绝密★考试结束前

# 全国2020年8月高等教育自学考试

## 食品营养学 试题

课程代码：03286

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15小题。每小题l分，共15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．以下营养素种不能提供热能的是

A．膳食纤维

B．蛋白质

C．矿物质

D．脂肪

2．谷物蛋白的第一限制氨基酸是

A．赖氨酸

B．蛋氨酸

C．组氨酸

D．酪氨酸

3．以下属于单糖的是

A．蔗糖

B．葡萄糖

C．乳糖

D．麦芽糖

4．成年人要求每天摄入脂肪能量占总热能的

A．5%~10%

B．11%~14%

C．20%~30%

D．50%~60%

5．促使大米分解为单糖的酶是

A．蛋白酶

B．淀粉酶

C．胰脂酶

D．纤维素酶

6．缺乏下列哪种维生素易出现脂溢性皮炎

A．维生素B1

B．维生素B2

C．维生素C

D．维生素B12

7．与电解质一起维持体液渗透压的是

A．血糖

B．白浆蛋白

C．血脂

D．维生素C

8．几乎不能通过乳腺，在母乳中的含量很低的是

A．维生素A

B．维生素B2

C．维生素C

D．维生素D

9．以下水果中维生素C含量最高的是

A．苹果

B．香蕉

C．橘子

D．猕猴桃

10．牛奶中含有丰富的

A．铁

B．铬

C．钙

D．碘

11．营养素在人体内吸收的主要部位是

A．口腔

B．胃

C．小肠

D．大肠

12．蔬菜热风干燥哪种营养素损失最大

A．维生素

B．蛋白质

C．糖

D．膳食纤维

13．谷类含有丰富的

A．蛋白质

B．脂肪

C．铁

D．淀粉

14．缺乏下列哪种矿物质会引起性发育或功能障碍

A．锌

B．硒

C．铁

D．铜

15．下列我国不受理、不批准的保健食品功能是

A．抗氧化

B．减肥

C．辅助降脂

D．辅助抑制肿瘤、防癌

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。

16．下列维生素中属于B族的是

A．硫胺素

B．核黄素

C．尼克酸

D．叶酸

E．生育酚

17．膳食中不利于机体对钙吸收的因素有

A．膳食纤维

B．抗酸剂

C．谷物中的植酸

D．蔬菜中的草酸

E．过多的脂肪

18．机体的能量消耗包括有

A．体力活动

B．基础代谢

C．食物热效应

D．生长发育对能量的需求

E．胃肠特殊动力作用

19．下列哪些缺乏表现与维生素C缺乏无关

A．夜盲症

B．痤疮

C．缺铁性贫血

D．性发育迟缓

E．坏血病

20．不属于膳食中优质蛋白质的主要来源的食物是

A．粮谷类

B．蔬菜类

C．肉类

D．蛋奶类

E．大豆类

三、判断题：本大题共10小题，每小题1分，共10分。判断下列各题正误，正确的在答题卡相应位置涂“A”，错误的涂“B”。

21．胃酸对铁和钙的吸收有密切的关系。

22．蛋白质消化率反应蛋白质在消化道内被分解的程度和消化后的氨基酸和肽被吸收的程度。

23．食物蛋白质必须经过消化、分解成肽类及氨基酸后方能被吸收、利用。

24．能量的单位为kcal。

25．大量饮酒使得乙醇成分在总进食量中占很大的比例，这时乙醇就成为食物能量源。

26．维生素K与血液凝固有关。

27．维生素是维持人体正常生理功能所必需，参与了机体组成，提供能量的一类有机化合物。

28．小麦研磨加工中，出粉率越高，小麦粉的维生素B1含量就越低。

29．乳糖能够保持婴儿肠道最佳菌群丛数，并能促进钙吸收。

30．三价铁比二价铁容易吸收。

**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．胃液包括 、胃蛋白酶原、胃脂肪酶、粘液和内因子等。

32．胎儿时期或出生后前几个月严重缺碘可引起 病。

33．中国居民平衡膳食宝塔的第二层是 类食品。

34．将玉米种结合型的尼克酸释放出来需加 处理。

35． 实验是评价人体水溶性维生素贮备量亏损程度常用的方法。

36．与脚气病密切相关的维生素是 。

37．按照碳水化合物的化学结构可将其分为 、寡糖和多糖。

38．“3D症”是 缺乏的典型表现。

39．运动员临赛前2-3天安排高碳水化合物膳食，主要是为了增加 的贮备，以提高运动员的耐久力。

40．营养调查是指通过 、实验室检测、体格检查、能量消耗观察、了解个体或群体营养状况的方法。

五、名词解释题：本大题共5小题，每小题3分，共15分。

41．限制氨基酸：

42．必需脂肪酸：

43．膳食纤维：

44．完全蛋白质：

45．膳食指南：

六、简答题：本大题共4小题，每小题5分，共20分。

46．视频营养强化剂的主要种类有哪些？

47．蛋白质对人体有那些主要作用？

48．人体缺乏叶酸会导致哪些营养缺乏症？

49．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。

49．儿童为何易缺锌？儿童缺锌有何表现？

50．为什么说适当地“多吃鱼，少吃肉”对健康更有益处？