

《食品感官评价》试题 C 卷

开卷 () 闭卷 (√) 学期: 2015-2016-2 适用专业年级: 食质 2013

姓名_____学号_____专业_____班级_____座位号_____

本试题一共 5 道大题, 共 5 页, 满分 100 分。考试时间 120 分钟。

题号	一	二	三	四	五	总分	阅卷人
题分	10	24	32	16	18		
得分							

一、单选题 (本大题共 5 小题, 共 10 分)

1. 食品的外观性状, 如颜色、大小和形状、表面质地、透明度、充气情况等靠 () 来评价。
A. 视觉 B. 味觉 C. 嗅觉 D. 触觉
2. “入芝兰之室, 久而不闻其香”由感觉的 () 产生的。
A. 对比现象 B. 疲劳现象 C. 掩蔽现象 D. 拮抗现象
3. 靠嗅觉评价的物质必需具有 ()
A. 一定的温度 B. 挥发性及可溶性 C. 旋光性和异构性 D. 脆性和弹性
4. 食品的均匀性评价靠 () 完成。
A. 手 B. 耳 C. 鼻 D. 嘴
5. 评价食品的质地要靠 () 来完成。
A. 视觉 B. 味觉 C. 嗅觉 D. 触觉

二、名词解释 (本大题共 6 小题, 共 24 分)

1. 5 选 2 检验法:

2. 成对比较检验法:

3. 方向性差别检验法:

4. 掩蔽现象:

任课教师: 刘韞滔、何利

系 (教研室) 主任签字:

5. 食品感官评价:

6. 感觉适应:

三、简单题 (本大题共 4 小题, 共 32 分)

1. 简述成对排序检验方法的特点。

2. 简述风味剖析法的概念及其特点。

3. 试述产生嗅觉的基本途径和嗅觉的基本特性。

4. 影响味觉的因素有哪些？

四、论述题（本大题共 1 小题，共 16 分）

1. 味觉是怎样产生的？影响味觉的主要因素有哪些？怎样影响？

五. 试验设计题 (本大题共 1 小题, 共 18 分)

1. 请设计一个试验完成下列任务: 某企业采用新的制作工艺生产出饼干 A, 企业希望知道饼干 A 是否比市场上已经销售的同类产品 B、C、D 更受消费者的欢迎。于是邀请食品学院的 30 名同学对以上 4 种产品的总体喜爱程度进行感官检验 (打分范围+3 到-3, -3=非常不喜欢; 0=不喜欢也不反感; +3=非常喜欢)。

①设计内容包括: 项目/试验目标; 试验流程; 拟采用何种分析方法

②ANOVA 分析表 1 中尚有部分数据没有填写完整, 请将产品、误差和总和的自由度填写进表 1, 并计算出产品、误差和总和的均方, 最后请用感官评价的语言对 ANOVA 分析表 1 中结果进行分析、解释和描述。

③假设 ANOVA 分析的结果显示品评员对 A、B、C、D 的喜好程度存在差异, 并且在 $\alpha=0.05$ 的条件下, $LSD=0.73$, 根据表 2 的结果, 进行计算, 并运用感官评价的语言对该结果进行分析、解释和描述。

表 1

方差来源	平方和	自由度	均方	F 值
产品	47.900			6.247
误差	296.467			
总和	344.367			

F 临界值--- $F(0.05, 3, 116) \approx 2.68$; $F(0.01, 3, 116) \approx 3.95$

表 2

产品	A	B	C	D
平均值	0.8	-0.83	0.60	0.3

$\alpha=0.05$, $LSD=0.73$