

中山大学

2017 年港澳台人士攻读硕士学位研究生入学考试试题

科目代码: 623

科目名称: 营养与食品卫生学

考试时间: 4 月 9 日 上午

考生须知

全部答案一律写在答题纸上, 答在试题纸上的不计分! 答题要写清题号, 不必抄题。

一、单选题 (每题 2 分, 共 40 分, 每题中选出一个最佳答案写在答题纸上)

1. 下列不是必需氨基酸的是 ()
A. 异亮氨酸 B. 蛋氨酸 C. 谷氨酸 D. 苏氨酸 E. 色氨酸
2. C_{22:6, n-3} 是指 ()
A. 亚油酸 B. 亚麻酸 C. 花生四烯酸 D. EPA E. DHA
3. β -胡萝卜素在下列食物中含量最高 ()
A. 胡萝卜 B. 西芹 C. 西兰花 D. 白菜 E. 番茄
4. 小儿佝偻病主要是由于缺乏下列营养素引起 ()
A. 能量 B. 蛋白质 C. 铁 D. 锌 E. 维生素 D
5. 下列单不饱和脂肪酸是 ()
A. 亚油酸 B. 油酸 C. 棕榈酸 D. 花生四烯酸 E. α -亚麻酸
6. 下列食物特殊动力作用最强的是 ()
A. 碳水化合物 B. 脂肪 C. 蛋白质 D. 碳水化合物+脂肪 E. 传统中国膳食
7. 含有金属元素钴的维生素是 ()
A. 维生素 B₁ B. 维生素 B₂ C. 维生素 B₆ D. 维生素 B₁₂ E. 维生素 C
8. 下列哪种营养素不能通过乳腺到达乳汁 ()
A. 维生素 A B. 维生素 D C. 钙 D. 锌 E. 碘
9. 氨基酸评分时常见的参考蛋白来源于:
A. 瘦肉 B. 牛奶 C. 鸡蛋 D. 鱼 E. 豆腐
10. 要进行一项膳食营养与某慢性疾病关系的人群病例对照研究, 常采用下列哪种方法测量膳食暴露:
A 单次或多次 24 小时回顾法
B 记帐法
C 称重法
D 食物频数法
E 化学分析法

考试完毕, 试题随答题纸一起交回。

第 1 页 共 3 页

11. 谷类食物中, B 族维生素主要集中在谷类种子的哪一层?
A. 谷皮 B. 糊粉层 C. 胚乳 D. 胚芽 E. 整粒谷粒
12. 副溶血弧菌最典型的中毒食物是:
A 乳制品 B 海产品 C 禽肉 D 畜肉 E 植物性食物
13. 下列哪种黄曲霉毒素的毒性最大? ()
A. 黄曲霉毒素 B1 B. 黄曲霉毒素 M1 C. 黄曲霉毒素 G1 D. 黄曲霉毒素 B2
E. 黄曲霉毒素 M2
14. 下列哪种疾病属于食物中毒?
A. 食用被污染海鲜引起的霍乱
B. 食用鱼生引起的肝吸虫病
C. 食用毛蚶引起的甲肝
D. 食用葡萄球菌肠毒素污染的蛋糕引起的腹泻
E. 食用黄曲霉毒素污染的花生诱发的肝癌
15. 甲基汞中毒的主要表现是 () 系统损害的症状。
A 胃肠 B 神经 C 骨骼 D 消化 E 泌尿
16. 劣质酒中通常致人失明的物质是 ()
A 杂醇油 B 甲醇 C 甲醛 D 铅 E 乙醇
17. 引起沙门菌食物中毒的食品最常见的是
A 畜肉类及其制品 B 谷类 C 蔬菜与水果 D 凉拌菜、剩饭 E 发酵食品
18. 急性毒性试验属于食品安全性毒理学评价中的
A 第一阶段试验 B 第二阶段试验 C 第三阶段试验
D 第四阶段试验 E 致癌试验
19. 食物中含有的下列物质有助于预防骨质疏松 ()
A. 花色苷 B. 茶多酚 C. 大豆异黄酮 D. β -胡萝卜素 E. 视黄醇
20. 下列哪种食物可能含较多的 N-亚硝基化合物或其前体物?
A. 腌制的肉类和蔬菜
B. 烧烤的肉类
C. 油炸的谷类食物
D. 酸败的油脂
E. 蒸馏酒

二、名词解释 (每题 8 分, 共 32 分)

1. 蛋白质互补作用
2. 食物的营养价值
3. 食品添加剂
4. 食品污染

三、简答题（每题 10 分，共 30 分）

1. 简述影响钙吸收的因素
2. 简述断奶过渡期的定义和辅食添加的意义
3. 简述引起食品腐败变质的原因和条件

四、论述题（每题 12 分，共 48 分）

1. 试述世界主要膳食模式类型和我国膳食模式特点
2. 试述营养调查的主要内容
3. 试述妊娠各期的合理膳食原则
4. 试述有机磷农药食物中毒的原因、主要症状、治疗原则和预防措施