公共营养理论综合练习试题(3)

- 一、选择题
- 1. 职业道德是一种()的约束机制。
 - (A)强制性 (B)非强制性 (C)随意性 (D)自发性
- 2. 企业文化的功能不包括()。
 - (A)激励功能 (B)导向功能 (C)整合功能 (D)娱乐功能
- 3. 职业道德是人的事业成功的()。
 - (A)重要保证 (B)最终结果 (C)决定条件 (D)显著标志
- 4. 对企业诚实守信应该做到的是()。
 - (A)忠诚所属企业,无论何种情况都始终把企业利益放在第一位
 - (B)维护企业荣誉,树立质量意识和服务意识
 - (C)保守企业秘密,不对外谈论企业之事
 - (D)完成本职工作即可,谋划企业发展由有见识的人来做
- 5. 消化腺的组成不包括()。
 - (A) 肝 (B) 小肠、大肠 (C) 胰腺 (D) 颌下腺
- 6. 下列对淀粉的消化有帮助的是()。
 - (A) 盐酸 (B) 胃蛋白酶 (C)胆汁 (D)胃液
- 7. 胃液的主要成分不包括()。
 - (A)盐酸 (B)胃淀粉酶 (C)水分 (D)胃蛋白酶
- 8. 盐酸进入小肠后,可以引起促胰液素的释放,但不影响()的释放。
 - (A) 胰液 (B)胆汁 (C)小肠液的分泌 (D)胃液
- 9. 碳水化合物不能被()消化。
 - (A)胰液 (B)唾液 (C)小肠液 (D)胃液
- 10.()不可以被直接吸收。
 - (A)乳糖 (B)氨基酸 (C)甘油 (D)二价铁
- 11.()不容易吸收。
 - (A)骨骼中的钙 (B)二价铁 (C)维生素 (D)果糖
- 12. 大肠可以合成()。
 - (A)维生素 K (B)维生素 E (C)维生素 C (D)维生素 A
- 13. 某一食物含氮量为1克,则其中蛋白质的量为()。
- (A)6.25 克 (B)12.5 克 (C)18.75 克 (D)32 克
- 14. 蛋白质推荐摄入量按摄入总能量计算占()。
 - (A)5%~10% (B)10%~12% (C)12%~15%(D)15%~20%
- 15. 构成人体组织的成分有()。
 - (A)蛋白质 (B)脂肪 (C)碳水化合物 (D)以上选项都正确
- 16.()是属于单糖的碳水化合物。
 - (A)乳糖 (B)果糖 (C)蔗糖 (D)麦芽糖
- 17. 糖具有的功能有()。
 - (A)每克糖比脂肪供应大一倍的能量 (B)构成细胞和组织
 - (C)降低胆固醇 (D)以上选项都错误
- 18. 有关维生素的描述,下列错误的是()。
 - (A)存在于天然食物中
 - (B)必须经常由食物供应
 - (C)少部分维生素如 K、B6、能由肠道细菌合成,无需经食物获得
 - (D)每日生理需要量很少
- 19. 属于脂溶性维生素的有()。
 - (A)维生素 B (B)维生素 D (C)维生素 C (D)烟酸
- 20. 维生素 A 的参考摄入量每日为()。

- (A)成年男性 700 微克视黄醇当量
- (B)成年女性 700 微克视黄醇当量
- (C)孕晚期为700微克视黄醇当量
- (D)乳母为 700 微克视黄醇当量
- 21. 维生素 D3 的食物来源最为丰富的是()。
 - (A)鱼肝油 (B)动物肝脏 (C)蛋黄 (D)以上选项都正确
- 22. 关于维生素 E 的参考摄入量说法正确的是()。
 - (A)少年>成年
 - (B)孕妇、乳母>老年人
 - (C)女性>男性
 - (D)少年以上各年龄的人群基本相同为每日 14 毫克
- 23. 维生素 B1 的参考摄入量为()。
 - (A) 男性为 1.4 毫克 / 日 (B) 女性为 1.4 毫克 / 日
 - (C)女性>男性 (D)男性=女性
- 24. 维生素 B2 的参考镊入量为()。
 - (A)成年男性 1.2 毫克 / 日 (B)成年女性 1.2 毫克 / 日
 - (C)A 与 B 都正确 (D)A 与 B 都错误
- 25. 烟酸的参考摄入量是()。
 - (A)与能量需要成正比
 - (B)是维生素 B1,,维生素 B2 参考摄入量的 10
 - (C)A 与 B 都正确
 - (D)A 与 B 都错误
- 26. 维生素 B6 的功能是()。
 - 小车其状块的工业
 - (A)氨基转换的功能 (B)脱羧基作用
 - (C)侧链分解作用
- (D)以上选项都正确
- 27. 维生素 B12 最丰富的食物是()。
 - (A)肉类含量较多 (B)鱼类含量较多
 - (C)植物性食品含量较少 (D)以上选项都正确
- 28. 叶酸的参考摄入量每日为()。
 - (A)乳母 600 微克 (B)成年人 600 微克
 - (C)孕妇 600 微克 (D)老年人 600 微克
- 29. 含叶酸最丰富的是()。
 - (A)冬瓜 (B)木瓜 (C)波菜 (D)以上选项都错误
- 30. 缺乏维生素 C 可引起()。
 - (A)影响骨骼的正常钙化 (B)伤口愈合不良
 - (C)A 与 B 都正确 (D)A 与 B 都错误
- 31. 当人体丢失()过多,可表现为心率失常。
 - (A)铁 (B)锌 (C))钙 (D)钾
- 32. 缺铁性贫血时,临床表现不包括()。
 - (A)头晕、耳鸣 (B)肌肉抽搐 (C)心悸 (D)反甲
- 33. 缺碘可发生于()。
 - (A)胎儿 (B)儿童 (C)青年 (D)以上选项都正确
- 34. 锌缺乏常见的疾病是()。
 - (A)胎儿生长障碍 (B)贫血
 - (C)性功能障碍 (D)以上选项都正确
- 35. 氟的生理功用不包括()。
 - (A)可用降低成人和儿童龋齿的患病率
 - (B)防治老年人发生骨质疏松

- (C)促进骨骼的生长发育
- (D)影响维生素 D 对机体的作用
- 36. 体内水的排出器官包括以下()。
- (A)肾脏 (B)皮肤 (C)肺脏 37. 膳食纤维的主要成分可分为()。

 - (A)可溶性和不可溶性 (B)显性与非显性
 - (C)可逆性与不可逆性 (D)以上都正确
- 38. 食物营养价值的评定与()因素无关。
 - (A)营养素的种类及含量
 - (B)营养素组成、营养素存在形式
 - (C)可被人体消化吸收及利用的程度
 - (D)食物的色香味有关
- 39. 谷类烹调对食品营养价值的影响不正确的是()。
- (A)大米淘洗时水溶性维生素和无机盐会损失,营养素损失的程度与淘洗次数、浸泡时 间和用水温度密切相关

(D)以上选项都正确

- (B)米饭在电饭煲中保温,随时间延长,维生素 B1 会损失增加
- (C)制作油条时,因碱和高温作用,使维生素 B2 和尼克酸(烟酸)等维生素受到损失
- (D)米饭在电饭煲中保温,随时间延长,蛋白质会损失
- 40. 大豆及其制品营养特点描述错误的是()。
 - (A)蛋白质含量高
 - (B)氨基酸不平衡
 - (C)脂肪含量高
 - (D)大豆中还含有丰富的钙、硫胺素、核黄素、维生素
- 41. 大豆异黄酮钓作用不包括()。
 - (A)具有雌性激素样作用 (B)抑制骨质疏松
 - (C)预防乳腺癌、前列腺癌、结肠癌 (D)降低血压的作用
- 42. 关于苹果的营养特点描述正确的是()。
 - (A)新鲜苹果是维生素 D 的良好来源
 - (B)含有丰富的不溶性粗纤维有减肥的作用
 - (C)含有黄酮类化合物
 - (D)新鲜水果是维生素 E 的良好来源
- 43. 碱性食物包括()。
 - (A)粮谷类 (B)肉类 (C)蛋类 ()水果
- 44. 最容易消化的蛋白质食物是()。
 - (A)鱼类 (B)猪肉 (C)牛肉 (D)鸡肉
- 45. 我国所实行的食品卫生法开始于()。
 - (A)1990年 (B)1995年 (C)2000年 (D)2005年
- 46. 食品在从生产到运输,存储和销售等环节都可能受到()而出现卫生问题。
 - (A)生物性有害物质的污染 (B)化学性有害物质的污染
 - (C)物理性等有害物质的污染 ()以上选顼都正确
- 47. 在食品的生物性污染中,最为常见的是()。
 - (A)细菌性污染 (B)细菌和细菌毒素性污染
 - (C)农药污染 (D)黄曲霉素污染
- 48. 亚硝酸盐对食品的污染属()。
 - (A)食品生物性污染 (B)食品化学性污染
 - (C)食品物理性污染 (D)以上选项都错误
- 49. 进行食品污染的监测的内容包括有()。
 - (A)干燥剂 (B)防晒霜 (C)防锈剂 (D)以上选项都错误
- 50. 食物中毒包括有()。

(A)因暴饮暴食而引发的急性胃肠炎 (B)传染性肝炎 (C)胃癌 (D)以上选项都错误
51. 有机磷农药引发的食物中毒可能为()。
(A)水果和蔬菜类等食品的农药残留
(B)食用由装农药的容器或包装袋盛放的食物
(C)误食
(D)以上选顼都正确
52. 细菌性食物中毒往往是由于()。
(A)细菌污染食物 (B)细菌大量繁殖或产生毒素
(C)进食前的食物加热不够 (D)以上选项都正确
53. 枸杞子可用于治疗()。
(A)感冒发烧 (B)大便干结 (C)头晕目眩 (D)咳嗽痰多
54. 黄芪的主要功能()。
(A)泻下通便 (B)清热解表 (C)益气固表 (D)活血化瘀
55. 内耳眩晕病,常用()与天麻相配。
(A)半夏、白术 (B)人参 (C)西洋参 (D)罗汉果
56. 薏苡仁能抗肿瘤的主要活性成分是()。 (A)淀粉 (B)糖 (C)脂肪 (D)薏仁素
57. 日本对保健食品的研究始于()。
(A)20 世纪 70 年代 (B)20 世纪 80 年代早期
(C)20 世纪 90 年代 (D)21 世纪
58. 目前保健食品品种多,功能集中最大的影响是()。
(A)经济效应不佳 (B)消费得益少
(C)市场竞争力不大 (D)不易建立品牌
59. 中国保健食品管理最主要的是 ()。
(A)规范保健食品的宣传 (B)加强生产环节管理
(C)加强流通环节管理 (D)依法管理
60. 提取分离保健食品的功能因子,下列不是关键因素的是()。
(A)新技术 (B)新工艺 (C)新装备 (D)新厂房
61. 大豆多肽能抑制()形成凝胶。 (A)碳水化合物 (B)脂肪 (C)蛋白质 (D)氨基酸
62. 目前主要以何种方法生产谷胱甘肽 ()。
(A)溶剂萃取法 (B)化学合成法 (C)酵母发酵法 (D)酶合成法
63. 海洋生物体内含量很高的物质是 ()。
(A)牛磺酸 (B)谷胱甘肽
(C)大豆多肽 (D)超氧化物歧化物
64. 不是功能性低聚糖的是()。
(U 低聚异麦芽糖 (B)麦芽糖
(C)低聚半乳糖 (D)低聚乳果糖
65. 促进肠道中双歧杆菌繁殖的糖是()。
(A)低聚果糖 (B)葡萄糖 (C)果糖 (D)半乳糖
66. 防龋齿作用的多糖是()。
(A)枸杞多糖 (B)茶多糖 (C)素多糖
(C) 売多糖 (D) 黑木耳多糖 67. 茶多酚不具有的功用是()。
67. 录多的个具有的功用定()。 (A)抗氧化 (B)抑制亚硝化
(C)抑制肿瘤 (D)类雌激素作用
68. 下列哪种不是益生菌 ()。

(A)双歧杆菌 (B)乳杆菌 (C)大肠杆菌 (D)益生链球菌

- 二、判断题
- 69. 创新既不能墨守成规,也不能标新立异。
- 70. 胃液中具有消化蛋白质的胃蛋白酶。
- 71. 在口腔淀粉能够变成麦芽糖。
- 72. 动物性食物主要提供饱和脂肪酸,但鱼类例外。
- 73. 维生素 D 可治疗夜盲症。
- 74. 维生素 E广泛存在于植物性食品中。
- 75. 加碱或高压锅蒸煮米饭会使维生素 B1 严重丢失或破坏。
- 76. 维生素 C 每日推荐摄入量为老年人与成年人相同。
- 77. 发芽大豆中维生素 B、核黄素和烟酸的含量均有减少。
- 78. 鸡蛋蛋黄中含有卵磷脂。
- 79. 奶类碳水化合物主要是乳糖。
- 80. 食品安全和食品卫生己受到政府和民众的广泛重视。
- 81. 冷饮食品的主要卫生问题是微生物和有害化学物质的污染。
- 82. 虚人热病,津干口渴,用西洋参。
- 83. 预防疾病是保健食品的功能。
- 84. 保健食品配方设计中安全是原则之一。
- 85. 己受国家保护的中药配方是不能用来开发保健食品的。

答案:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	13	1	1	1	1	1	19	20
									0	1	2		4	5	6	7	8		
В	D	Α	В	В	D	В	D	D	Α	Α	Α	Α	В	D	В	В	С	В	В
2	22	2	2	2	2	27	2	2	3	3	3	33	3	3	3	3	3	39	40
1		3	4	5	6		8	9	0	1	2		4	5	6	7	8		
Α	D	Α	В	С	D	D	C	C	С	D	В	D	D	D	D	Α	D	D	В
4	42	4	4	4	4	47	4	4	5	5	5	53	5	5	5	5	5	59	60
1		3	4	5	6		8	9	0	1	2		4	5	6	7	8		
D	С	D	Α	В	D	В	В	D	D	D	D	С	С	Α	D	В	Α	D	D
6	62	6	6	6	6	67	6	6	7	7	7	73	7	7	7	7	7	79	80
1		3	4	5	6		8	9	0	1	2		4	5	6	7	8		
С	С	Α	В	Α	С	В	С	×	√	√	√	×	√	√	√	×	√	√	√
8	82	8	8	8															
1		3	4	5															
√	√	√	√	√															