

2022年4月高等教育自学考试福建省统一命题考试

食品营养学

(课程代码 03286)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分,第一部分为选择题,第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答,答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用2B铅笔,书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

一、单项选择题:本大题共10小题,每小题2分,共20分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的,请将其选出。

1. 碳水化合物和脂肪在体内燃烧时的最终产物为
A. 尿素 B. 肌酐 C. 二氧化碳和水 D. 含氮有机物
2. 下列为必需氨基酸的是
A. 半胱氨酸 B. 酪氨酸 C. 丝氨酸 D. 苯丙氨酸
3. 通常作为参考蛋白质使用的食物蛋白质是
A. 大豆蛋白质 B. 鸡蛋蛋白质 C. 牛乳蛋白质 D. 酪蛋白
4. 下列油脂中,发生热氧化聚合速度最快的是
A. 大豆油 B. 橄榄油 C. 花生油 D. 亚麻油
5. 以骨矿物质和基质等比例减少为特征表现的疾病是
A. 骨质疏松症 B. 成人骨软化症 C. 儿童佝偻病 D. 手足搐搦
6. 关于预防脚气病的膳食措施正确的是
A. 多吃精白米面 B. 多吃粗粮和豆类 C. 煮粥时加碱处理 D. 洗米时多次淘洗
7. 对铁吸收起抑制作用的膳食因素是
A. 膳食纤维 B. 草酸盐 C. 维生素C D. 核黄素
8. 下列可以清除体内的自由基以防止衰老的是
A. 铁 B. 硒 C. 钙 D. 铜
9. 能调节人体免疫功能的食品属于
A. 保健食品 B. 强化食品 C. 绿色食品 D. 转基因食品
10. 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

二、判断选择题:本大题共5小题,每小题2分,共10分,判断下列每小题的正误,正确的将答题卡上该小题的“[A]”涂黑,错误的将“[B]”涂黑。

11. 玉米中的玉米胶蛋白、动物结缔组织和肉皮中的胶质蛋白、豌豆中的豆球蛋白等是不完全蛋白,既不能维持生命,也不能促进生长发育。
12. 众多因素可影响钙的吸收,其中酸性介质可促进钙的吸收。
13. 老年人的生理代谢特点是基础代谢率增加。
14. 采用测定负荷尿方法评价维生素营养状况时,如果某种维生素排出量很少,则说明受试者该种维生素营养状况不良。
15. 维生素在体内既不构建机体,也不提供能量,所以对人体来说可有可无。

第二部分 非选择题

三、填空题:本大题共5小题,每小题2分,共10分。

16. 蔬菜水果主要提供人体所必需的_____、_____和无机盐。
17. 消化系统由_____和_____组成。
18. 营养调查的内容包括_____、体内营养水平的生化检测和_____。
19. 蛋白质在烹调过程中水解可使蛋白质更易被人体_____,而水解产生的氨基酸和低聚肽有很好的_____作用,可增进食欲。
20. 测定皮褶厚度常用的部位是_____、_____和肩胛下。

四、名词解释题:本大题共5小题,每小题3分,共15分。

21. 食物能值
22. 膳食结构
23. 氨基酸模式
24. 回顾询问法
25. 蛋白质互补作用

五、简答题:本大题共5小题,每小题6分,共30分。

26. 简述蛋白质的生理功能。
27. 简述营养质量指数(INQ)的营养学意义。
28. 食物在烹调加热时,营养素发生了哪些有利于人体消化的变化?
29. 简述人体能量消耗的主要途径。
30. 简述膳食结构的类型。

六、论述题:本题15分。

31. 论述谷类食物的营养价值特点。