

- 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