**五、名词解释题：本大题共4小题，每小题3分，共12分。**

**41、国际食品安全标准**

**建议答案：是对食品中与人类健康相关的具有安全，营养和保健功能的质量要素的技术要求，检疫方法和食品生产经营过程卫生要求所做的规律。**

**42、准确度**

**建议答案：准确度是测量结果中系统误差与随机误差的综合，表示测量结果与真值的一致程度。常用不准确度来衡量。**

**43、总酸度**

**建议答案：总酸度指食品中所有酸性成分的总量。包括在测定前已离解成H的酸的浓度（游离态），也包括未离解的酸的浓度（结合态、酸式盐）。**

**44、农yao残留**

**建议答案：农yao残留是指农药使用后残存于生物体、食品和环境中的微量农药以及农药的有毒代谢产物、降解物和杂质的总称**

**六、简答题：本大题共4小题，每小题7分，共28分。**

**46、简述索氏提取法测脂肪的原理、适用范围及注意事项。**

**建议答案：索氏提取法的原理是将粉碎或经前处理而分散的试样，放入圆筒滤纸内，将滤纸筒置于索氏提取管中，利用乙醚在水浴中加热回流，提取试样中的脂类于接受烧瓶中，经蒸发去除乙醚，再称出烧瓶中残留物质量，即为试样中脂肪含量。此法适用于脂类含量较高，结合态的脂类含量较少，能烘干磨细，不易吸湿结块的样品的测定。**

**注意事项：**

**1、称量要准确**

**2、严格控制水浴的温度和时间**

**3、滤纸筒的高度不要超过回流管的高度**

**4、乙醚中不能含有水、醇及过氧化物**

**5、实验时周围不能有明火**

**6、要检查抽提是否完全**

**7、回收乙醚要彻底**

**8、接受瓶要衡量。**

**七、论述题：本大题共1小题，每小题15分，共15分。**

**50、凯氏定氮法的原理和催化剂的种类与作用**

**建议答案：**

**1、凯氏定氮法的原理：样品与浓硫酸和催化剂一同加热消化，使蛋白质分解，其中碳和氢被氧化为二氧化碳和水逸出，而样品中的有机氮转化为氨与硫酸结合成硫酸铵。然后加碱蒸馏，使氨蒸出。可以用H3BO3吸收氨后再以标准HCI溶液滴定。根据标准酸消耗量可以计算出蛋白质的含量。也可以用过量的标准H2SO4或标准HCI溶液吸收后再以标准NaOH滴定。**

**2、催化剂的种类与作用：**

**（a）加硫酸钾：作为增温剂，提高溶液沸点，纯硫酸沸点340℃，加入硫酸钾之后可以提高至400℃以上。也可加入其它增温剂，效果弱于硫酸钾。**

**（b）加硫酸铜：作为催化剂。还可以作消化终点指示剂（做蒸馏时碱性指示剂）。还可以加氧化汞、汞（均有毒，价格贵）、硒粉、二氧化钛。**

**（c）加氧化剂：如双氧水、次氯酸钾等加速有机物氧化速度。**