

全国 2016 年 4 月高等教育自学考试

食品营养学试题

课程代码:00988

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项:

1. 答题前,考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后,用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动,用橡皮擦干净后,再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

一、单项选择题(本大题共 25 小题,每小题 1 分,共 25 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,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 以下说法正确的是

- A. 国民身体素质对提高国力没有影响
- B. 营养只会对儿童的智力发育产生影响
- C. 生活水平提高了,我国就不存在营养缺乏症
- D. 母亲的营养状况直接影响胎儿的健康

2. 三大产能营养素的净能量系数为

- A. 糖类 4 千卡 / 克, 脂肪 9 千卡 / 克, 蛋白质 4 千卡 / 克
- B. 糖类 9 千卡 / 克, 脂肪 4 千卡 / 克, 蛋白质 4 千卡 / 克
- C. 糖类 4 千卡 / 克, 脂肪 4 千卡 / 克, 蛋白质 9 千卡 / 克
- D. 糖类 9 千卡 / 克, 脂肪 9 千卡 / 克, 蛋白质 4 千卡 / 克

3. 食物成分表显示某食物每 100 克含蛋白质 25 克,则该食物中氮含量为

- A. 1 克
- B. 2 克
- C. 3 克
- D. 4 克

4. 有关食物脂类的营养价值以下说法正确的是
- A. 奶油富含维生素 A 和维生素 D, 且容易消化, 可以多吃
  - B. 猪油含饱和脂肪酸、胆固醇高、不易消化, 因此不应摄入
  - C. 植物油的质量比动物脂肪高, 因此在生活中应只吃植物油而不吃动物油
  - D. 日常生活中不应过分强调少吃动物脂肪也不宜过分增加植物油的量
5. “克山病”患者缺乏的矿物质是
- A. 锌
  - B. 碘
  - C. 氟
  - D. 硒
6. 会引起死亡的失水比例是失水量超过体重的
- A. 5%
  - B. 10%
  - C. 15%
  - D. 20%
7. 蔬菜中不能提供的营养素是
- A. 维生素 A
  - B. 胡萝卜素
  - C. 维生素 C
  - D. 叶酸
8. 以下膳食安排中符合同类互换原则的是
- A. 大豆与蔬菜互换
  - B. 鱼肉与虾互换
  - C. 大米与绿豆互换
  - D. 牛奶与米粉互换
9. “克汀病”是因为缺乏
- A. 铁
  - B. 锌
  - C. 碘
  - D. 钙
10. 可以降低血脂水平的维生素是
- A. 维生素 B<sub>1</sub>
  - B. 维生素 B<sub>2</sub>
  - C. 维生素 C
  - D. 维生素 D
11. 摄入后引起血糖水平升高最显著的糖类物质是
- A. 单糖
  - B. 淀粉
  - C. 寡糖
  - D. 可溶性膳食纤维
12. 谷类及其制品中含量最丰富的营养素种类是
- A. 糖类
  - B. 蛋白质
  - C. 脂肪
  - D. 矿物质
13. 以下豆类又被称作“淀粉类干豆”的是
- A. 黄豆
  - B. 黑豆
  - C. 青豆
  - D. 赤豆
14. 大豆中含有的具有抗肿瘤、抗骨质疏松作用的生物活性物质是
- A. 大豆皂苷
  - B. 异黄酮
  - C. 低聚糖
  - D. 卵磷脂





## 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 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

31. 人体水的三个来源中, 由糖类、蛋白质、脂肪在体内氧化分解时产生的水是变动范围最小的部分, 被称为\_\_\_\_\_水。
32. 小儿营养不良 2 度是指体重低于正常同龄儿平均值的\_\_\_\_\_%, 身高低于正常。
33. 慢性病的第二级预防即\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, 早治疗。
34. 在计算食物营养素摄入量时, 还应充分考虑可能造成营养素损失的影响, 包括食品加工过程中的损失、烹调过程中的损失和\_\_\_\_\_造成的损失。
35. 人体测量的目的是通过个体生长发育情况了解其营养状况, 最常用的测量项目是身高、体重和\_\_\_\_\_。

### 四、名词解释题(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

36. 限制氨基酸
37. 血糖生成指数
38. 新资源食品
39. 转基因食品
40. 膳食调查称重法

### 五、简答题(本大题共 4 小题, 每小题 5 分, 共 20 分)

41. 简述植物性食物中不利于钙吸收的因素及作用。
42. “食物多样, 谷类为主”中提出的食物多样, 主要是指哪几大类食物?(每类请举例说明)
43. 简述豆类食物中的抗营养因素, 以及应采取什么措施以减少抗营养因素的不利作用。
44. 乳饮料可分为哪两类? 简述各自的营养价值特点。

### 六、论述题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)

45. 小张父母均为高血压患者, 请为小张家提出饮食指导原则。
46. 小王, 男性, 28 岁, 健康管理机构对其进行了膳食调查, 结果见题 46 表。

食物蛋白质来源分布

蛋白质类别		摄入量 (g)	占总膳食蛋白质百分比 (%)	推荐标准
粮谷类		45	①	/
优质蛋白质	动物蛋白质	15	②	⑤
	大豆类蛋白质	6	③	
其它		7	④	/
合计		73	100	75g

题 46 表

- (1) 请完善题 46 表中空缺栏目内容，并将结果按编号答出。  
 (2) 根据计算结果对小王膳食蛋白质来源作出评价。

www.zikao365.com