

20XX 年智慧树食品安全与日常饮食章节测试答案

目录

第一章	
第二章	
第三章	
第四章	
第五章	
第六章	
第七章	10
第八章	1
	1
第九章	13
第十章	14

1【单选题】（2 分）下列对食品安全认识正确的是：

- A. 含有添加剂的食品一定不安全
- B. 纯天然食品一定安全
- C. “食品安全”的概念是相对的
- ☒ D. 食物的颜色越鲜亮就越安全

【单选题】（2 分）下列关于食品安全事件问题表述不正确的有：

- A. 需要政府、产业、科技、媒体各方的共同努力

B. 只发生在发展中国家

C. 不仅有害人类身体健康，更有损国家的形象

D. 是从农田到餐桌都要关注的问题

【单选题】（2分）通常将危害食品安全的因素分为三类，下列哪项不属其中：

A. 生物性的

B. 化学性的

C. 物理性的

D. 人为的

【单选题】（2分）“米袋子工程”主要是解决了（）问题

A. 食品丰富

B. 方便

C. 温饱

D. 健康 5【单选题】（2分）食品安全管理应为从（）到（）的全过程管理

A. 农田，餐桌

B. 生产，运输

17 C. 生产，加工

D. 农田，销售

第二章

1【单选题】（2分）世界公认的在食品中可产生的三大致癌物质是黄曲霉毒素、苯并芘和硝胺，其中黄曲霉毒素污染主要存在于下列哪一食物中

A. 发霉的玉米

B. 炸糊了的薯条

C. 过了保质期的牛奶

D. 海鱼和贝类食品 2【多选题】（2分）毒物排泄的重要器官有 ☒A. 肝脏

☐硬 ☒B. 呼吸道

☐阪 ☒C. 肾脏 ☒D. 皮肤 3【单选题】（2分）MLD指的是

A. 最大无作用剂量

B. 未观察到有害作用的剂量

C. 最小致死剂量

D. 观察到有害作用的最低剂量

4【多选题】（2分）下列属于食品中的“三致物”的是（） ~~丽~~ A. 致癌物

顯 B. 致畸物 ~~丽~~ C. 致突变物

厂 D. 致病变物 5【多选题】（2分）食品安全性毒理学评价程序包括（） ~~阳~~ A. 急性毒性试验

阪 B. 遗传毒性试验，致畸试验 ~~丽~~ C. 亚慢性毒性试验

硬 D. 慢性毒性试验、致癌试验

第三章

1【单选题】（2分）传统工艺加工的皮蛋含有下列那种重金属对人体健康不利？

A. 砷

B. 铅

C. 汞

D. 镉 2【单选题】（2分）铅是一种对人体有害的重金属，摄入过多的铅会引起中毒，以下哪种食品吃多了可能 会引起体内铅含量增加？

A. 炸油条

B. 爆米花

C. 方便面

D. 粉丝

3【单选题】很多种重金属对人体是有害的，而且危害很大，以下哪种物品若经常使用，易引起中毒？

A. 带“釉上彩”的瓷器

B. 锡壶

C. 用废旧铝制品改制的餐具

D. 以上几种都有可能引起中毒 4【多选题】（2分）下面哪些食物中可能含有富集汞 厂 A. 马铃薯
丽 B. 鱼类

顯 C. 贝类

厂 D. 大豆 5【单选题】（2分）发生重金属中毒时，应采取的有效措施是

A. 服用食用盐水

B. 服用清水

C. 服用鸡蛋牛奶等高蛋白的物质

D. 服用高浓度的糖水

第四章

1【单选题】（2分）（）不是食品中农药残留来源的主要途径

- A. 施用农药受到的直接污染
- B. 农作物从污染的环境中吸收
- C. 通过食物链传递
- D. 不当的食品加工

2【多选题】（2分）属于环境雌激素的有

- A. 有机氯农药
- B. 氟利昂
- C. 各种色素
- D. 二噁英

3【多选题】（2分）下列说法不正确的是

- A. 化肥营养元素的富集和流失构成了农业面源污染的最重要部分
- B. 我国是世界上化肥使用量最大的国家
- C. 化肥的施用会造成土壤污染和水污染，但不会造成大气污染
- D. 农药本身无毒无害，但使用不合理会对环境造成污染

4【单选题】（2分）一般而言，最大残留量不会高于该农药的“最大无作用剂量”的（）

- A. 1%

B. 2%

C. 5%

D. 10%

5【单选题】（2分）目前（）农药是全世界使用量最大的农药，能抑制人体（）活性而危害人体健康

A. 有机磷，乙酰胆碱酯酶

B. 有机氯，乙酰胆碱酯酶

C. 氨基甲酸酯，乙酰胆碱酯酶

D. 拟除虫菊酯，乙酰胆碱酯酶

第五章

1【多选题】（2分）发生细菌性食物中毒后，经常出现的症状包括

A. 呕吐

B. 腹泻

C. 发烧

D. 死亡 2【单选题】（2分）在下面哪些食物中最有可能存在大量的黄曲霉毒素

A. 花生

B. 鱼肉

C. 鸡蛋

D. 刚收获的稻谷 3【单选题】（2分）下列哪种条件下食物最容易滋生致病微生物

A. 温度高湿度大

B. 温度高湿度小

C. 温度低湿度大

D. 温度低湿度小 4【单选题】（2分）以下哪些行为可能会导致患食源性寄生虫病

A. 进食生鱼片、生鱼粥、生鱼佐酒、醉虾蟹或未经彻底加热的涮锅、烧烤的水生动植物

B. 抓鱼后不洗手

C. 使用切过生鱼的刀及砧板切熟食、或用盛过生鱼的器皿盛熟食

D. 以上均会 5【多选题】（2分）下列哪一种属于细菌对人体的危害途径（） 臣 A. 感染型

厂 B. 麻痹型 两 C. 毒素型

硬 D. 过敏型

第六章

1【单选题】（2分）麻痹性贝类中毒是由（）引起的

A. 石房蛤毒素

B. 肉毒毒素

c. 肠毒素

D. 溶血毒素 2【单选题】（2分）关于维生素A叙述错误的是

A. 大剂量服用会引起视力模糊

B. 每天摄入100mg可引起慢性中毒

C. 是有毒物质

D. 是机体内必须的生物活性物质 3【单选题】（2分）下列关于雪卡毒性鱼的叙述正确的是

A. 雪卡毒素在人体不存在富集效应

■ B. 雪卡毒素与海豚毒素强度相当

C. 加热或冷冻不能破坏雪卡毒素毒性

D. 对雪卡鱼毒素已有行之有效的办法预防 4【单选题】（2分）吃鱼虾过敏的人是鱼虾进入人体后代谢产生（）使其过敏的

A. 氨基酸

B. 葡萄糖

c. 脂肪酸

D. 组胺 5【单选题】（2 分）关于河豚毒素的表述，下列不正确的是（）

A. 对热稳定，碱性条件下分解

B. 鱼的肌肉部分河豚毒素的含量很低

C. 卵巢毒性最小

D. 春季是河豚鱼中毒的高危险期

第七章

1【单选题】（2 分） 氰甙含量最多的是

A. 桃仁

B. 甜杏仁

C. 木薯

D. 苦杏仁

2【单选题】（2 分） 含有消化酶抑制剂最多的食物

A. 茄子

B. 大豆

C. 西红柿

D. 胡萝卜

3【单选题】（2 分） 芹菜提取物具有的主要作用是

A. 抗衰老

B. 抗肿瘤

c. 降血压

D. 抗疲劳 4【单选题】（2分）马铃薯发芽或变绿的部分产生的毒素是（）

A. 氰苷类毒素

B. 龙葵碱

C. 秋水仙碱

D. 毒肽 5【单选题】（2分）下列关于消化酶抑制剂表述不正确的是（）

A. 豆类和谷类是含有消化酶抑制剂最多的食物

B. 加热不能彻底钝化豆类蛋白的蛋白酶抑制活性

C. 豆类中的胰蛋白酶抑制剂和 α -淀粉酶抑制剂是营养限制因子

D. 包括胰蛋白酶抑制剂、胰凝乳蛋白酶抑制剂、 α -淀粉酶抑制剂和糖苷酶抑制剂

第八章

1【单选题】（2分）下列不属于水包油类乳化剂的是

A. 脂肪甘油酯类乳化剂

B. 低酯化度蔗糖酯

C. 吐温系列乳化剂

D. 聚甘油酯类乳化剂 2【单选题】（2分）不法商贩常用于面粉和馒头漂白的非法添加物质是

A. 福尔马林

B. 瘦肉精

C. 苏丹红

D. 吊白块

【单选题】（2分）下列关于抗氧化剂的表述不正确的是（）

A. 为了防止和减缓食品氧化，添加抗氧化剂是一种简单、经济而又理想的方法

B. 抗氧化剂维生素 C 和维生素 E 过量摄入对身体有益无害

C. BHA、BHT 和 PG 是目前食品工业中最常用的抗氧化剂

D. BHA 在食品中的最大使用量不得超过 0.2g/kg

【多选题】（2分）我国目前最常用的食品防腐剂是（）

A. 维生素 C

B. 苯甲酸钠

C. 山梨酸钾

D. 甜菜红 5【多选题】（2分）下列属于天然色素的是（）
厂 A. 苋菜红

辰 B. 番茄红素

硬 C. 甜菜红

顯 D. 辣椒红

第九章

1【单选题】（2 分）烧焦的鱼中含有的致癌物质最可能是

A. 苯并芘

B. 二噁英

c. 黄曲霉毒素

D. 亚硝胺 2【多选题】（2 分）食品辐照可用于 厂 A. 漂白 两 B. 杀
菌

硬 C. 杀虫

D. 抑芽

硬 E. 改性 3【单选题】（2 分）杂环胺的形成量的影响因素不包括

A. 煎炸温度

- B. 煎炸时间
- C. 煎炸方式
- D. 油的种类 4【单选题】（2分）关于预防亚硝酸盐中毒的措施不正确的是（）
- A. 少吃或不吃隔夜剩饭菜
- B. 少吃或不吃咸鱼、咸蛋、咸菜
- C. 多食用抑制亚硝胺形成的食物，如大蒜、富含维生素 C 的蔬菜水果等
- D. 腌制时间过短或食盐用量不足 10% 时，亚硝酸含量会减少 5【单选题】（2分）油炸马铃薯片中含有的致癌物质最可能是（）
- A. 亚硝酸盐
- B. 杂环胺
- C. 丙烯酰胺
- D. 呋喃

第十章

- 1【单选题】（2分）微波食品包装最常用的是
- A. 玻璃容器
- B. 纸容器
- C. 铁容器
- D. 塑料容器 2【单选题】（2分）食品包装上主要用于食用油、酱油及不含气饮料等液态食品包装的塑料瓶是

A. PVC

B. PE

C. PET

D. PP

【单选题】（2分）葡萄酒的包装多采用

A. 塑料瓶

B. 橡木桶

C. 金属包装

D. 玻璃包装

【多选题】（2分）下列关于塑料制品表述正确的是（）

A. 聚丙烯常用于制成编织袋、食品周转箱等

B. 聚苯乙烯可用于制成一次性使用的快餐盒

C. 聚乙烯料制品适于盛装油脂

D. 聚乙烯回收再生制品可以用于盛装食品 5【单选题】（2分）下列哪种物品若经常使用，易引起中毒（）

A. 带“釉上彩”的瓷器

B. 锡壶

c. 用废旧铝制品改制的餐具

D. 以上几种都易引起中毒