

## 【初试】2026 年成都医学院 611 食品安全综合考研精品资料

说明：本套资料由高分研究生潜心整理编写，高清电子版支持打印，考研推荐资料。

## 一、2026 年成都医学院 611 食品安全综合考研资料

## 1. 《食品分析》考研相关资料

## (1) 《食品分析》考研核心题库(含答案)

①2026 年成都医学院 611 食品安全综合之孟晓《食品分析》考研核心题库选择题精编。

②2026 年成都医学院 611 食品安全综合之孟晓《食品分析》考研核心题库填空题精编。

③2026 年成都医学院 611 食品安全综合之孟晓《食品分析》考研核心题库简答题精编。

说明：本题库涵盖了该考研科目常考题型及重点题型，根据历年考研大纲要求，结合考研真题进行的分类汇编并给出了详细答案，针对性强，是考研复习推荐资料。

## (2) 《食品分析》考研题库[仿真+强化+冲刺]

①2026 年成都医学院 611 食品安全综合考研专业课五套仿真模拟题。

说明：严格按照本科目最新专业课真题题型和难度出题，共五套全仿真模拟试题含答案解析。

②2026 年成都医学院 611 食品安全综合考研强化五套模拟题及详细答案解析。

说明：专业课强化检测使用。共五套强化模拟题，均含有详细答案解析，考研强化复习必备。

③2026 年成都医学院 611 食品安全综合考研冲刺五套模拟题及详细答案解析。

说明：专业课冲刺检测使用。共五套冲刺预测试题，均有详细答案解析，最后冲刺必备资料。

## 三、资料全国统一零售价

本套考研资料包含以上部分(不含教材)，全国统一零售价：[¥]

## 四、2026 年研究生入学考试指定/推荐参考书目(资料不包括教材)

成都医学院 611 食品安全综合考研初试参考书

《食品分析》，主编：孟晓，中国轻工业出版社，（第 1 版）

## 五、本套考研资料适用院系

检验医学院

## 六、本专业一对一辅导(资料不包含，需另付费)

提供本专业高分学长一对一辅导及答疑服务，需另付费，具体辅导内容计划、课时、辅导方式、收费标准等详情请咨询机构或商家。

## 七、本专业报录数据分析报告(资料不包含，需另付费)

提供本专业近年报考录取数据及调剂分析报告，需另付费，报录数据包括：

①报录数据-本专业招生计划、院校分数线、录取情况分析 & 详细录取名单；

②调剂去向-报考本专业未被录取的考生调剂去向院校及详细名单。

### 版权声明

编写组依法对本书享有专有著作权，同时我们尊重知识产权，对本电子书部分内容参考和引用的市面上已出版或发行图书及来自互联网等资料的文字、图片、表格数据等资料，均要求注明作者和来源。但由于各种原因，如资料引用时未能联系上作者或者无法确认内容来源等，因而有部分未注明作者或来源，在此对原作者或权利人表示感谢。若使用过程中对本书有任何异议请直接联系我们，我们会在第一时间与您沟通处理。

因编撰此电子书属于首次，加之作者水平和时间所限，书中错漏之处在所难免，恳切希望广大考生读者批评指正。

## 目录

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 封面.....                                    | 1  |
| 目录.....                                    | 4  |
| 2026 年成都医学院 611 食品安全综合考研核心题库 .....         | 5  |
| 《食品分析》考研核心题库之选择题精编 .....                   | 5  |
| 《食品分析》考研核心题库之填空题精编 .....                   | 14 |
| 《食品分析》考研核心题库之简答题精编 .....                   | 19 |
| 2026 年成都医学院 611 食品安全综合考研题库[仿真+强化+冲刺] ..... | 28 |
| 成都医学院 611 食品安全综合考研仿真五套模拟题.....             | 28 |
| 2026 年食品分析五套仿真模拟题及详细答案解析（一） .....          | 28 |
| 2026 年食品分析五套仿真模拟题及详细答案解析（二） .....          | 32 |
| 2026 年食品分析五套仿真模拟题及详细答案解析（三） .....          | 35 |
| 2026 年食品分析五套仿真模拟题及详细答案解析（四） .....          | 38 |
| 2026 年食品分析五套仿真模拟题及详细答案解析（五） .....          | 42 |
| 成都医学院 611 食品安全综合考研强化五套模拟题.....             | 45 |
| 2026 年食品分析五套强化模拟题及详细答案解析（一） .....          | 45 |
| 2026 年食品分析五套强化模拟题及详细答案解析（二） .....          | 49 |
| 2026 年食品分析五套强化模拟题及详细答案解析（三） .....          | 53 |
| 2026 年食品分析五套强化模拟题及详细答案解析（四） .....          | 56 |
| 2026 年食品分析五套强化模拟题及详细答案解析（五） .....          | 59 |
| 成都医学院 611 食品安全综合考研冲刺五套模拟题.....             | 62 |
| 2026 年食品分析五套冲刺模拟题及详细答案解析（一） .....          | 62 |
| 2026 年食品分析五套冲刺模拟题及详细答案解析（二） .....          | 65 |
| 2026 年食品分析五套冲刺模拟题及详细答案解析（三） .....          | 69 |
| 2026 年食品分析五套冲刺模拟题及详细答案解析（四） .....          | 72 |
| 2026 年食品分析五套冲刺模拟题及详细答案解析（五） .....          | 75 |

## 2026 年成都医学院 611 食品安全综合考研核心题库

## 《食品分析》考研核心题库之选择题精编

1. 在对食品进行分析检测时, 采用的行业标准应该比国家标准的要求\_\_\_\_\_

- A. 高
- B. 低
- C. 一致
- D. 随意

【答案】A

2. 可用“四分法”制备平均样品的是\_\_\_\_\_

- A. 稻谷
- B. 蜂蜜
- C. 鲜乳
- D. 苹果

【答案】A

3. 酸度计的指示电极是\_\_\_\_\_

- A. 饱和甘汞电极
- B. 复合电极
- C. 玻璃电极

【答案】C

4. 在用直接滴定法测定还原糖的过程中, 最主要的影响因素是\_\_\_\_\_

- A. 样液的还原糖浓度
- B. 滴定速度
- C. 热源强度
- D. 煮沸时间

【答案】B

5. 测定乳粉水分含量时所用的干燥温度为\_\_\_\_\_

- A.  $80\sim 90^{\circ}\text{C}$
- B.  $95\sim 105^{\circ}\text{C}$
- C.  $60\sim 70^{\circ}\text{C}$
- D.  $115\sim 120^{\circ}\text{C}$

【答案】B

6. 常压干法灰化的温度一般是\_\_\_\_\_

- A.  $100\sim 150^{\circ}\text{C}$
- B.  $500\sim 600^{\circ}\text{C}$
- C.  $200\sim 300^{\circ}\text{C}$

【答案】B

7. 在分光光度法中, 透射光强度  $I$  与入射光强度  $I_0$  之比 ( $I/I_0$ ) 称为\_\_\_\_\_

- A. 光密度

- B. 消光度
- C. 透光率
- D. 吸光度

【答案】C

8. 以直接滴定法测样品中淀粉含量, 最后乘以系数\_\_\_\_\_

- A. 1.05
- B. 0.95
- C. 0.90
- D. 1.15

【答案】C

9. 色谱分析法的作用是\_\_\_\_\_

- A. 只能作分离手段
- B. 只供测定检验用
- C. 可以分离组份也可以作为定性或定量手段

【答案】C

10. 用罗紫-哥特里法测定牛乳中脂肪含量时, 加入石油醚的作用是\_\_\_\_\_

- A. 易于分层
- B. 分解蛋白质
- C. 分解糖类
- D. 增加脂肪极性

【答案】A

11. 测定牛乳中的水分时, 加入海砂的作用是\_\_\_\_\_

- A. 加大蒸发面积
- B. 提高加热强度
- C. 减少烘干时间
- D. 保护易挥发成分

【答案】A

12. 常压干燥法一般使用的温度是\_\_\_\_\_

- A. 95~105℃
- B. 120~130℃
- C. 500~600℃
- D. 300~400℃

【答案】A

13. 称样数量, 一般控制在其干燥后的残留物质量在\_\_\_\_\_。

- A. 10~15g
- B. 5~10g
- C. 1.5~3g

【答案】C

14. 测定鲜鱼、蛋类等含磷脂及结合脂类较多的样品中的脂肪含量, 最有效的是\_\_\_\_\_

- A. 甲醇