绝密★考试结束前

# 全国2016年4月高等教育自学考试

## 食品营养学 试题

课程代码：00988

注意事项：

1．本试卷分为两部分，第一部分为选择题，第二部分为非选择题。

2．应考者必须按试题顺序在答题卡（纸）指定位置上作答，答在试卷上无效。

3．涂写部分、画图部分必须使用2B铅笔，书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

**第一部分 选择题**

一、单项选择题：本大题共25小题。每小题l分，共25分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的，请将其选出。

1．以下说法正确的是

A．国民身体素质对提高国力没有影响

B．营养只会对儿童的智力发育产生影响

C．生活水平提高了，我国就不存在营养缺乏症

D．母亲的营养状况直接影响胎儿的健康

2．三大产能营养素的净能量系数为

A．糖类4千卡/克，脂肪9千卡/克，蛋白质4千卡/克

B．糖类9千卡/克，脂肪4千卡/克，蛋白质4千卡/克

C．糖类4千卡/克，脂肪4千卡/克，蛋白质9千卡/克

D．糖类9千卡/克，脂肪9千卡/克，蛋白质4千卡/克

3．食物成分表显示某种食物每100克含蛋白质25克，则该食物中氮含量为

A．1克

B．2克

C．3克

D．4克

4．有关食物脂类的营养价值以下说法正确的是

A．奶油富含维生素A和维生素D，且容易消化，可以多吃

B．猪油含饱和脂肪酸、胆固醇高、不易消化、因此不应摄入

C．植物油的质量比动物脂肪高，因此在生活中应只吃植物油而不吃动物油

D．日常生活中不应过分强调少吃动物脂肪也不宜过分增加植物油的量

5．“克山病”患者缺乏的矿物质是

A．锌

B．碘

C．氟

D．硒

6．会引起死亡的失水比例是失水量超过体重的

A．5%

B．10%

C．15%

D．20%

7．蔬菜中不能提供的营养素是

A．维生素A

B．胡萝卜素

C．维生素C

D．叶酸

8．以下膳食安排中符合同类互换原则的是

A．大豆与蔬菜互换

B．鱼肉与虾互换

C．大米与绿豆互换

D．牛奶与米粉互换

9．“克汀病”是因为缺乏

A．铁

B．锌

C．碘

D．钙

10．可以降低血脂水平的维生素是

A．维生素B1

B．维生素B2

C．维生素C

D．维生素D

11．摄入后引起血糖水平升高最显著的糖类物质是

A．单糖

B．淀粉

C．寡糖

D．可溶性膳食纤维

12．谷类及其制品中含量最丰富的营养素种类是

A．糖类

B．蛋白质

C．脂肪

D．矿物质

13．以下豆类又被称作“淀粉类干豆”的是

A．黄豆

B．黑豆

C．青豆

D．赤豆

14．大豆中含有的具有抗肿瘤、抗骨质疏松作用的生物活性物质是

A．大豆皂苷

B．异黄酮

C．低聚糖

D．卵磷脂

15．与普通豆腐相比，内酯豆腐中含量明显较低的矿物质是

A．铁元素

B．钙元素

C．锌元素

D．硒元素

16．发酵豆制品经过微生物作用营养价值发生的改变不包括

A．新产生维生素B12

B．植酸生成增多

C．钙、铁、锌等元素吸收率提高

D．蛋白质消化吸收率提高

17．植物油经氢化处理后发生的改变不包括

A．不饱和程度提高

B．必需脂肪酸含量下降

C．产生反式脂肪酸

D．从液态变为半固态或固态

18．制作方便面的过程中将刚糊化的淀粉迅速骤冷脱水的目的在于

A．防止发生羰氨反应

B．防止发生水解反应

C．阻止淀粉老化

D．阻止焦糖化反应

19．蔗糖加热至150~200℃时可迅速脱水缩合生成可溶性黑褐色色素物质，此类反应被称为

A．羰氨反应

B．糊化作用

C．淀粉老化

D．焦糖化反应

20．关于食物成分表中“食部”的描述错误的是

A．食物的食部可在食物成分表中查阅

B．指食物中可吃部分重量占总重量的百分比

C．一种食物的可食部比例是固定不变的

D．计算营养素含量时应将不可食部分扣除

21．通过查阅食物成分表得知，马铃薯（土豆，洋芋）的食部为94.从菜市场买来500可马铃薯，在计算马铃薯营养素含量时，应该使用的重量为

A．94克

B．406克

C．470克

D．500克

22．某青年男性膳食调查结果显示，全天总能量摄入充足，碳水化合物功能比例为75%。据此判断其碳水化合物摄入

A．偏少

B．正常

C．偏多

D．无法确定

23．对于膳食调查以下说法不正确的是

A．最好每季度进行一次调查

B．任何时候都必须按四个季节进行调查

C．在特殊需要了解某一段时期内的营养素摄入量时，调查也可只在该时间段内进行

D．一般来说，调查日数不应少于5日，也可根据具体情况延长或缩短

24．临床体格检查中发现小王存在皮下出血点，他可能缺乏的维生素为

A．维生素A

B．烟酸

C．维生素C

D．尼克酸

25．人体营养水平的生化检测中，可采用尿液样本进行评估的营养是

A．脂质

B．水溶性营养素

C．脂溶性营养素

D．铁

二、多项选择题：本大题共5小题，每小题2分，共10分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的，请将其选出，选错、多选或少选均无分。

26．以下食物中富含脂类的有

A．猪油

B．菜油

C．花生油

D．坚果

E．苹果

27．“坏血病”的症状包括

A．出血

B．骨骼改变

C．贫血

D．免疫功能降低

E．夜盲

28．以下属于肥胖危险因素的有

A．遗传因素

B．植物性食物为主的膳食模式

C．体力活动过少

D．在外就餐频率增加

E．“富裕型”膳食结果

29．以下有关成酸性食品的叙述正确的有

A．是指有酸味的食品

B．含较多硫、磷等非金属元素的食物

C．含较多钙、镁等金属离子的食物

D．肉类、鱼类、精制谷物属于成酸性食品

E．柑橘类水果是成酸性食品

30．影响食物生物利用率的因素包括

A．食物消化率

B．食物营养素存在形式

C．食物中其他成分共存状态

D．人体营养需要状况

E．切碎的菠菜有利于钙吸收

**第二部分 非选择题**

四、填空题：本大题共10小题，每小题1分。共10分)

31．人体水的三个来源中，由糖类、蛋白质、脂肪在体内氧化分解时产生的水时变动范围最小的部分，被称为 水。

32．小儿营养不良2度是指体重低于正常同龄儿平均值的 %，身高低于正常。

33．慢性病的第二级预防即 ， ，早治疗。

34．在计算食物营养素摄入量时，还应充分考虑可能造成营养素损失的影响，包括食物加工过程中的损失、烹调过程中的损失和 造成的损失。

35．人体测量的目的时通过个体生长发育情况了解其营养状况，最常用的测量项目是身高、体重和 。

五、名词解释题：本大题共5小题，每小题3分，共15分。

36．限制氨基酸：

37．血糖生成指数：

38．新资源食品：

39．转基因食品：

40．膳食调查称重法：

六、简答题：本大题共4小题，每小题5分，共20分。

41．视频营养强化剂的主要种类有哪些？

42．蛋白质对人体有那些主要作用？

43．人体缺乏叶酸会导致哪些营养缺乏症？

44．膳食纤维有哪些主要的生理功能？

七、论述题：本大题共2小题，每小题10分，共20分。

45．小张父母均为高血压患者，请为小张家提出饮食指导原则。

46．小王，男性，28岁，健康管理机构对其进行了膳食调查，结果见题46表。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 蛋白质类别 | | 摄入量（g） | 占总膳食蛋白质百分比（%） | 推荐标准 |
| 粮谷类 | | 45 | ① | / |
| 优质蛋白质 | 动物蛋白质 | 15 | ② | ⑤ |
| 大豆类蛋白质 | 6 | ③ |
| 其他 | | 7 | ④ | / |
| 合计 | | 73 | 100 | 75g |

1. 请完善题46表中空缺栏目内容，并将结果按编号答出。
2. 根据计算结果对小王膳食蛋白质来源做出评价。