

2022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. 成年人要求每天蛋白质摄入量占总热能的
A. 5%~10% B. 11%~14%
C. 20%~30% D. 55%~65%
2. 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
3. 体检发现儿童佝偻病, 其最可能缺乏的营养素是
A. 维生素C B. 维生素B₁
C. 维生素D D. 维生素A
4. 能提供较多维生素A源的食物是
A. 胡萝卜 B. 动物肝脏
C. 鸡蛋蛋黄 D. 粗制大米
5. 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
6. 下列可使胃蛋白酶原转变为有活性的胃蛋白酶的成分是
A. 胃酸 B. 胆汁
C. 黏液 D. 内因子

7. 海带、紫菜等海产品中含有丰富的
A. 钙 B. 铁
C. 锌 D. 碘
8. 中国居民平衡膳食宝塔推荐食盐每天应吃的量是
A. 6g B. 10g
C. 12g D. 25g
9. 淘米时, 营养素损失最大的是
A. 膳食纤维 B. B族维生素
C. 蛋白质 D. 淀粉
10. 谷物蛋白中, 第一限制性氨基酸是
A. 赖氨酸 B. 组氨酸
C. 苏氨酸 D. 苯丙氨酸
11. 能促进大脑发育, 常用于强化婴幼儿乳制品的是
A. 赖氨酸 B. 蛋氨酸
C. 色氨酸 D. 牛磺酸
12. 下列不属于膳食调查方法的是
A. 概率法 B. 称重法
C. 记账法 D. 询问法
13. 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
14. 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
15. 以下食物中蛋白属于完全蛋白的是
A. 小麦 B. 动物筋蹄
C. 牛奶 D. 玉米

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, 属于脂溶性维生素的有
A. 维生素A B. 维生素D
C. 叶酸 D. 维生素B₁₂
E. 维生素E

17. 导致蛋白质缺乏的原因包括

- A. 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. 含硫氨基酸摄入过多

18. 缺钙的表现有

- A. 儿童佝偻病
- B. 骨质软化症
- C. 骨质疏松症
- D. 手足抽搐症
- E. 肾结石

19. 碳水化合物的功能有

- A. 供给热能
- B. 构成人体组织
- C. 节约蛋白质作用
- D. 抗生酮作用
- E. 帮助肝脏解毒作用

20. 人体叶酸缺乏会导致的营养缺乏症有

- A. 脂溢性皮炎
- B. 胎儿发育迟缓、早产
- C. 胎儿神经管畸形
- D. 高同型半胱氨酸血症
- E. 巨幼红细胞贫血

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. 钙参与维持肌肉、神经正常的兴奋性。
- 22. 反式脂肪酸可干扰体内正常脂质代谢。
- 23. 蔗糖是由两分子葡萄糖通过 α -1,1-糖苷键结合而成的。
- 24. 食物蛋白质必须经过消化、分解成肽类及氨基酸后能被吸收、利用。
- 25. 脂肪的能量系数为 4kcal/g。
- 26. 维生素是维持人体正常生理功能所必需，参与了机体组成，提供能量的一类有机化合物。
- 27. 小麦研磨加工中，出粉率越高，小麦粉的维生素 B₁ 含量就越低。
- 28. 乳糖可利于“益生菌”的生长，还有助于钙、锌的吸收。
- 29. 食物中三价铁比二价铁容易吸收。
- 30. 儿童严重缺锌可造成异食癖。

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. 胃液包括_____、胃蛋白酶原、胃脂肪酶、黏液、碳酸氢盐和内因子等。

32. 缺乏维生素 A 的早期症状是暗适应能力下降，严重者可致_____症。

33. 中国居民平衡膳食宝塔的第二层是_____类食品。

34. 将玉米中结合型的烟酸游离释放出来需加_____处理。

35. 与脚气病密切相关的维生素是_____。

36. 按照碳水化合物的化学结构可将其分为_____、寡糖和多糖。

37. “3D 症”是_____缺乏的典型表现。

38. 与防治坏血病有关的水溶性维生素是_____。

39. 通过晒太阳皮肤可转化获得的维生素是_____。

40. 与克山病、大骨节病相关的矿物质是_____。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

- 41. 限制氨基酸
- 42. 必需脂肪酸
- 43. 膳食纤维
- 44. 完全蛋白质
- 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. 简述食品营养强化剂的主要种类。
- 47. 什么是蛋白质互补作用。充分发挥蛋白质互补作用应遵循什么原则？
- 48. 简述甘油三酯的生理功能。
- 49. 简述维生素 A 的主要生理功能。

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. 论述人体过多摄入反式脂肪酸对健康的影响。