

浙江省 2017 年 4 月高等教育自学考试

## 食品营养学试题

课程代码:00988

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

## 选择题部分

注意事项:

1. 答题前,考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。

2. 每小题选出答案后,用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动,用橡皮擦干净后,再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

## 一、单项选择题(本大题共 20 小题,每小题 2 分,共 40 分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 氢化油的原料是

- A. 植物油                      B. 动物油                      C. 黄油                      D. 麦淇淋

2. 某食物含氮量为 6%,则该食物中含蛋白质

- A. 6%                      B. 25%                      C. 36%                      D. 37.5%

3. 下列属于脂溶性维生素的是

- A. 核黄素                      B. 叶酸                      C. 视觉醇                      D. 烟酸

4. 下列属于大豆类的是

- A. 豌豆                      B. 绿豆                      C. 蚕豆                      D. 青豆

5. 患者面色苍白,肝脾轻度肿大,指甲凹陷呈舟状甲,可能是

- A. 铁缺乏病                      B. 碘缺乏病                      C. 锌缺乏病                      D. 钙缺乏病

6. 下列为缺少导热介质的烹调方法是

- A. 蒸                      B. 炖                      C. 炒                      D. 微波

7. 下列属于强碱性食品的是

- A. 乳酪                      B. 茶叶                      C. 面包                      D. 啤酒

8. 适用于集体伙食单位一个季度膳食情况的调查方法是

- A. 称重法                      B. 回顾询问法                      C. 记账法                      D. 化学分析法

9. 下列属于必须氨基酸的是

[www.zjzikao.org](http://www.zjzikao.org)

- A. 甘氨酸                      B. 谷氨酸                      C. 丝氨酸                      D. 苯丙氨酸

10. 下列通常属于正氮平衡状态的是

- A. 孕妇                      B. 精神紧张者                      C. 饥饿者                      D. 健康成年男性

11. 我国营养学会建议膳食中脂肪提供的能量占总能量的

- A. 10 ~ 15% 为宜                      B. 15 ~ 20% 为宜                      C. 20 ~ 25% 为宜                      D. 25 ~ 30% 为宜

12. 人体需要量最大的一种维生素是

- A. 维生素 A                      B. 维生素 E                      C. 维生素 C                      D. 维生素 D

13. 谷类食物中含矿物质最多的是

- A. 磷                      B. 钙                      C. 铁                      D. 硒

14. 为满足成年人一天中对维生素 A 的需要,每天可吃胡萝卜

- A. 50 克                      B. 75 克                      C. 100 克                      D. 150 克

15. 体质指数( BMI)判定慢性营养不良的标准是

- A. BMI<18.5                      B. BMI<22                      C. BMI>22                      D. BMI>25

16. 慢性非传染性疾病三级预防的第二级是

- A. “三早”预防                      B. 病因预防                      C. 康复性预防                      D. 临床预防

17. “平衡膳食宝塔”的塔尖是

- A. 谷类                      B. 蔬菜、水果                      C. 奶类、豆类                      D. 油脂类

18. 某成年女性每天膳食供给 2100 千卡能量,则维生素 B<sub>1</sub> 的供给量应为

- A. 0.5 毫克                      B. 1.1 毫克                      C. 1.5 毫克                      D. 2.0 毫克

19. 下列食物中含果糖最高的是

- A. 牛奶                      B. 蜂蜜                      C. 麦芽                      D. 甜菜

20. 与甲状腺生理功能及小儿生长发育密切相关的矿物质是

- A. 铜                      B. 锌                      C. 磷                      D. 碘

## 非选择题部分

注意事项:

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上,不能答在试题卷上。

二、填空题(本大题共 6 小题,每空 1 分,共 12 分)

21. 维生素是最容易在烹调中损失的一类营养素,它主要有两条损失的途径:\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

22. 人体的能量消耗主要在三个方面:基础代谢,\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_。

23. 大蒜含有多种活性物质,其中所含的“[www.zizikao.org](http://www.zizikao.org)”可增强维生素 B<sub>1</sub> 的效果,所含的“\_\_\_\_\_”是一种强力的杀菌物质。
24. 影响人体健康的因素主要有三个方面,即营养、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
25. 构成人体的蛋白质约占体重的\_\_\_\_\_% ,蛋白质需要量成人为每天每千克体重\_\_\_\_\_克。
26. 坏血病的症状和体征有出血、骨骼改变、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

**三、名词解释题(本大题共 3 小题,每小题 4 分,共 12 分)**

27. 强化食品
28. 夜盲症
29. 食品新资源

**四、简答题(本大题共 4 小题,每小题 6 分,共 24 分)**

30. 糖类的生理功能是什么?
31. 大豆中主要含有哪些生物活性物质?
32. 制定《中国居民膳食指南》的意义是什么?
33. 影响营养素生物利用率的因素主要有哪些?

**五、论述题(本大题 12 分)**

34. 膳食纤维不能被人体消化吸收,是否应该从膳食中去除? 为什么?