

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
  - 植物油
  - 动物油
  - 黄油
  - 麦淇淋
2. 某食物含氮量为 6%,则该食物中含蛋白质
  - 6%
  - 25%
  - 36%
  - 37.5%
3. 下列属于脂溶性维生素的是
  - 核黄素
  - 叶酸
  - 视觉醇
  - 烟酸
4. 下列属于大豆类的是
  - 豌豆
  - 绿豆
  - 蚕豆
  - 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
  - 铁缺乏病
  - 碘缺乏病
  - 锌缺乏病
  - 钙缺乏病
6. 下列为缺少导热介质的烹调方法是
  - 蒸
  - 炖
  - 炒
  - 微波
7. 下列属于强碱性食品的是
  - 乳酪
  - 茶叶
  - 面包
  - 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
  - 称重法
  - 回顾询问法
  - 记账法
  - 化学分析法

9. 下列属于必须氨基酸的是

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.zjzikao.org](http://www.zjzikao.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?