

浙江省 2015 年 10 月高等教育自学考试

食品卫生学检验试题

课程代码:01662

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 10 小题,每小题 2 分,共 20 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. 影响人体基础代谢的因素不包括
A. 生理、病理状况 B. 体重 C. 激素水平 D. 生活和工作环境
2. 1746 年英国科学家 Lind 用柠檬和橘子治疗坏血病的远航船员,取得了明显的效果,原因是柠檬和橘子中富含
A. 维生素 A B. 维生素 C C. 维生素 B₁ D. 维生素 B₂
3. 无氧型和有氧型类胡萝卜素的主要区别在于
A. 分子中含有的氧原子的数目不同 B. 与氧结合的形式不同
C. 对热的稳定性不同 D. 对酸碱的敏感性不同
4. 孕晚期,孕妇钙的适宜摄入量是
A. 900mg B. 1000mg C. 1100mg D. 1200mg
5. 成人优质蛋白质应占总蛋白质供给量的_____为好。
A. 1/2 以上 B. 1/3 以上 C. 1/4 以上 D. 1/5 以上
6. 一个 35 岁妇女,身高 160 厘米,体重 85 公斤,该妇女 BMI 属于
A. 轻度肥胖 B. 中度肥胖 C. 重度肥胖 D. 正常
7. 食品的生物学污染包括_____、寄生虫及昆虫污染。
A. 微生物 B. 化学性 C. 物理性 D. 霉菌

8. 下列不属于人畜共患传染病的是

- A. 炭疽 B. 猪瘟 C. 旋毛虫病 D. 口蹄疫

9. 下列属于天然色素的是

- A. 苋菜红 B. 甜菜红 C. 柠檬黄 D. 靛蓝

10. 副溶血性弧菌食物中毒的最常见中毒食品是

- A. 乳制品 B. 海产品
C. 动物内脏 D. 自制发酵和罐头食品

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. 下列氨基酸中,属于必需氨基酸的是

- A. 亮氨酸 B. 酪氨酸 C. 赖氨酸
D. 丝氨酸 E. 苯丙氨酸

12. 大蒜几乎含有人体需要的所有必需氨基酸,其中含量较高的有

- A. 蛋氨酸 B. 半胱氨酸 C. 色氨酸
D. 组氨酸 E. 赖氨酸

13. 下列措施可以减少谷类营养素的损失的是

- A. 少搓少洗 B. 少炸少烤 C. 面粉蒸煮加碱要适量
D. 储藏要科学 E. 食用前浸泡要时间长

14. 食品腐败变质是下列哪些因素互为条件、相互影响、综合作用的结果?

- A. 防腐剂 B. 食品本身 C. 环境因素
D. 微生物 E. 温湿度

15. 下列关于 JECFA 对食品添加剂分类管理的说法正确的是

- A. 第一类是 GRAS 物质,即一般认为是安全的物质,制定正式的 ADI 值
B. A1 类为经过 JECFA 安全性评价,毒理学性质已经清楚,可以使用并已制定出正式 ADI 值
C. A2 类为毒理学资料不够完善,制定暂时 ADI 值者
D. B1 类是 JECFA 尚未进行过安全评估者
E. C1 类是认为在食品中使用是不安全的

三、双项选择题(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。

16. 蛋白酶抑制剂的生物学作用有

- A. 抑制肿瘤
- B. 镇痛作用
- C. 抗菌作用
- D. 抗氧化
- E. 保护视觉功能

17. 下列食物中高血压患者宜少吃或不吃的食物是

- A. 咸鸭蛋
- B. 洋葱
- C. 黑木耳
- D. 火腿
- E. 芹菜

18. 蒸馏酒生产工艺中采用“截头去尾”,目的是为了减少成品酒中

- A. 甲醇
- B. 甲醛
- C. 甲酸
- D. 铅
- E. 杂醇油

19. 腐败变质鱼类中含有较多组胺,可引起组胺中毒,下列哪些不属于组胺中毒的诱发因素?

- A. 夏秋季节
- B. 高渗透压
- C. 温度 15—37 摄氏度
- D. 无氧
- E. 弱酸性

20. 在从动物的 MNL 外推到人体 ADI 值时,需考虑

- A. 动物个体之间的差异
- B. 动物与人的种间差异
- C. 人群个体之间的差异
- D. 正常人群与患者之间的差异
- E. 动物行为学改变

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。

四、填空题(本大题共 5 小题,每空 1 分,共 5 分)

21. 人体蛋白质以及各种食物蛋白质在必需氨基酸的种类和含量上存在着差异,在营养学上用_____来反映这种差异。

22. 婴幼儿缺乏维生素 D 容易引起_____,成人缺乏维生素 D 容易引起骨质软化症以及老年人缺乏维生素 D 容易引起骨质疏松症。

23. 将共存于食品中的细菌种类及其相对数量的构成称为食品的_____。
24. 粮谷的安全水分为_____%。
25. _____是发病率较高的一种细菌性食物中毒,占总食物中毒的40%—60%。

五、名词解释(本大题共5小题,每小题4分,共20分)

26. 血糖指数(GI)
27. 植物雌激素
28. 条件可食肉
29. 有毒动植物中毒
30. 食品卫生标准

六、简答题(本大题共3小题,每小题5分,共15分)

31. 黄酮类化合物可分为几类? 有哪些生物学作用?
32. 简述保健食品的概念及其特征。
33. WHO对食源性疾病的定义是什么? 食源性疾病的三个基本要素?

七、论述题(本大题共2小题,每小题10分,共20分)

34. 简述植物化学物的生理功能。
35. 陈述防止食品腐败变质的措施。



自考365
www.zikao365.com