

# 《食品感官评价》试题 B 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)

- 不属于食品感官评价三大支柱的学科是 ( )  
A. 统计学      B. 心理学      C. 社会学      **D. 材料学**
- 味觉感受器就是 ( )。  
A. 舌尖      **B. 味蕾**      C. 舌面      D. 舌根
- 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
- 食品的均匀性评价靠 ( ) 完成。  
A. 手      B. 耳      C. 鼻      **D. 嘴**
- 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. 2-3 检验法:

答: 2-3 检验法是指试验人员每次每次呈递三个样品, 其中一个为参比样品, 要求评价人员从另外两个样品中挑出和参样不同的那一个。

### 2. 简单排序检验法:

答: 比较多个样品, 按照样品的某个特性的程度大小进行排序。

### 3. 分类、分级检验法:

答: 评价人员比较多个样品后, 按照样品的某种特性进行进行归类。

### 4. 口感:

5. 差别阈：

答：差别阈是指感官所能感受到的刺激最小变化量，差别阈不是一个定值，它随刺激量的变化而变化。

6. 识别阈：

答：感官能感受到刺激的最小值。

三、简单题（本大题共 4 小题，共 32 分）

1. 食品感官实验设计的主要内容、重要意义及原则。

答：主要包括：

重要意义为：

2. 差别检验中的要求与原则有哪些。

答：要求和原则如下：

- ① 差别检验一般要求评价人员进行强迫选择；
- ② 实验必须重复。
- ③ 差别检验后一般还要进行其它检验，例如喜好检验等；
- ④ 评价人员的选择标准统一；
- ⑤ 差别检验的结果用可能性来表示；
- ⑥ 避免周围环境和盛放样品的容器的干扰。

3. 什么是感觉阈？可分为几种类型？

4. 视觉对感官评定有何影响？

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：食品学院 A、B、C、D，4 个班各选择 30 名同学对某产品

进行总体喜爱程度试验（打分范围 0-15），并考察各班对该产品的喜爱程度是否存在差异。

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，请将班级、误差和总和的自由度填写进表 1，并计算出班级、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 分析的结果显示各班对该产品的喜好程度存在差异，并且在 $\alpha=0.05$ 的条件下， $LSD=0.76$ ，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
班级	283.34			42.23
误差	258.22			
总和	541.56			

$F$  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	10.56	10.29	7.17	11.12

$\alpha=0.05$ ,  $LSD=0.76$