绝密★考试结束前

# 全国2021年4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．下列营养素中不提供热能的是

A．脂肪

B．蛋白质

C．矿物质

D．葡萄糖

2．谷物蛋白的第一限制氨基酸是

A．赖氨酸

B．苏氨酸

C．组氨酸

D．苯丙氨酸

3．下列属于单糖的是

A．纤维素

B．果糖

C．蔗糖

D．麦芽糖

4．婴儿最理想的食物来源是

A．母乳

B．母乳化奶粉

C．牛初乳

D．鲜牛乳

5．中国居民平衡膳食宝塔的最底层是

A．谷类、薯类

B．乳类

C．蔬菜、水果

D．油、盐

6．营养素在人体内吸收的主要部分是

A．口腔

B．胃

C．小肠

D．大肠

7．甘油三酯也称为

A．脂肪

B．磷脂

C．胆固醇

D．糖脂

8．下列物质中不属于必需氨基酸的是

A．花生四烯酸

B．油酸

C．二十碳五烯酸

D．亚油酸

9．在膳食能量营养素摄入比例的建议中，占总能量的55%~65%的是

A．碳水化合物

B．脂肪

C．蛋白质

D．水

10．维生素C也称为

A．叶酸

B．生育酚

C．抗坏血酸

D．泛酸

11．下列疾病中与硒不相关的是

A．克山病

B．肝病

C．大骨节病

D．白血病

12．平衡膳食宝塔中油和盐属于

A．第二层

B．第三层

C．第四层

D．第五层

13．下列干燥方式中，不属于食品常用干燥的是

A．人工加热干燥

B．冷冻干燥

C．机械脱水干燥

D．自然干燥

14．以物质代谢为基础，与之相伴而发生的是蕴藏在化学物质中能量的释放、转移和利用，此过程被称为

A．合成代谢

B．新陈代谢

C．能量代谢

D．分解代谢

15．强化碘盐主要为了防治

A．贫血病

B．甲状腺病

C．坏血病

D．糖尿病

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．食品强化根据目的的不同，可分为

A．营养素的强化

B．营养素的恢复

C．维生素化

D．营养素的标准化

E．功能化

17．下列新技术中，属于保健食品加工过程中的新技术的是

A．超临界流体萃取技术

B．真空干燥技术

C．微胶囊技术

D．固体分散技术

E．包合技术

18．机体的能量消耗包括

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．维生素C缺乏表现为

A．夜盲症

B．痤疮

C．缺铁性贫血

D．性发育迟缓

E．坏血病

20．属于膳食中优质蛋白质主要来源的食物有

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．能量的推荐摄入量与各类营养素的推荐摄入量不同，它是以平均需要量为基础，不增加安全量。

22．食品营养学上常将碳水化合物、脂质、蛋白质和乙醇作为能量构成部分。

23．维生素C与血液凝固有关。

24．膳食纤维对人体有益，摄入量越多越好。

25．锌可以促进细胞正常分化和发育，促进机体的生长。

26．硒是人体必需的常量矿物质。

27．苏氨酸为人体必需氨基酸。

28．细粮指的是水稻（大米）、小麦。

29．许多慢性疾病的发生大多数与营养素与基因相互作用的影响有关。

30．保健食品具有一定保健作用，可以取代药物治疗疾病。

**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、胃脂肪酶、粘液和内因子等。

32．蛋白质消化率用该蛋白质中被吸收的氮的数量与其蛋白质的 的比值表示。

33．磷脂是指甘油三酯中的一个或两个脂肪酸被含 的其他基团所取代的一类脂类物质。

34．不溶性膳食纤维包括纤维素、 和木质素。

35．食品营养学上，按维生素的溶解性通常分为水溶性维生素和 维生素。

36．蛋白质的基本单位是 。

37．人类油脂主要来源是动物脂肪和 。

38．目前人类食用的乳中以 为代表。

39．营养学上重要的脂类主要有 、类脂磷脂和固醇类。

40．食品营养学中，根据蛋白质营养价值高低，通常将其分为： 、半完全蛋白质和不完全蛋白质。

五、名词解释题：本大题共5小题，每小题3分，共15分。

41．营养学：

42．限制氨基酸：

43．必需脂肪酸：

44．膳食纤维：

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．简述膳食纤维的生理作用。

47．简述老年人合理膳食原则。

48．人体叶酸缺乏会导致哪些营养缺乏症？

49．食品营养强化剂的主要种类有哪些？

七、论述题：本大题共2小题，每小题10分，共20分。

49．论述食品强化的意义和作用。

50．论述锌的生理功能及其儿童营养缺乏症。