
- 2、塑料制品溶出试验中常用的浸泡液有哪些？各模拟哪些食品？
- 3、简述病毒对食品污染的主要途径。
- 4、食品贮藏与加工过程中形成的有害物质主要有哪些？
- 5、食品中有毒元素对人体的毒性机制有哪些？

三、论述题：本大题共 2 小题，每小题 30 分，共 60 分。

- 1、我国食品安全事件时有发生，从食品加工的角度，请你谈谈如何控制食品安全问题。
- 2、如何防止化学元素对食品的污染以保障食品的安全？