座位号：

姓名：

机密★启用前

2024年4月高等教育自学考试全国统一考试

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15小题，每小题1分，共15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. 下列能水解各种水溶性蛋白质的是
   A. 胃酸　B. 胃蛋白酶
   C. 黏液　D. 内因子
2. 人体内含量最大的组分是
   A. 蛋白质　B. 脂类
   C. 矿物质　D. 水
3. 大豆的第一限制性氨基酸是
   A. 蛋氨酸　B. 组氨酸
   C. 苏氨酸　D. 苯丙氨酸
4. 成年人要求每天蛋白质摄入能量占总热能的
   A. 5%-10%　B. 11%-14%
   C. 20%-30%　D. 55%-65%
5. 缺乏维生素A引起的症状为
   A. 脚气病　B. 坏血病
   C. 干眼病　D. 癞皮病

6. 下列不属于老年人身体功能降低的是
   A. 感觉功能减退　B. 消化功能减弱
   C. 葡萄糖耐量升高　D. 基础代谢率降低
7. 蛋白质含量达35%～45%的豆类是
   A. 红豆　B. 绿豆
   C. 蚕豆　D. 黄豆
8. 以下不属于食品营养强化剂主要种类的是
   A. 氨基酸和含氮化合物　B. 维生素
   C. 水　D. 矿物质
9. 下列哪种食品不属于给机体补铁的好食品
   A. 牛肉　B. 鸭血
   C. 鲜牛奶　D. 黑芝麻
10. 营养素在人体内被消化、吸收的主要部位是
   A. 口腔　B. 胃
   C. 小肠　D. 大肠
11. 具有防治便秘和大肠疾病的营养物质是
   A. 苏氨酸　B. 亚油酸
   C. 维生素A　D. 膳食纤维
12. 海带、紫菜等海产品中含有丰富的
   A. 钙　B. 铁
   C. 锌　D. 碘
13. 中国居民平衡膳食宝塔推荐食盐每天应吃
   A. 6g　B. 10g
   C. 12g　D. 25g
14. 热烫加工蔬菜时，营养素损失最大的是
   A. 蛋白质　B. 水溶性维生素
   C. 膳食纤维　D. 淀粉
15. 在以下水果中维生素C含量最高的是
   A. 苹果　B. 猕猴桃
   C. 香蕉　D. 菠萝

二、多项选择题：本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的，请将其选出，错选、多选或少选均无分。

16. 下列维生素中属于脂溶性维生的是

A. 烟酸　　B. 维生素 E

C. 叶酸　　D. 生物素

E. β-胡萝卜素

17. 膳食中不利于机体对钙吸收的因素有

A. 抗酸剂　　B. 膳食纤维

C. 谷物中的植酸　　D. 蔬菜中的草酸

E. 过多的脂肪

18. 蛋白质缺乏的原因有

A. 膳食中蛋白质和热能供给不足　　B. 消化吸收不良

C. 蛋白质合成障碍　　D. 蛋白质损失过多

E. 粗粮摄入不足

19. 碳水化合物的功能有

A. 供能　　B. 构成人体组织

C. 节约蛋白质作用　　D. 抗生酮作用

E. 帮助肝脏解毒

20. 同等重量下含饱和脂肪酸较多的 2 种食用油是

A. 椰子油　　B. 花生油

C. 玉米油　　D. 猪油

E. 大豆油

三、判断题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。判断下列各题正误，正确的在答题卡相应位置涂“A”，错误的涂“B”。

21. 葡萄糖、果糖、纤维素和乳糖都属于多糖。

22. 叶酸的缺乏症为佝偻病。

23. 钙是构成骨骼与牙齿的主要成分。

24. 成人碘的缺乏症表现为甲状腺肿大。

25. 锌可以促进细胞正常分化和发育，促进机体的生长。

26. 水具有保持体温恒定的功能。

27. 老年人的膳食应该清淡、少盐。

28. 维生素 E 与血液凝固有关。

29. 牛奶中含有丰富的维生素 D。

30. 胆汁是由胆囊分泌的。

第二部分　非选择题

四、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

31. 脂类向人体提供的热能较合适的比例应占总能量的_____ %

32. 在体内发挥 1 碳单位传递体作用的维生素是_____。

33. 烟酸缺乏引起的“三 D”症状包括_____、腹泻和痴呆。

34. 脂溶性维生素包括维生素 E、维生素 D、_____和维生素 K。

35. 儿童能量消耗除了基础代谢、体力活动、SDA 的能量消耗外，还应包括_____的能量需要。

36. 除 8 种必需氨基酸外，还有_____是婴幼儿不可缺少的氨基酸。

37. 各种必需氨基酸之间相互搭配的比例关系称为_____。

38. 畜禽肉中的铁以_____的形式存在，是膳食铁的良好来源。

39. _____的缺乏是克山病发病的基本因素。

40. 脚气病是因为缺乏维生素_____而引起的。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

41. 营养学

42. 限制氨基酸

43. 必需脂肪酸

44. 膳食纤维

45. 膳食指南

六、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

46. 蛋白质的生理功能有哪些？

47. 人体叶酸缺乏会导致哪些营养缺乏症？

48. 甘油三酯的生理功能有哪些？

49. 膳食纤维有哪些主要的生理功能？

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

50. 论述锌的生理功能及其营养缺乏症。

51. 论述蛋糕里的反式脂肪酸摄入过多对健康有什么影响？