

## 绪论单元测试

1

【单选题】(100分)

以下哪项不是本课程的特色？



A.

课程重构，涵盖专业知识到临床到实际应



B.

课程形式单一，仅为老师讲解



C.

紧追热点，与时事结合



D.

四所高校，十一位名师联手打造

参考答案

**B**

## 第一章测试

1

【判断题】(10分)

胆固醇是人体膳食必需营养素。



A.

错



B.

对

参考答案

A

2

【判断题】(10分)

自然界大部分脂肪酸属于反式脂肪酸。



A.

错



B.

对

参考答案

A

3

【多选题】(10分)

植物多酚包括 ( )



A.

水解单宁



B.

酚酸类化合物



C.

缩合单宁



D.

类黄酮化合物

参考答案

ABCD

4

【单选题】(10分)

膳食蛋白质中非必需氨基酸（）具有节约蛋氨酸的作用。

A.  
半胱氨酸

B.  
丝氨酸

C.  
酪氨酸

D.  
精氨酸

参考答案

A

5

【单选题】（10分）

下列不被人体吸收，但对人体具有重要的生理意义的是（）。

A.  
葡萄糖

B.  
乳糖

C.  
膳食纤维

D.  
麦芽糖

参考答案

C

6

【单选题】(10分)

下列哪种元素是谷胱甘肽过氧化物酶的组成成分？



A.

硒



B.

锌



C.

铜



D.

铬

参考答案

A

7

【多选题】(10分)

膳食纤维的生理功能有哪些？



A.

利于血压降低



B.

防止便秘



C.

有利于减肥



D.

改善肠道菌群

参考答案

ABCD

8

【单选题】(10分)

以下哪种脱水形式是最常见的脱水形式？

A.

高渗性脱水

B.

等渗性脱水

C.

低渗性脱水

D.

创伤性脱水

参考答案

**B**

9

【单选题】(10分)

以下哪项不是黄酮类化合物的功能？

A.

加速衰老

B.

抑制炎症

C.

抑制肿瘤

D.

抗氧化

参考答案

A

10

【判断题】(10分)

花色苷的抗氧化性不如维生素 C。

A.

错

B.

对

参考答案

A

第二章测试

1

【多选题】(10分)

蔬菜按其结构及可食部分不同，可分为（）

A.

瓜茄类

B.

鲜豆类和菌藻类

C.

根茎类

D.

叶菜类

参考答案

ABCD

2

【单选题】(10分)

某食物中蛋白质 INQ 值等于 1，意味着

A.

食物蛋白质的供给量低于能量供给量

B.

食物蛋白质的供给量等于能量供给量

C.

食物蛋白质的供给量高于机体所需

D.

食物蛋白质的供给量高于能量供给量

参考答案

B

3

【多选题】(10分)

食物营养价值的评定与哪些因素有关？

A.

营养素的种类和含量

B.

食物中的抗营养因子

C.

食物抗氧化能力

D.

营养素的质量

参考答案

ABCD

4

【单选题】(10分)

大豆加工后可提高蛋白质消化率，下列何种食物的蛋白质消化率最高？

A.

豆浆

B.

整粒熟大豆

C.

豆芽

D.

豆腐

参考答案

D

5

【单选题】(10分)

可起到蛋白质互补作用的膳食是？

A.

苹果与苦瓜同时食用

B.

米饭与蔬菜同时食用

C.

米饭与面条混合食用

D.

豆浆与米饭混合食用



### 参考答案

D

### 本题解析

谷类缺乏赖氨酸，富含蛋氨酸，而豆类食物里富含赖氨酸但缺乏蛋氨酸，因此，谷类和豆类食物混合食用，可以起到蛋白质互补的作用。

6

【多选题】（10分）

大豆中的抗营养因素包括？

A.

植物红细胞凝集素

B.

大豆异黄酮

C.

植酸

D.

胰蛋白酶抑制剂

### 参考答案

ACD

7

【单选题】（10分）

牛奶中含量较低的营养素是？

A.

钙

B.



C.

蛋白质



D.

维生素 D

维生素 D

维生素 D

维生素 D

参考答案

D

8

【单选题】(10分)

有关奶制品的描述，不正确的是？



A.

含乳饮料可以替代牛奶和奶制品



B.

酸奶适用于乳糖不耐受人群



C.

奶油是牛奶中分离出的脂肪



D.

甜炼乳不可以用于1岁以内婴儿

参考答案

A

9

【判断题】(10分)

肉类。

A.

对

B.

错

参考答案

A

10

【单选题】(10分)

糟蛋中哪个营养素含量比鲜蛋高出较多？

A.

钙

B.

硒

C.

蛋白质

D.

维生素 C

参考答案

A

### 第三章测试

1

【判断题】(10分)

法国人餐桌上离不开饮酒，使得法国心血管病、肥胖等各类慢性病发病率较高。

A.

B.

错

参考答案

**B**

2

【判断题】(10分)

北欧饮食金字塔中，红肉占比较白肉高，是蛋白质的主要来源。

A.

错

B.

对

参考答案

**A**

3

【多选题】(10分)

常用的氨基酸强化剂有 ( )

A.

谷氨酸

B.

天门冬氨酸

C.



D.

赖氨酸

参考答案

ABCD

4

【多选题】(10分)

在食品强化过程中维生素的添加量可分为 ( )



A.

保健剂量



B.

药理剂量



C.

中毒剂量



D.

生理剂量

参考答案

BCD

5

【单选题】(10分)

《中国居民膳食指南》建议每天食用烹调油多少克?



A.

30-40 克



B.

25-30

C.

15-25 克

D.

40-50 克

参考答案

**B**

6

【单选题】(10分)

碳水化合物：脂肪：蛋白质的供能比是？

A.

4:9:4

B.

3:2:5

C.

9:3:3

D.

2:3:5

参考答案

**A**

7

【单选题】(10分)

以下哪种符合野味的营养或安全评价？

A.

蛋白质更高

B.

C.

安全性更高

D.

脂肪更高

参考答案

**B**

8

【单选题】(10分)

食品标签涉及的国家标准有

A.

《预包装食品标签通则》

B.

《预包装食品规范》

C.

《食品预包装标签法规》

D.

《包装食品标签条例》

参考答案

**A**

9

【判断题】(10分)

水果的摄入是否可以代替蔬菜？

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/855020114124011103>