

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 上市公司 实力雄厚 品牌保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 权威师资阵容 强大教学团队 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 历次学员极高考试通过率 辅导效果有保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 辅导紧跟命题 考点一网打尽 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓 | <input checked="" type="checkbox"/> 专家 24 小时在线答疑 疑难问题迎刃而解 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务 | <input checked="" type="checkbox"/> 随报随学 反复听课 足不出户尽享优质服务 |

开设班次: (请点击相应班次查看班次介绍)

基础班	串讲班	精品班	套餐班	实验班	习题班	高等数学预备班	英语零起点班
-----	-----	-----	-----	-----	-----	---------	--------

网校推荐课程:

思想道德修养与法律基础	马克思主义基本原理概论	大学语文	中国近现代史纲要
经济法概论(财经类)	英语(一)	英语(二)	线性代数(经管类)
高等数学(工专)	高等数学(一)	线性代数	政治经济学(财经类)
概率论与数理统计(经管类)	计算机应用基础	毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	

[更多辅导专业及课程>>](#)

[课程试听>>](#)

[我要报名>>](#)

浙江省 2011 年 4 月高等教育自学考试 食品卫生学检验试题 课程代码: 01662

一、单项选择题(本大题共 10 小题, 每小题 1 分, 共 10 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。

- 膳食中长期缺乏新鲜蔬菜与水果会导致_____的缺乏。()
A. 维生素 D
B. 维生素 B₁
C. 维生素 C
D. 烟酸
- 在植物界分布最广、最多的黄酮类化合物是()
A. 儿茶素
B. 葛根素
C. 槲皮素
D. 大豆素
- 中国居民膳食中膳食纤维的重要来源是()
A. 肉类
B. 蛋类
C. 奶制品
D. 水果蔬菜
- 高温环境中的膳食营养重点是增加_____摄入。()
A. 水和蛋白质
B. 水和维生素
C. 水和矿物质
D. 蛋白质和维生素
- 能够降低胆固醇和胆酸的吸收, 具有降低血脂作用的是()
A. 膳食纤维
B. 淀粉
C. 双糖
D. 寡糖

6. 采用要因加算法计算成人蛋白质的需要量, 不适合_____人群。()
- A. 年轻成人 B. 老年人
C. 孕妇 D. 更年期妇女
7. 急性_____中毒的主要危害是胃肠炎症状, 严重者可致中枢神经系统麻痹而死亡。()
- A. 铅 B. 汞
C. 铬 D. 砷
8. 我国允许按生产需要使用不加限制的甜味剂是()
- A. 阿斯巴甜 B. 糖精
C. 甘草 D. 安赛蜜
9. 副溶血性弧菌属食物中毒的中毒食品主要是()
- A. 奶类 B. 畜禽肉类
C. 蛋类 D. 海产品
10. 酒类的_____含量过高可引起饮用者头痛及醉酒。()
- A. 杂醇油 B. 甲醛
C. 铅 D. 氰化物

二、多项选择题(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两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、少选或未选均无分。

1. 大蒜的生物学作用有()
- A. 抗突变作用 B. 对免疫功能的影响
C. 抗癌作用 D. 抗氧化作用
E. 延缓衰老的作用
2. 作为食品强化的载体一般具有_____等特征。()
- A. 食用量大 B. 食用普遍
C. 特殊用途 D. 便于强化剂加入
E. 不易破坏
3. 需经过体内的代谢活化后才具有致癌作用的物质是()
- A. PAH B. 亚硝胺
C. 亚硝酰胺 D. 杂环胺
E. 金属毒物
4. 下列属感染型食物中毒的有()
- A. 沙门菌食物中毒 B. 金黄色葡萄球菌食物中毒

- C. 李斯特菌食物中毒
D. 志贺菌食物中毒
E. 肉毒梭菌食物中毒

5. 危险性评估由_____构成。()
- A. 危害特征描述
B. 危害识别
C. 危险性管理
D. 摄入量评估
E. 危险性特征描述

三、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。

- 2000 年中国营养学会推荐成人钙的适宜摄入量为_____；并根据不同生理条件, 对婴儿、儿童、孕妇、乳母、老人均适当增加钙的参考摄入量; 可耐受最高摄入量为_____。
- 大豆皂甙的生物学作用: _____、_____、抗氧化作用和其他生物学作用。
- 蛋的营养价值丰富, 主要营养素有: _____、_____、碳水化合物、矿物质和维生素。
- 青少年的生理特点: 身高和体重的第二次突增期、体成分发生变化、_____、_____。
- 痛风的临床表现: 无症状期、_____、_____和肾结石与肾脏病变。
- 膳食调查通常采用的方法有: _____、记账法、询问法、化学分析法和_____。
- 食品中菌落总数的卫生学意义为: _____、_____。
- 防腐剂按其抗微生物的主要作用性质分为: _____、_____。
- 食物中毒的分类: _____、真菌及其毒素食物中毒、动物性食物中毒、有毒植物食物中毒、_____。
- 食品卫生法调整的法律关系由三要素构成, 即_____、内容和_____。

四、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

- 维生素
- 膳食营养素参考摄入量 (DRIs)
- 农药残留
- 人体每日容许摄入量 (ADI)
- 过氧化值

五、简答题(本大题共 6 小题, 每小题 5 分, 共 30 分)

- 简述控制食品中农药和兽药残留量的措施。
- 简述食品添加剂的使用原则。
- 河豚鱼中毒的临床表现及预防措施。
- 简述运动员的合理膳食原则。
- 谷类食品的营养价值特点有哪些?

6. 简述膳食纤维的生理功能。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

1. 试述原发性高血压的营养防治原则。
2. 试述粮豆的主要卫生问题及管理措施。



自考 365
www.zikao365.com