

中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构



- 自考名师全程视频授课，图像、声音、文字同步传输，享受身临其境的教学效果；
- 权威专家在线答疑，提交到答疑板的问题在 24 小时内即可得到满意答复；
- 课件自报名之日起可反复观看不限时间、地点、次数，直到当期考试结束后一周关闭；
- 付费学员赠送 1G 超大容量电子信箱；及时、全面、权威的自考资讯全天 24 小时滚动更新；
- 一次性付费满 300 元，即可享受九折优惠；累计实际交费金额 500 元或支付 80 元会员费，可成为银卡会员，购课享受八折优惠；累计实际交费金额 1000 元或支付 200 元会员费，可成为金卡会员，购课享受七折优惠（以上须在同一学员代码下）；

**英语/高等数学预备班：**英语从英文字母发音、国际音标、基本语法、常用词汇、阅读、写作等角度开展教学；数学针对有仅高中入学水平的数学基础的同学开设。通过知识点精讲、经典例题详解、在线模拟测验，有针对性而快速的提高考生数学水平。[立即报名！](#)

**基础学习班：**依据全新考试教材和大纲，由辅导老师对教材及考试中所涉及的知识进行全面、系统讲解，使考生从整体上把握该学科的体系，准确把握考试的重点、难点、考点所在，为顺利通过考试做好知识上、技巧上的准备。[立即报名！](#)

**冲刺串讲班：**结合历年试题特点及命题趋势，规划考试重点内容，讲解答题思路，传授胜战技巧，为考生指出题眼，提供押题参考。配合高质量全真模拟试题，让学员体验实战，准确地把握考试方向、将已掌握的应试知识融会贯通，并做到举一反三。[立即报名！](#)

**历年真题测评班：**通过真题的在线模拟测试，由自考 365 网校的专家名师指明未来考试中可能出现的“陷阱”、“雷区”、“误区”，帮助学员减少答题失误，提高学员驾驭和应用所学知识的能力，迅速提高应试技巧和强化所学知识，顺利通过考试！[立即报名！](#)

**论文答辩与毕业申请指导班：**来自主考院校的指导老师全程视频授课，系统阐述申报自考论文的时间、论文的选题、论文的格式及内容、与导师的沟通技巧等，并提供论文范例供学员参考。[立即报名！](#)

**自考实验班：**针对高难科目开设，签协议，不及格退还学费。全国限量招生，报名咨询 010-82335555 [立即报名！](#)

全国 2007 年 4 月高等教育自学考试

食品营养学试题

课程代码：00988

一、单项选择题（本大题共 30 小题，每小题 1 分，共 30 分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

1. 以下产能营养素净能量系数最高的是（ ）
  - A. 蛋白质
  - B. 脂肪
  - C. 糖类
  - D. 乙醇
2. 膳食中饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸的适宜比例应为（ ）
  - A. 1 : 1 : 1
  - B. 1 : 2 : 1
  - C. 1 : 1 : 2
  - D. 2 : 1 : 1
3. 从构成上分类，果糖属于（ ）
  - A. 单糖
  - B. 双糖
  - C. 寡糖
  - D. 多糖

4. 以下属于脂溶性维生素的是 ( )
- A. 视黄醇  
B. 硫胺素  
C. 核黄素  
D. 叶酸
5. 我国古代提出“五谷为养，五菜为充，五畜为益，五果为助”概念的著作是 ( )
- A. 《伤寒杂病论》  
B. 《本草纲目》  
C. 《饮食概要》  
D. 《黄帝内经》
6. 根据“平衡膳食宝塔”同类互换原则，以下可用于替换馒头的食物是 ( )
- A. 黄豆  
B. 瘦猪肉  
C. 菠菜  
D. 面包
7. 三餐食物量的分配应与作息时间和劳动状况相匹配，一般每日午餐所占的比例应为 ( )
- A. 20%  
B. 30%  
C. 40%  
D. 50%
8. 我国为预防内陆山区地方性甲状腺肿所采取的食品强化方法是 ( )
- A. 食盐加碘  
B. 食盐加铁  
C. 面粉加碘  
D. 面粉加铁
9. 人体发生厌食和异食癖时可能缺乏的无机盐是 ( )
- A. 钙  
B. 碘  
C. 硒  
D. 锌
10. 过量食用后，最容易引起维生素 A 中毒的是 ( )
- A. 瘦猪肉  
B. 胡萝卜  
C. 芒果  
D. 鱼肝油
11. 以下有关糖尿病人饮食叙述正确的是 ( )
- A. 不能吃蛋类  
B. 应控制总能量的摄入  
C. 不能吃水果  
D. 不能吃含淀粉多的食物
12. 高血压发病的危险因素之一是摄入过多的 ( )
- A. 钙  
B. 钠  
C. 钾  
D. 磷
13. 体质指数 (BMI) 的计算公式为 ( )
- A. 体重 (kg) / 身高 (m)<sup>2</sup>  
B. 身高 (m)<sup>2</sup> / 体重 (kg)  
C. 体重 (kg) / 身高 (cm)<sup>2</sup>  
D. 身高 (cm)<sup>2</sup> / 体重 (kg)

14. 所有谷类食物均不含的维生素是 ( )
- A. 硫胺素                                  B. 核黄素  
C. 烟酸                                      D. 抗坏血酸
15. 稻米中含量最高的糖类是 ( )
- A. 葡萄糖                                  B. 淀粉  
C. 果糖                                      D. 麦芽糖
16. 与绿叶蔬菜的绿色深浅呈正相关的维生素是 ( )
- A. 维生素 B<sub>1</sub>                              B. 维生素 B<sub>2</sub>  
C. 维生素 C                                D. 维生素 K
17. 以下不同部位猪肉中蛋白质含量最高的是 ( )
- A. 奶脯                                      B. 后臀尖  
C. 里脊肉                                  D. 肋条肉
18. 牛奶通过发酵变成酸奶, 在这个过程中, 营养素含量增加的是 ( )
- A. 钙    B. 铁  
C. 乳糖                                      D. B 族维生素
19. 鱼类食物中含量较低的维生素是 ( )
- A. 维生素 A                                B. 维生素 B<sub>2</sub>  
C. 维生素 C                                D. 维生素 D
20. 以鲜奶作为良好食物来源的营养素是 ( )
- A. 碘    B. 铁  
C. 钙    D. 硒
21. 以下食品类别中营养素密度最高的是 ( )
- A. 甜饮料                                  B. 酒类  
C. 动物油脂                                D. 绿叶蔬菜
22. 以下蛋类加工品中可能含铅的是 ( )
- A. 皮蛋                                      B. 咸蛋  
C. 糟蛋                                      D. 冰蛋
23. 在冷冻保藏食品过程中, 维生素损失最多的阶段是 ( )
- A. 冷藏                                      B. 预冷冻  
C. 冷冻储存                                D. 解冻
24. 为了保持体内酸碱平衡, 一般建议每天饮食中的酸、碱性食物的适宜比例为 ( )

- A. 1:2  
B. 1:3  
C. 1:4  
D. 1:5
25. 在食物成分表中,与食物“花卷”对应,同时与营养素“蛋白质”对应的数据为 6.4 克,则 50 克花卷中所含蛋白质为(花卷食部为 100%) ( )  
A. 3.2 克  
B. 6.4 克  
C. 43.4 克  
D. 50 克
26. 皮褶厚度测定数值可以反映的身体成分是 ( )  
A. 肌肉  
B. 水分  
C. 脂肪  
D. 皮肤
27. 以下维生素可采用测定负荷尿的方法来评价其营养水平的是 ( )  
A. 维生素 A  
B. 维生素 C  
C. 维生素 D  
D. 维生素 K
28. 开展膳食调查的频率最好是 ( )  
A. 每月 1 次  
B. 每两个月 1 次  
C. 每季度 1 次  
D. 每半年 1 次
29. 一成年男性身高 170 厘米,体重 70 千克,则该男性的标准体重为 ( )  
A. 55 千克  
B. 60 千克  
C. 65 千克  
D. 70 千克
30. 可在早期发现亚临床营养不足的营养评价方法是 ( )  
A. 膳食调查  
B. 生化检测  
C. 人体测量  
D. 临床检查

## 二、填空题(本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

31. 1992 年全国营养调查结果显示,我国居民摄入量较低的营养素是钙、维生素 A 和维生素\_\_\_\_\_。
32. 我国目前面临的营养问题是人群存在营养不足与\_\_\_\_\_的双重挑战。
33. 位于中国居民“平衡膳食宝塔”底层的食物种类是\_\_\_\_\_。
34. 在营养性贫血中,\_\_\_\_\_是世界上四大营养缺乏病之一。
35. 植物性食物中的铁不容易被吸收,主要因为其所含铁以\_\_\_\_\_价铁的形式存在。
36. 玉米中所含烟酸比较丰富,合理食用可减少\_\_\_\_\_的发病率。
37. 普通酸奶的原料为牛奶、蔗糖和\_\_\_\_\_。
38. 炒肉时,肉的颜色变化是由\_\_\_\_\_变性引起的。

39.采用 60℃ 以上的热水和面，使淀粉容易\_\_\_\_\_，从而使面团体积增大，黏性增强。

40.采用称重法进行膳食调查一般应连续调查一周，最短不少于\_\_\_\_\_天。

三、名词解释题（本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分）

41. 必需脂肪酸
42. 干性脚气病
43. 绿色食品
44. 淀粉老化
45. 视黄醇当量

四、简答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）

46. 简要回答人体能量消耗的主要途径。
47. 膳食纤维的生理功能主要有哪些？
48. 简要回答坏血病的膳食预防措施。
49. 肉类食品的营养价值特点有哪些？
50. 某男，30 岁，办公室文员。该男子一日食物摄入情况如下：谷类食物 400 克、蔬菜 450 克、水果 150 克、肉类 75 克、蛋类 40 克、鱼虾 50 克、豆类及其制品 50 克，奶类及其制品 100 克、油脂 25 克。简述应从哪几方面对该男子的膳食质量进行评价？

五、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

51. 试述谷类食物的营养价值特点。
52. 结合《中国居民膳食指南》的内容，试述为什么要提倡“食物多样、谷类为主”？