

8. 常用的水溶性抗氧化剂是

- A. BHA B. BHT C. 维生素 E D. 维生素 C

9. 下列哪种属食物中毒的范畴

- A. 伤寒 B. 甲型肝炎 C. 肉毒中毒 D. 暴饮暴食性胃肠炎

10. 低温长时间巴氏消毒法是将奶加热到

- A. 62℃, 30min B. 85℃, 30min C. 100℃, 15min D. 135℃, 60min

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,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

11. 大豆皂甙的生物学作用有

- A. 抗突变作用 B. 抗氧化作用 C. 抗癌作用
D. 其他生物学作用 E. 降胆固醇作用

12. 确定营养素生理需要量的方法有

- A. 动物实验研究 B. 人体代谢研究 C. 人群观察研究
D. 离体实验研究 E. 随机性临床研究

13. 黄曲霉毒素的特性有

- A. 对许多动物有强烈毒性,属于剧毒毒物
B. 急性毒性中,最敏感的动物是鸭雏
C. 小剂量长期摄入,动物出现生长障碍
D. 是较强的化学致癌物
E. 黄曲霉毒素污染严重地区人群肝癌高发

14. 引起食物中毒的食品有

- A. 被致病菌和/或毒素污染的食品
B. 被有毒化学品污染的食品
C. 外观与食物相似而本身含有有毒成分的物质
D. 本身含有有毒物质,而加工、烹调不当未能将毒物去除的食品
E. 由于贮存条件不当,在贮存过程中产生有毒物质的食品

15. 食品卫生监督行政权为

- A. 形成权 B. 管理权 C. 命令权
D. 处罚权 E. 任免权

www.zikao365.com

非选择题部分

注意事项：

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上,不能答在试题卷上。

三、填空题(本大题共 10 小题,每空 1 分,共 20 分)

16. 蛋白质的生理功能有三个方面:_____、_____和能量。
17. 黄酮类化合物的生物学作用:_____、_____、保护心血管作用、抗突变作用和其他生物学作用。
18. 食品按其来源和性质可分为三大类:_____、_____、各类食物的制品。
19. 妊娠期的营养需要有以下方面:能量、蛋白质、_____和_____和维生素。
20. 常用的诊断或判定肥胖的方法可分为以下三类:_____、_____和化学测量法。
21. 居民膳食营养素参考摄入量(DRIs)包括四个营养水平指标:_____、推荐摄入量、适宜摄入量、_____。
22. 食品的污染物按其性质可分成三类:_____、_____和化学性污染物。
23. 食品添加剂按其来源分为_____和_____。
24. 食源性疾病的三个基本要素:_____、_____和临床特征。
25. 食品卫生标准的性质:_____、政策法规性、_____、安全性、社会性和经济性。

四、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 2 分,共 10 分)

26. 必需脂肪酸
27. 食品强化
28. 食品腐败变质
29. 危害分析与关键控制点(HACCP)
30. 酸价

五、简答题(本大题共 6 小题,每小题 5 分,共 30 分)

31. 简述预防杂环胺类化合物对人体危害的措施。
32. 理想甜味剂应具有哪些特点?
33. 简述细菌性食物中毒的发病原因。
34. 简述母乳喂养的优越性。
35. 评定食品营养价值的意义是什么?
36. 抑制钙吸收的因素有哪些?

六、论述题(本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分)

37. 试述预防癌症的膳食建议。

38. 试述蔬菜、水果的卫生问题及管理措施。

www.zikao365.com