

中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构

@ tares. On @ a	# (FIN () 27 () 19 () et () 1	0-19-0-0-0-0-0-0
	loisitelpi, neostelopi ene ese une cue cas	
	DESCRIPTION OF STREET OF STREET	IN LENGTH SPLIN SELECT THIS IS NOT THE
SHART START BES		MUNICIPAL 2013 (M.S.)
OPPLICATIONS OF THE PERSON NAMED IN COLUMN NAM	CRIDENTS OF THE STREET OF THE	STREET, S. STREET, S. S. STREET, S.
2008 O O O O	MA RE US 1/100 AM	0.656
SCHOOL SECTION SECTION		AT HE BE + 1980 + 6900 DIRECTOR + 6500 + 9500 DESCRIPTION
	The second secon	DESCRIPTION OF THE PERSON NAMED IN COLUMN 1
S. Start. Starter	COURT HOUSE OFF	Armera Sena es deste us to en as

- □ 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; 数学针对有仅有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。<u>立即报名!</u> 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。<u>立即报名!</u>

习题班 自考 365 网校与北大燕园合作推出,共计 390 门课程,均涵盖该课程全部考点、难点,在线测试系统按照考试难度要求自动组卷、全程在线测试、提交后自动判定成绩。我们相信经过反复练习定能使您迅速提升应试能力,使您考试梦想成真!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,不及格返还学费。全国限量招生,报名咨询 010-82335555 <u>立即报名!</u>

全国 2007 年 7 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.	人体的正氮平衡是指()		111-
	摄入氮等于排出氮	В.	摄入氮大于排出氮
C.	摄入氮小于排出氮	D.	没有氮排出
2.	钙的最好食物来源是 ()		
Α.	牛奶	В.	鸡蛋
C.	骨头汤	D.	海带
3.	我国居民膳食中脂肪提供的能量占总能量的	的适:	宜比例应为(
A.	10%-15%	B.	20%-25%
C.	30%-45%	D.	55%-65%
4.	维生素 B ₁ 又被称作(
A.	抗坏血酸	В.	硫胺素
C.	核黄素	D.	叶酸
5.	导致夜盲症的原因是缺乏(



全天 24 小时服务咨询电话 010-82335555 免费热线 4008135555

A. 维生素 A	B. 维生素 B ₁			
C. 维生素 C	D. 维生素 D			
6. 发生"脚气病"是因为缺乏()				
A. 维生素 A	B. 维生素 B ₁			
C. 维生素 B ₂	D. 维生素 D			
7. 下列烹饪方法对维生素 C 破坏较少的是()			
A. 熬	B. 长时间煮			
C. 爆炒	D. 加碱烹调			
8. 我国人群最常见的糖尿病类型为(
A. 胰岛素依赖型糖尿病	B. 非胰岛素依赖型糖尿病			
C. 妊娠糖尿病	D. 感染诱发糖尿病			
9. 下列人群最容易发生原发性骨质疏松的是	()			
A. 20-25 岁男性	B. 20-25 岁女性			
C. 50-54 岁男性	D. 50-54 岁女性			
10. 糖尿病人应该忌食的食物是()				
A. 鸡蛋	B. 红薯			
C. 黄豆	D. 蜜饯			
11. 中国居民"平衡膳食宝塔"按食物种类进行分层,其层数为()				
A. 3层	B. 4层			
C. 5层	D. 6层			
12. 在中国居民"平衡膳食宝塔"中,人们膳食中能量的主要来源是(
A. 谷类	B. 蔬菜、水果类			
C. 鱼、肉、蛋类	D. 奶、豆类			
13. 条件所限无法采用同类互换原则满足平衡	所膳食要求时,能作为乳及肉类的替代食物是			
	()			
A. 谷类食物	B. 蔬菜			
C. 水果	D. 豆类食物			
14. 某成人体质指数(BMI)为 26,则他的体	本 重程度为()			
A. 消瘦	B. 正常			
C. 超重	D. 肥胖			
15. 适用于集体伙食单位的膳食调查方法是				
A. 记账法	B. 称重法			
C. 回顾询问法	D. 化学分析法			
16. 采用负荷尿方法评价水溶性维生素营养力	《平时,测定时间应在口服维生素后()			



Α.	1 小时	В.	2 小时
C.	3 小时	D.	4 小时
17.	某调查对象眼部结膜上皮发生角化,则该	亥患 マ	者可能缺乏的营养素是()
A.	维生素 A	В.	维生素 B ₂
C.	维生素 C	D.	维生素 D
18.	下列不能作为皮褶厚度测量部位的是()
A.	三头肌部	В.	肩胛下部
C.	腹部	D.	腓肠肌部
19.	玉米含烟酸较多, 合理食用有利于预防	()
A.	癞皮病	В.	脚气病
C.	贫血	D.	佝偻病
20.	下列蛋白质含量最丰富的食物是()	
A.	花生	В.	大豆
C.	芹菜	D.	番茄
21.	大豆中可以被人体利用的糖类是()	
A.	棉籽糖	В.	水苏糖
C.	阿拉伯半乳聚糖	D.	蔗糖
22.	大豆中能促进人体肠道内双歧杆菌增殖的	的活性	生物质是()
A.	活性肽	В.	大豆磷脂
C.	大豆异黄酮	D.	大豆低聚糖
23.	下列水果含维生素 C 最丰富的是()	
A.	梨	В.	苹果
C.	猕猴桃	D.	蜜桃
24.	牛奶中天然存在的糖类主要有(
A.	半乳糖	В.	葡萄糖
C.	乳糖	D.	果糖
25.	儿童多食用鱼类有利其生长发育,是因为	7鱼き	类蛋白质中富含()
A.	组氨酸	В.	丝氨酸
C.	苏氨酸	D.	苯丙氨
26.	海洋软体动物中富含的具有特殊保健作用	目的目	非蛋白氨基酸是 ()
A.	酪氨酸	В.	牛磺酸
C.	赖氨酸	D.	蛋氨酸
27.	食用成酸性食品过多,将会使机体更容易	易缺る	乏 ()
Α.	钙	В.	铁



C.	磷	D.	镁	
28.	食物成分表中符号"一"代表()		
A.	微量	В.	未测定	
C.	未检出	D.	不含有	
29.	以下属于酸性食品的是(
A.	柠檬	В.	黄瓜	
C.	啤酒	D.	茶叶	
30.	在食物成分表中,马铃薯的食部是94;	如果	是从市场上买 400 克马铃薯,则计算其营养素含量时,应使用的数据	
是	()			
A.	94 克	В.	306 克	
C.	376 克	D.	400 克	
=,	填空题(本大题共10小题,每小题15	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.	食物蛋白质的营养价值主要从		、蛋白质的消化率和蛋白质的利用率三方面进行评价。	
32.	健康成年人能量消耗主要是基础代谢能	量消	耗、各种体力活动能量消耗和三方面。	
33.	尚未出现临床症状时的营养缺乏称为		,可通过人体营养水平的生化检测方法得到发现	
34.	儿童发生维生素 D 和钙缺乏会导致		病。	
35.	影响血清总胆固醇含量的主要营养成分	是膳	食胆固醇和。	
36.	按照脂肪含量的不同, 坚果可以分为油	籽类	坚果和和坚果。	
37.	发酵豆制品的特点是经过微生物的作用	,产	生了植物性食品中原来不存在的维生素。	
38.	动物结缔组织中的胶原蛋白在遇热时可	水解	为结构比较简单的,使肉质更加嫩化。	
39.	水焯菠菜时,会增加的无机盐是	,	而铁、锌流失则可达 40%以上。	
40.	位居"平衡膳食宝塔"塔尖的食物种类	是_	_ °	
三、	名词解释题(本大题共5小题,每小题	3分	,共15分)	
41.	必需氨基酸			
42.	呆小病			
43.	转基因食品			
44.	成酸性食品			
45.	体质指数 (BMI)			
四、	简答题(本大题共4小题,每小题5分	, 共	:20分)	
46.	简述铁的生理功能。			
47.	简述必需脂肪酸的定义及其在体内的生	理功	能。	
48.	简述高血压患者的饮食指导原则。			
49.	与其它谷类食物相比,稻米中的蛋白质具有哪些优良的营养品质?			



五、论述题(本大题共2小题,共25分)

- 50. (本题 13 分)某单位膳食调查的结果发现,该单位每人每天平均能量的摄入量为推荐供给量的 95%,糖类、脂 肪和蛋白质在总能量摄入量中的比例分别为50%、35%和15%;动物性蛋白质和豆类蛋白质占总蛋白质的20%。 试根据调查结果对该单位的膳食质量加以评价。
- 51. (本题 12 分) 试述鲜牛奶的营养价值特点。

