绝密★考试结束前

# 全国2021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．食物中提供人体营养的成分称为

A．营养素

B．营养强化剂

C．食品添加剂

D．能量

2．以机体的氮贮留量与氮食入量之比，表示蛋白质实际被利用的程度是

A．蛋白质的净比值

B．蛋白质的功效比

C．蛋白质的净利用率

D．蛋白质的生物价

3．赖皮病的引起是由于缺乏

A．维生素A

B．维生素B5

C．维生素B

D．维生素C

4．下列食物中含钙最高的是

A．牛奶

B．菠菜

C．大米

D．牛肉

5．下列食品中，不属于给机体补贴的好食品是

A．黑芝麻

B．猪血

C．鲜牛奶

D．瘦肉

6．具有防止便秘和大肠疾病的营养物质是

A．维生素C

B．赖氨酸

C．亚油酸

D．膳食纤维

7．下列食物中脂肪含量最高的是

A．大米

B．猪肉

C．牛肉

D．牛奶

8．经常以素食为主者，最易缺乏的营养素是

A．氨基酸

B．钙

C．维生素B12

D．脂肪酸

9．维生素B1又称为

A．硫胺素

B．核黄素

C．烟酸

D．泛酸

10．对蛋白质的吸收有密切相关的是

A．胃酸

B．胃蛋白酶

C．内因子

D．粘液

11．人体内含最多的营养素是

A．脂类

B．矿物质

C．蛋白质

D．水

12．大豆、花生的第一限制性氨基酸是

A．蛋氨酸

B．组氨酸

C．苏氨酸

D．亮氨酸

13．成年人要求每天蛋白质摄入能量占总热能的

A．5%~8%

B．11%~14%

C．20%~30%

D．40%~60%

14．缺乏维生素A引起的症状为

A．坏血病

B．脚气病

C．干眼病

D．赖皮病

15．二十碳五烯酸的英文简称

A．EPA

B．EFA

C．DHA

D．DFA

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．下列维生素中属于脂溶性维生素的有

A．维生素C

B．生育酚

C．尼克酸

D．生物素

E．维生素K

17．佝偻病患儿的症状一般包括

A．骨骼发育不良

B．多汗、夜惊、易激惹

C．易继发肺部感染

D．皮炎

E．易继发心衰

18．根据机体氨基酸的来源，营养学上可以将氨基酸分为

A．必需氨基酸

B．非必需氨基酸

C．条件必需氨基酸

D．酸性氨基酸

E．碱性氨基酸

19．营养学上脂类主要包括

A．固醇类

B．卵磷脂

C．甘油三酯

D．糖脂

E．类脂磷脂

20．根据目的的不同，视频强化种类可分为

A．功能化

B．营养素的恢复

C．维生素化

D．营养素的强化

E．营养素的标准化

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．食品加工的方法大致可归纳为加热、干燥、发酵、盐渍、油炸、膨化等。

22．动物性蛋白质生理价值低于植物性蛋白质。

23．油脂的消化率与其熔点密切相关，消化率高、吸收速度快的油脂，利用率就高。

24．人体内的矿物质可分为常量元素、痕量元素和微量元素。

25．钠过量摄入会引起肾结石，也可能干扰其他必需微量元素铁、锌的吸收。

26．叶酸的缺乏症为干眼病。

27．葡萄糖、果糖、纤维素和乳糖都属于多糖。

28．海带、紫菜等海产品中含有丰富的铁。

29．成人碘缺乏症表现为甲状腺肿大。

30．钠可以促进细胞正常分化和发育，促进机体的生长。

**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．人类需要的热能主要从碳水化合物、 和脂肪这三种营养素摄取得到。

32．儿童缺乏维生素D容易患佝偻病，成人缺乏维生素D容易 。

33．食物在口腔中的消化包括机械性消化和 。

34．脂溶性维生素包括维生素A、维生素D、 和维生素K。

35．烟酸缺乏引起的“3D”症状包括 、腹泻和痴呆。

36．按照碳水化合物的化学结构可将其分为单糖、 和多糖。

37．矿物元素按在体内的含量和膳食中需要不同，可分为常量元素和 。

38．人体中含量最高的矿物质元素是 。

39．膳食调查的方法主要有：记账法、询问法和 。

40．常见的功能性蛋白质主要有：超氧化物歧化酶（SOD）、金属硫蛋白（MT）和 。

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．不完全蛋白质：

43．维生素：

44．保健食品：

45．必需氨基酸：

六、简答题：本大题共4小题，每小题5分，共20分。

46．简述蛋白质的生理功能。

47．简述食品营养强化的基本原则。

48．简述影响营养素生物利用率的因素。

49．简述肥胖症的膳食原则。

七、论述题：本大题共2小题，每小题10分，共20分。

49．论述影响钙吸收的因素。

50．论述1997年版《中国居民膳食指南》的具体要求。