绝密★考试结束前

# 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

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20小题。每小题2分，共40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．氢化油的原料是

A．植物油

B．动物油

C．黄油

D．脂肪

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．视黄醇

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

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．“三早冶预防

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B1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

**第二部分 非选择题**

四、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“ ”可增强维生素B1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、 、 。

五、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．视频新资源：

六、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？

七、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？