



- C. 二硫键  
D. 氢键
5. 油脂在加热过程中黏度 ( )  
A. 降低  
B. 不变  
C. 升高  
D. 变为零
6. 蛋白质溶液在碱性条件下与酚试剂作用,呈现 ( )  
A. 橙黄色  
B. 蓝色  
C. 红色  
D. 黄色
7. 人体的“第一信使”是 ( )  
A. 激素  
B. ATP  
C. cAMP  
D. 蛋白质
8. 除少量病毒的 RNA 外,RNA 是以\_\_\_\_\_分子存在的。( )  
A. 单链  
B. 双链  
C. Z 型  
D. 倒 L 型
9. 大多数酶促反应的  $Q_{10}$  为 ( )  
A. 3—4  
B. 2—3  
C. 1—2  
D. 4—5
10. 下列哪一种微生素含有金属元素? ( )  
A. 维生素 A  
B. 维生素 K  
C. 维生素 F  
D. 维生素 D
11. FAD 呼吸链可生成\_\_\_\_\_个 ATP。( )  
A. 2  
B. 3  
C. 4  
D. 5
12. 参与生物氧化的酶类主要存在于 ( )  
A. 脂质体  
B. 线粒体  
C. 溶酶体  
D. 叶绿体
13. 金属味的感知阈值在\_\_\_\_\_  $\mu\text{g/g}$  离子浓度范围内。( )  
A. 10-20  
B. 20-30  
C. 30-40  
D. 40-50
14. 人体舌头最敏感的味感的是 ( )  
A. 酸  
B. 甜  
C. 苦  
D. 辣
15. 蛋白质的平均含氮量为 (以百分数计) ( )  
A. 5  
B. 10

C. 16

D. 20

**二、填空题（本大题共 10 小题，每空 1 分，共 20 分）**

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

1. 矿物质在食品中主要以\_\_\_\_\_形式存在。
2. 天然淀粉有\_\_\_\_\_与\_\_\_\_\_两种结构。
3. 动物中的脂肪酸主要是\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
4. D-型氨基酸主要存在于\_\_\_\_\_中。
5. 蛋白质的二级结构主要包括\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_两种类型。
6. 根据蛋白质中所含氨基酸种类和数量，把蛋白质分为\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
7. 当核酸分子发生变性时，其紫外吸收值\_\_\_\_\_，溶液黏度\_\_\_\_\_，比旋光度\_\_\_\_\_。
8. 淀粉酶常指水解淀粉分子的\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_的酶。
9. 褐变作用按其反应机制可分为\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_两大类。
10. 凡是能提高酶活性的物质，都称\_\_\_\_\_。

**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，正确的在题后括号内打“√”，错的打“×”。

1. 结合水主要通过离子键与食品中的有机成分结合。（ ）
2. 人体摄入过量微量元素时，也会产生危害。（ ）
3. 所有的糖类化合物都具有甜味。（ ）
4. 皂化 1 克纯油脂所需要的氢氧化钾的克数称为酯值。（ ）
5. 蛋白质的三级结构主要靠氢键维持。（ ）
6. 蛋白质分子变性的实质是高级结构破坏。（ ）
7. 核酸分子变性时发生增色效应。（ ）
8. 维生素 A 缺乏容易患脚气病。（ ）
9. 碱味是羟离子的呈味属性，其感知浓度为 0.1%。（ ）
10. 正常人空腹血糖浓度为 4.4-6.7mmol/L。（ ）

**四、名词解释（本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分）**

1. 矿物质的生物有效性
2. 肽键
3. 酶的比活力
4. 反馈调节

5. 嗅感

**五、问答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）**

1. 自由水和结合水有什么区别？
2. 影响油脂酸败的因素有哪些？
3. 蛋白质分子中有哪些重要的化学作用力？
4. 糖酵解过程的调控酶有哪些？
5. 非酶褐变主要有哪些类型？



自考 365  
www.zikao365.com