

《营养与食品卫生学》习题

一、单项选择题

1. 以下哪种氨基酸对于婴幼儿来说是必需氨基酸（ ）
A. 精氨酸 B. 组氨酸
C. 丝氨酸 D. 胱氨酸
2. 浮肿型蛋白质—热能营养不良主要是由于缺乏哪种营养素（ ）
A. 蛋白质 B. 热能
C. 维生素 D. 矿物质
3. 下列哪种营养素缺乏会引起巨幼红细胞贫血（ ）
A. 锌 B. 铁
C. 叶酸 D. 尼克酸
4. 超氧化物歧化酶（SOD）的主要组成成分是（ ）
A. 铜 B. 铁
C. 锌 D. 硒
5. 牛奶中含量最低的矿物质是以下哪一种（ ）
A. 钙 B. 铁
C. 钾 D. 钠
6. 膳食中可促进铁吸收的因素是（ ）
A. 抗坏血酸 B. 脂肪酸
C. 草酸 D. 植酸
7. 具有抗氧化作用的维生素是（ ）
A. 维生素 A B. 维生素 D
C. 维生素 E D. 叶酸
8. 食物中长期缺乏维生素 B1 易引起（ ）
A. 蛋白质热能营养不良 B. 癞皮病
C. 脚气病 D. 败血病
9. 人体所需的一部分尼克酸可由体内哪种氨基酸转化（ ）
A. 苏氨酸 B. 赖氨酸
C. 色氨酸 D. 蛋氨酸
10. 下面那种食物中蛋白质含量最高（ ）
A. 肉类 B. 奶类
C. 水果 D. 大豆
11. RDA 指的是（ ）
A. 推荐营养素供给量 B. 适宜摄入量
C. 可耐受的高限摄入水平 D. 估计平均需要量
12. 粮谷类食物蛋白质的第一限制性氨基酸为（ ）
A. 苯丙氨酸 B. 蛋氨酸
C. 苏氨酸 D. 赖氨酸
13. 消瘦型蛋白质—热能营养不良主要是由于缺乏哪种营养素：（ ）
A. 蛋白质 B. 热能
C. 维生素 D. 矿物质

14. 下列哪项是糖尿病患者的典型症状之一 ()
A. 肥胖 B. 多尿
C. 高血压 D. 佝偻病
15. 维生素 B2 的良好来源是 ()
A. 白菜 B. 菠菜
C. 大米 D. 动物肝脏
16. 与老年人容易发生的腰背酸痛有较密切关系的营养素是 ()
A. 钠 B. 钙
C. 铜 D. 维生素 A
17. 下列哪项不是脂类的营养学意义 ()
A. 促进脂溶性维生素吸收 B. 提供能量
C. 构成机体组织和重要物质 D. 提供必需氨基酸
18. 下列哪项不是维生素的特点 ()
A. 天然食物组成成分 B. 维持健康所必需
C. 每日需要较多 D. 维持人体生长
19. 维生素 A 的主要来源是 ()
A. 马铃薯 B. 梨子
C. 小麦 D. 动物肝脏
20. 人体所需的一部分尼克酸可由体内哪种氨基酸转化 ()
A. 苏氨酸 B. 赖氨酸
C. 色氨酸 D. 蛋氨酸
21. 下列哪项不是维生素 D 在人体的缺乏症 ()
A. 在成人发生骨软化症 B. 在儿童发生癞皮病
C. 在婴幼儿发生佝偻病 D. 在老年人可发生骨质疏松症
22. 婴幼儿常见的营养问题不包括 ()
A. 缺铁性贫血 B. 缺锌所致生长发育迟缓
C. 缺乏维生素 D 所致佝偻病 D. 缺钙所致骨质软化症
23. 老年人发生腰背酸痛时在营养学上首先应考虑的疾病是 ()
A. 骨质软化症 B. 类风湿性关节炎
C. 更年期综合征 D. 骨质疏松症
24. 钙的最好来源是 ()
A. 小虾皮 B. 各种瓜子
C. 奶及奶制品 D. 白菜
25. 下列有关脂类的说法中哪一项不正确 ()
A. 促进必需氨基酸吸收 B. 胆固醇是合成维生素 D 的原料
C. 每克可提供 9kcal 能量 D. 可提供脂溶性维生素
26. 被世界卫生组织列为营养调查中必测项目的三项指标是 ()
A. 坐高、身高、头围 B. 体重、身高、头围
C. 胸围、头围、体重 D. 体重、身高、皮褶厚度
27. 糖尿病患者的理想体重 (Kg) 计算公式为 ()
A. 身高 (cm) - 100 B. 身高 (cm) - 105
C. 身高 (cm) - 110 D. 身高 (cm) - 115

28. 治疗时应适当增加膳食纤维摄入的疾病是 ()
- A. 高脂血症 B. 骨质疏松症
C. 缺铁性贫血 D. 生长发育迟缓
29. 尿负荷试验可用来评价下列哪些营养素的体内营养状况 ()
- A. 维生素 E B. 赖氨酸
C. 维生素 A D. 尼克酸
30. 下列哪组全部是人体必需氨基酸 ()
- A. 天门冬氨酸、苯丙氨酸 B. 亮氨酸、赖氨酸
C. 缬氨酸、精氨酸 D. 苏氨酸、脯氨酸
31. 与儿童佝偻病关系较密切的营养素有 ()
- A. 铁、碘 B. 氯化钾、必需脂肪酸
C. 钙、维生素 D D. 葡萄糖、必需氨基酸
32. 人体营养状况评价不包括 ()
- A. 膳食调查 B. 临床生化检测
C. 个人经济状况调查 D. 人体测量
33. 硫胺素缺乏所致疾病是 ()
- A. 光过敏性皮炎 B. 癞皮病
C. 骨质疏松症 D. 脚气病
34. 孕妇营养不良对母体及胎儿的影响不包括 ()
- A. 母体发生骨质疏松症 B. 胎儿宫内发育迟缓
C. 低出生体重儿 D. 胎儿先天畸形
35. 与能量代谢无关的维生素是 ()
- A. 硫胺素 B. 维生素 A
C. 尼克酸 D. 核黄素
36. 锌吸收与下列哪一项因素无关 ()
- A. 植酸 B. 维生素 K
C. 膳食纤维 D. 维生素 D
37. 婴幼儿常见的营养问题有 ()
- A. 蛋白质-热能营养不良 B. 骨质软化症
C. 高胆固醇血症 D. 高血脂症
38. 下列哪些矿物质在孕妇膳食中强调要增加 ()
- A. 钙、氯、钠、钾 B. 铁、锌、铬、锰
C. 钙、铁、锌、碘 D. 铜、钙、碘、硒
39. 下列哪项不是维生素 A 缺乏时眼部的表现 ()
- A. 干眼病、角膜溃疡 B. 色盲症
C. 生长发育受阻 D. 皮肤粗糙

食品:

1. 黄曲霉毒素主要损害的部位是 ()
- A. 神经 B. 肝脏
C. 肾脏 D. 膀胱
2. 哪种有害金属元素中毒可引起骨痛病 ()
- A. 汞 B. 铅

- C. 砷 D. 镉
3. 下列哪种牲畜传染病一般不传染人 ()
- A. 猪瘟 B. 猪丹毒
- C. 炭疽 D. 结核
4. 蒸馏酒的主要卫生问题是 ()
- A. 甲醇 B. 细菌污染
- C. 黄曲霉毒素 D. 食品添加剂
5. 下列哪种是亚硝酸盐中毒的特效解毒剂 ()
- A. 阿托品 B. 巯基解毒剂
- C. 美兰 D. 抗菌素
6. 下列哪种是允许使用的食用合成色素 ()
- A. 姜黄 B. 柠檬黄
- C. 红曲 D. 虫胶红酸
7. 下列哪种属食物中毒的范畴 ()
- A. 伤寒 B. 甲型肝炎
- C. 肉毒中毒 D. 暴饮暴食性胃肠炎
8. 有机磷农药中毒主要引起 ()
- A. 肝损伤 B. 肾损伤
- C. 骨骼损伤 D. 神经系统损伤
9. 哪种有害金属元素中毒可引起水俣病 ()
- A. 铅 B. 甲基汞
- C. 砷 D. 镉
10. 有机磷农药中毒主要毒作用机制为 ()
- A. 抑制胆碱酯酶活性 B. 肝损伤
- C. 肾损伤 D. 血液毒
11. 婴儿代乳品中不得检出下列哪种成分 ()
- A. 食品添加剂 B. 细菌污染
- C. 黄曲霉毒素 D. 铅
12. 下列哪种食品中亚硝基类化合物污染最重 ()
- A. 奶类 B. 蔬菜、水果
- C. 酒类 D. 腌制肉制品
13. 下列哪种是允许使用的食用合成色素 ()
- A. 姜黄 B. 柠檬黄
- C. 红曲 D. 虫胶红酸
14. 肉毒中毒特征性的临床表现为 ()
- A. 剧烈呕吐 B. 黄绿色水样便
- C. 紫疔 D. 神经系统损伤症状
15. 哪种塑料单体对人无害 ()
- A. 氯乙烯 B. 苯乙烯
- C. 乙烯 D. 甲醛
16. 哪种保健功能卫生部不受理和批准 ()
- A. 抗疲劳 B. 辅助抑制肿瘤, 防癌

- C. 减肥
D. 调节血脂
17. 黄曲霉毒素污染最重的食品是 ()
A. 奶类
B. 畜禽肉类
C. 粮油及制品
D. 水产品
18. 葡萄球菌肠毒素中毒典型的症状是 ()
A. 剧烈呕吐
B. 腹痛、腹泻
C. 发热
D. 神经系统症状
19. 有害金属镉主要蓄积的部位是 ()
A. 肝
B. 肾
C. 大脑
D. 心脏
20. 下列哪种营养素可阻断体内亚硝胺的合成 ()
A. 蛋白质
B. 碳水化合物
C. 脂肪
D. 维生素 C
21. 下列哪种人畜共患传染病的牲畜肉经后熟后可食用 ()
A. 猪瘟
B. 猪水疱病
C. 口蹄疫
D. 结核
22. 河豚毒素的毒作用部位为 ()
A. 消化系统
B. 神经系统
C. 血液系统
D. 生殖系统
23. 副溶血性弧菌属食物中毒的中毒食品主要是 ()
A. 奶类
B. 畜禽肉类
C. 海产品
D. 粮豆类
24. 下列哪种方法可去除食品中的黄曲霉毒素 ()
A. 加碱
B. 加酸
C. 加热
D. 紫外线照射
25. 下列哪种有害金属经甲基化后毒性增加 ()
A. 镉
B. 汞
C. 铅
D. 砷
26. 下列哪种不是防腐剂 ()
A. 苯甲酸及钠盐
B. 三梨酸及钾盐
C. 丁基羟基茴香醚
D. 对羟基苯甲酸酯类
27. 下列哪种方法可使食品中的多环芳烃降低 ()
A. 加碱
B. 加酸
C. 加热
D. 紫外线照射
28. 超高温瞬间灭菌法的温度为 ()
A. 62. 8℃, 保持 30 分钟
B. 137. 87℃, 保持 2 秒
C. 80~85℃, 保持 10~15 秒
D. 71. 7℃, 保持 15 秒
29. 陶瓷、搪瓷类容器主要的卫生问题是 ()
A. 有害金属
B. 添加剂
C. 细菌污染
D. 多环芳烃
30. 肝损害型毒蕈中毒的特殊治疗药物是 ()
A. 阿托品
B. 巯基解毒剂

- C. 美兰
D. 抗菌素
31. 河豚毒素含量最多的器官是 ()
- A. 鱼肉和血液
B. 鱼头和鱼尾
C. 肝脏和卵巢
D. 鱼鳃和眼睛

二、多项选择题

1. 在下列哪种状态时机体处于正氮平衡 ()
- A. 疾病期
B. 疾病恢复期
C. 生长发育期
D. 饥饿时
E. 老年期
2. 必需脂肪酸有以下哪些 ()
- A. 亚油酸
B. 硬脂酸
C. α -亚麻酸
D. 二十碳五烯酸
E. 二十二碳六烯酸
3. 锌缺乏的临床表现为 ()
- A. 严重贫血
B. 味觉下降
C. 发育迟缓
D. 免疫力下降
E. 龋齿
4. 尼克酸缺乏的典型症状有 ()
- A. 暗适应能力下降
B. 皮炎
C. 神经炎
D. 腹泻
E. 痴呆
5. 成年人机体能量消耗主要用于: ()
- A. 生长发育
B. 基础代谢
C. 疾病能量代谢
D. 食物特殊动力作用
E. 活动与各种劳动
6. 孕妇常见的营养缺乏病有: ()
- A. 坏血病
B. 营养性贫血
C. 骨质软化症
D. 癞皮病
E. 营养不良性水肿
7. 以下食物蛋白质属于优质蛋白质的有 ()
- A. 肉类
B. 谷类
C. 豆类
D. 蔬菜类
E. 蛋类
8. 膳食调查不包括 ()
- A. 称重法
B. 回顾询问法
C. 查帐法
D. 生化检查法
E. 体格检查法
9. 下列说法正确的是 ()
- A. 蛋类中含胆固醇高
B. 蛋类中含卵磷脂低
C. 大豆中含淀粉很少
D. 鸡蛋中的铁吸收很差
E. 牛奶是铁含量很低的食物
10. 维生素 D 缺乏在人体的表现有 ()

- A. 婴幼儿发生佝偻病
B. 在青年人发生骨质疏松症
C. 在儿童发生癞皮病在
D. 在成人发生骨质软化症
E. 在老年人发生痤疮
11. 植酸可影响下列哪些营养素的吸收 ()
A. 维生素 A
B. 维生素 B1
C. 非血红素铁
D. 钙
E. 锌
12. 铁的良好来源应包括 ()
A. 动物血
B. 菠菜
C. 牛肉
D. 动物肝脏
E. 鱼肉
13. 下列哪些不是维生素 D 原 ()
A. 肝脏中的视黄醇
B. 酵母细胞中的麦角固醇
C. 水果中的胡萝卜素
D. 动物皮下的 7-脱氢胆固醇
E. 植物油中的生育酚
14. 下列哪些不是维生素的特点 ()
A. 天然存在于食物中
B. 人体每日合成的量不能满足机体需要
C. 不参与机体组成
D. 每克维生素可提供 16. 81 (4kcal) 热能
E. 每日需要较多
15. 下列哪些不是硒的缺乏症 ()
A. 克汀病
B. 肝豆状核变性 (Wilson 氏病)
C. 克山病
D. 糖尿病
E. 克雅氏综合征
16. 下列有关必需脂肪酸的说法哪些是正确的 ()
A. 花生四烯酸在体内可以合成
B. 亚麻酸是 ω -3 系列脂肪酸
C. 油酸有必需脂肪酸活性
D. 棕榈酸不是必需脂肪酸
E. 亚油酸是 ω -3 系列脂肪酸
17. 不应当增加膳食纤维摄入的疾病有 ()
A. 高脂血症
B. 骨质疏松症
C. 缺铁性贫血
D. 糖尿病
E. 便秘
18. 下列哪些因素不影响基础代谢 ()
A. 年龄
B. 性别
C. 气温
D. 民族
E. 内分泌激素
19. 下列哪些缺乏症与维生素 C 缺乏无关 ()
A. 骨质软化症
B. 痤疮
C. 缺铁性贫血
D. 性发育迟缓
E. 坏血病

食品:

1. 镰刀菌毒素包括 ()

- A. 单端孢霉烯族化合物 B. 玉米赤霉烯酮
C. 丁烯酸内酯 D. 黄曲霉毒素
E. 环氯素
2. 食品辐照可用于 ()
A. 漂白 B. 灭菌
C. 杀虫 D. 抑芽
E. 改性
3. 去除食品中的多环芳烃可用下列哪些方法 ()
A. 吸附剂去除 B. 加碱去毒
C. 日光紫外线照射 D. 水洗
E. 冷藏去毒
4. 食品卫生标准包括下列哪些项目 ()
A. 食品原料与产品卫生标准 B. 食品添加剂使用卫生标准
C. 食品企业生产卫生规范 D. 食品标签标准
E. 食品卫生检验方法
5. 卫生部规定可受理和批准的保健功能包括 ()
A. 延缓衰老 B. 辅助抑制肿瘤, 防癌
C. 减肥 D. 调节血脂
E. 改善性功能
6. 影响食品腐败变质的因素是 ()
A. 食品的水分 B. 微生物
C. 食品的营养成分 D. 环境温度
E. 食品的 PH
7. 食物中毒的发病特点为 ()
A. 人与人之间可直接传染 B. 潜伏期短
C. 中毒病人有相似的食物史 D. 中毒病人有相似的临床症状
E. 中毒由动物性食品所引起
8. 阿托品可缓解下列哪种中毒的症状 ()
A. 有机磷中毒 B. 亚硝酸盐中毒
C. 肉毒中毒 D. 河豚鱼中毒
E. 神经、精神型毒蕈中毒
9. 为保证食品质量对冷冻工艺要求 ()
A. 快速冷冻 B. 快速解冻
C. 缓慢冷冻 D. 缓慢解冻
E. 冷冻食品挂冰
10. 与食品卫生关系密切的霉菌主要是 ()
A. 曲霉属 B. 根霉属
C. 青霉属 D. 镰刀菌属
E. 木霉属
11. 细菌性食物中毒的发病特点为 ()
A. 人与人之间可直接传染 B. 细菌性食物中毒最常见
C. 有明显的地区性 D. 有明显的季节性

- E. 中毒由动物性食品所引起
12. 蒸馏酒中可能存在的有害物质包括 ()
- A. 黄曲霉毒素 B. 亚硝酸盐
C. 甲醇 D. 氰化物
E. 杂醇油
13. 黄曲霉毒素的产毒菌株主要是 ()
- A. 赭曲霉 B. 黄曲霉
C. 构巢曲霉 D. 烟曲霉
E. 寄生曲霉
14. 评价蛋白质腐败变质为主的化学指标包括 ()
- A. 挥发性盐基总氮 B. 二甲胺与三甲胺
C. 过氧化物值 D. 酸价
E. K 值
15. 违反《食品卫生法》，可给予以下哪些行政处罚 ()
- A. 警告 B. 罚款
C. 予以取缔 D. 吊销卫生许可证
E. 扣押当事人
16. 毒覃中毒按临床表现可分为哪几型 ()
- A. 胃肠炎型 B. 败血症型
C. 溶血性 D. 神经、精神型
E. 脏器损害型
17. 高分子化合物类食品容器主要的卫生问题是 ()
- A. 有害金属 B. 单体
C. 添加剂 D. 热解产物
E. 低聚合度化合物
18. 鱼类保鲜的方法是 ()
- A. 低温 B. 盐腌
C. 防止微生物污染 D. 减少鱼体损伤
E. 高温
19. 发酵酒的卫生问题主要是 ()
- A. 甲醇 B. 微生物污染
C. 黄曲霉毒素 D. 二甲基亚硝胺
E. 二氧化硫
20. 反映油脂酸败的常用指标是 ()
- A. 酸价 B. 碘价
C. 皂化价 D. 过氧化物值
E. 羰基价
21. 引起椰毒假单胞菌酵米面食物中毒的食物主要是 ()
- A. 酵米面 B. 糯玉米汤圆粉
C. 变质银耳 D. 霉变甘蔗
E. 豆类制品
22. 促进亚硝基化合物合成的因素包括 ()

A. 碱性条件
C. 硫氰根
E. 水分

B. 酸性条件
D. 亚硝酸盐含量增加

答案

一、单项选择题

营养 1. B 2. A 3. C 4. A 5. B 6. A 7. C 8. C 9. C 10. D
11. A 12. D 13. B 14. B 15. D 16. B 17. D 18. C 19. D
20. C 21. B 22. D 23. D 24. C 25. A 26. D 27. B 28. A
29. B 30. B 31. C 32. C 33. D 34. A 35. B 36. B 37. A
38. C 39. B
食品 1. B 2. D 3. A 4. A 5. C 6. B 7. C 8. D 9. B 10. A
11. C 12. D 13. B 14. D 15. C 16. B 17. C 18. A 19. B
20. D 21. C 22. D 23. C 24. A 25. B 26. C 27. D
28. B 29. A 30. B 31. C

二、多项选择题

营养 1. BC 2. AC 3. BCD 4. BDE 5. BDE 6. BCE 7. ACE 8. DE
9. ACDE 10. AD 11. CDE 12. ACDE 13. ACE 14. BDE
15. ABDE 16. AB 17. CB 18. CD 19. ABD
食品 1. ABC 2. BCDE 3. AC 4. ABCDE 5. ACD 6. ABCDE 7. BCD
8. AE 9. ADE 10. ACD 11. BCDE 12. CDE 13. BE 14. ABE
15. ABCD 16. ACDE 17. BCDE 18. ABCD 19. BCDE 20. ADE
21. ABC 22. BCD