自考365
www.zikao365.com
全天 24 小时服务咨询电话 010-82335555　免费热线 4008135555

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。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！

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 立即报名！

全国 2008 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 25 小题，每小题 1 分，共 25 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。

1．120 克糖类在体内氧化可产生能量（　　）

A．120 kcal　　B．360 kcal

C．480 kcal　　D．1080 kcal

2．我国人群日常饮食中能量的主要来源是（　　）

A．蛋白质　　B．糖类

C．脂肪　　D．乙醇

3．因摄入不足可导致克山病的微量元素是（　　）

A．锌　　B．铁

C．碘　　D．硒

4．被称作核黄素的维生素是（　　）

A．维生素 B_1　　B．维生素 B_2
C．维生素 B_6　　D．维生素 B_{12}

5．被称作“抗脚气病因子”的维生素是（　　）
A．维生素 A　　B．维生素 B_1
C．维生素 C　　D．维生素 D

6．我国居民摄入量仍严重不足的矿物质是（　　）
A．铁　　B．碘
C．锌　　D．钙

7．下列能促进膳食中铁吸收的是（　　）
A．抗坏血酸　　B．草酸
C．植酸　　D．鞣酸

8．因摄入不足可导致夜盲症的营养素是（　　）
A．维生素 A　　B．维生素 C
C．维生素 K　　D．维生素 E

9．曾发生于 20 世纪 60 年代的“伊朗乡村病”是因为缺乏（　　）
A．钙　　B．硒
C．锌　　D．碘

10．以下食物中胆固醇含量最低的是（　　）
A．猪肝　　B．猪脑
C．蛋黄　　D．花生

11．以下脂类中不利于动脉粥样硬化防治的是（　　）
A．单不饱和脂肪酸　　B．反式脂肪酸
C．长链多不饱和脂肪酸　　D．磷脂

12．我国居民膳食蛋白质的主要来源是（　　）
A．谷类　　B．豆类
C．肉类　　D．蛋类

13．所有谷类食物均不含有的维生素是（　　）
A．维生素 B_1　　B．维生素 C
C．维生素 PP　　D．维生素 E

14．以下豆类食物中蛋白质含量最高的是（　　）
A．赤豆　　B．绿豆
C．蚕豆　　D．豌豆

15．以下油脂中多不饱和脂肪酸含量最高的是（　　）
A．猪油　　B．黄油
C．椰子油　　D．葵花子油

16．奶酪中的蛋白质大部分为（　　）
A．酪蛋白　　B．乳清蛋白
C．乳铁蛋白　　D．乳球蛋白

17．以下有关蛋及蛋制品的说法正确的是（　　）
A．鸡蛋生吃对机体十分有利
B．皮蛋的加工过程对 B 族维生素的影响较小
C．鸡蛋的矿物质主要存在于蛋黄中
D．洋鸡蛋的微量元素含量一般低于草鸡蛋

18．全脂牛奶的脂肪含量约为（　　）

A．10%　　B．3%

C．1%　　D．0.5%

19．菠菜在烹饪前常用沸水焯一下，其目的是去除其中的（　　）

A．酒石酸　　B．植酸

C．草酸　　D．苦味酸

20．当食物用以下方法烧烤时，水溶性维生素损失最少的是（　　）

A．煤火　　B．炭火

C．电炉　　D．微波

21．以下有关烹调对营养素影响的叙述正确的是（　　）

A．油炸比煮沸损失的水溶性维生素要少一些

B．蒸比煮损失的水溶性维生素要多一些

C．烧烤对维生素的损失与肉类原料的肥瘦度无关

D．挂糊对原料中的营养素有一定保护作用

22．在食物成分表中，符号“…”表示（　　）

A．未测定　　B．未检出

C．微量　　D．不含有

23．某从事轻体力劳动的青年男性，每日摄入能量为 2300 千卡（推荐量为 2400 千卡），该男子的能量供应为（　　）

A．严重不足　　B．不足

C．适宜　　D．过量

24．膳食中合理的能量来源比例是：脂肪在总能量中不宜超过（　　）

A．15%　　B．20%

C．30%　　D．35%

25．为检测某人群的蛋白质营养水平，需收集的检验标本是（　　）

A．血液　　B．粪便

C．尿液　　D．头发

二、填空题（本大题共 15 小题，每小题 1 分，共 15 分）

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

26．“平衡膳食宝塔”建议的各类食物摄入量是一个_____和比例。

27．大多数小儿佝偻病是因为缺乏_____而引起。

28．阴囊湿疹样皮炎是在_____缺乏时较为多见的一种症状。

29．机体处于缺铁性贫血的“铁减少期”时，采血化验表现为血清中_____含量降低。

30．体检时可观察到缺铁性贫血患者指甲外形发生特殊改变，称为_____。

31．骨质疏松症发病率随年龄增大呈指数形式上升，因为人体从_____岁开始，骨质将以 0.2%~0.5%的恒定速率减少至终身。

32．菠萝食用前最好用盐水略加浸泡，主要目的是抑制_____酶的活性，使其风味更为香甜。

33．普通蔬菜的主要营养意义是为人体提供多种维生素、矿物质以及_____。

34．海洋软体动物所含有的具有特殊保健作用的非蛋白氨基酸是_____。

35．我国从 1996 年开始推广，使地方性甲状腺肿的发病率大大下降的强化食品是_____。

36．相对于传统热灭菌方法，被称作“冷杀菌”的食品保藏方式是指_____。

37．不能作为钙的良好食物来源的大豆制品是_____。

38．若泥鳅的食部为 60，如果从市场上买来 500 克泥鳅，则实际可食的泥鳅重量为____克。

39．一般说来，使用称重法进行膳食调查的天数最短不少于_____日。

40．适用于伙食账目清楚的集体单位，简便易行，便于调查较长时间的膳食状况的膳食调查方法是_____。

三、名词解释题（本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分）

41．基础代谢能量消耗

42．限制氨基酸

43．单纯性肥胖

44．营养素密度

45．淀粉的糊化

四、简答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）

46．简述“平衡膳食宝塔”所描述的食物种类及其在宝塔中的位置（即层数）。

47．维生素 D 有哪些生理功能？

48．通过记录某成年男性食谱得知其每日通过动物性食物摄取 800IU 维生素 A，通过植物性食物摄入β-胡萝卜素 3600μg。则其总维生素 A 摄入量为多少视黄醇当量？

49．糖尿病患者在脂肪摄入方面应注意哪几点？

50．简述维生素在烹调中损失的主要途径。

五、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

51．试分析比较植物性食物和动物性食物各自的营养特点。

52．在某高校进行膳食调查时发现：该校学生每人每天平均能量的摄入量是 2350 千卡（推荐量是 2400 千卡），糖类、脂肪和蛋白质在总能量摄入中的比例分别为 55%、32%、13%，其中来源于动物性食物的蛋白质占总蛋白质的 12%，来源于豆类的蛋白质占总蛋白质的 15%。请根据调查结果对该高校的膳食质量进行评价并提出改进意见。