绝密★考试结束前

# 全国2020年10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．人体能量最主要、最经济的营养素来源是

A．淀粉

B．脂肪

C．蛋白质

D．膳食纤维

2．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

3．成年人要求每天蛋白质摄入能量占总热能的

A．5%~10%

B．11%~14%

C．20%~30%

D．55%~65%

4．缺乏维生素A引起的症状为

A．脚气病

B．坏血病

C．干眼病

D．赖皮病

5．老年人最容易缺乏的矿物质是

A．Ca

B．Fe

C．Zn

D．Se

6．下列食物中被称为“减肥之王”的是

A．红薯

B．马铃薯

C．木薯

D．魔芋

7．下列哪种食品不属于给机体补贴的好食品

A．瘦猪肉

B．猪血

C．鲜牛奶

D．黑芝麻

8．具有防治便秘和大肠疾病的营养物质是

A．赖氨酸

B．亚油酸

C．维生素C

D．膳食纤维

9．下列食物中脂肪含量最高的是

A．鸡蛋

B．猪肉

C．牛肉

D．牛奶

10．女性在那一时期以后其骨钙丢失速度加快

A．幼儿期

B．青春期

C．哺乳期

D．绝经期

11．素食者最易缺乏的营养素是

A．蛋白质

B．钙

C．维生素B12

D．必需脂肪酸

12．下列哪种营养素只存在于动物性食品中

A．胆固醇

B．寡糖

C．组氨酸

D．油酸

13．下列单不饱和脂肪酸含量最多的食品是

A．海鱼

B．畜肉

C．橄榄

D．禽肉

14．体征检查发现儿童鸡胸，其最可能缺乏的营养素是

A．蛋白质

B．维生素B1

C．维生素D

D．铁

15．能提供较多维生素A原的食物是

A．动物内脏

B．鸡蛋蛋黄

C．粗制大米

D．深绿色蔬菜

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．下列维生素中不属于脂溶性维生素的有

A．维生素A

B．维生素D

C．叶酸

D．维生素B12

E．维生素C

17．下列属于中国膳食指南特点的有

A．食物多样

B．多吃水果蔬菜

C．常吃适量鱼、蛋等

D．食不过量，天天运动

E．每天足量饮水

18．易导致蛋白质—热能营养不良的原因包括

A．食物摄入不足

B．蛋白质需要量增加

C．蛋白质消耗增加

D．米烹调时加碱

E．米淘洗过多

19．佝偻病患儿的症状一般包括

A．前额突出似方匣

B．鸡胸

C．弓形腿

D．易继发心衰

E．皮炎

20．同等重量下含饱和脂肪酸较多的两种食用油是

A．椰子油

B．花生油

C．玉米油

D．猪油

E．深海鱼油

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．葡萄糖、果糖、纤维素和乳糖都属于多糖。

22．叶酸的缺乏症为高同型半胱氨酸血症。

23．海带、紫菜等海产品中含有丰富的铁。

24．成人碘的缺乏症表现为佝偻病。

25．锌可以促进细胞正常分化和发育，促进机体的生长。

26．具有潜在毒性的微量元素为铅、镉、汞、砷。

27．钙是构成骨骼与牙齿的主要成分。

28．老年人的膳食应该清淡、少盐。

29．维生素C与血液凝固有关。

30．人体进行生物转化的主要器官是肝脏。

**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．脂类向人体提供的热能较合适的比例应占总能量的 %。

32．与胎儿“神经管畸形”的形成密切相关的维生素是 。

33．大豆的第一限制氨基酸是 。

34．婴儿生长至 月时，应添加断奶食物作为母乳的补充。

35．盐酸盐缺乏引起的“3D”症状包括 、腹泻和痴呆。

36．脂溶性维生素包括维生素A、维生素D、 和维生素K。

37．儿童能量消耗除了基础代谢、体力活动、SDA 的能量消耗外，还应包括 的能量需要。

38．除8种必需氨基酸外，还有 是婴幼儿不可缺少的氨基酸。

39．各种必需氨基酸之间的相互搭配关系称为 。

40．畜禽肉种的铁以 的形式存在，是膳食铁的良好来源。

五、名词解释题：本大题共5小题，每小题3分，共15分。

41．消化：

42．反式脂肪酸：

43．维生素：

44．不完全蛋白质：

45．保健食品：

六、简答题：本大题共4小题，每小题5分，共20分。

46．什么是蛋白质互补作用？充分发挥蛋白质互补作用应遵循什么原则？

47．脂类的生理功能有哪些？

48．应采取什么措施来纠正和预防缺铁性贫血？

49．维生素A的主要生理功能有哪些？

七、论述题：本大题共2小题，每小题10分，共20分。

49．食品加工过程中造成维生素B1损失的因素有哪些？

50．论述膳食纤维对人体的生理作用。