

## 公共营养理论综合练习试题(2)

### 一、选择题

1. 职工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)维护企业信誉, 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
2. 下列事项中属于办公公道的是( )。  
(A)顾全大局, 一切听从上级 (B)大公无私, 拒绝亲戚求助  
(C)知人善任, 努力培养知己 (D)原则至上, 不计个人得失
3. 合同员工违犯职业纪律, 在给其处分时应把握的原则是( )。  
(A)企业不能做罚款处罚 (B)严重不遵守企业纪律, 即可解除劳动合同  
(C)视情节轻重, 可以做出撤职处分 (D)警告往往效果不大
4. 在企业的活动中, ( )不符合平等尊重的要求。  
(A)根据员工技术专长进行分工 (B)根据服务对象的年龄采取不同的服务措施  
(C)师徒之间要平等和互相尊重 (D)"同工同酬", 取消员工之间的一切差别
5. 下列选项中, 胃排空的顺序正确的是( )。  
(A)糖>蛋白质>脂肪食物 (B)脂肪>糖>蛋白质食物  
(C)糖>脂肪>蛋白质食物 (D)脂肪>蛋白质>糖食物
6. 胰液的主要成分不包括( )。  
(A)碱性液体 (B)糜蛋白酶原 (C)胰脂肪酶 (D)无色、酸性液体
7. 关于碳水化合物的消化过程描述正确的是( )。  
(A)在口腔可以发生化学性消化 (B)在胃内可以发生化学性消化  
(C)大肠内可以发生化学性消化 (D)在食道可以发生化学性消化
8. 十二指肠吸收的成分不包括下列哪项( )。  
(A)二价铁离子 (B)氨基酸 (C)单糖 (D)维生素 B12
9. 下列选项中, 关于胃酸的作用描述正确的是( )。  
(A)乳化脂肪 (B)分解脂肪 (C)分解蛋白质 (D)分解淀粉
10. 大肠可以合成下列哪些选项( )。  
(A)维生素 K (B)维生素 E (C)维生素 C (D)维生素 A
11. ( )不可以被直接吸收。  
(A)乳糖 (B)氨基酸 (C)甘油 (D)二价铁
12. 胆汁的作用不包括( )。  
(A)促进脂肪的吸收 (B)促进蛋白质的吸收  
(C)激活胰脂肪酶 (D)乳化脂肪的作用
13. 维生素 E 的生理功能是( )。  
(A)抗氧化作用 (B)保持红细胞完整  
(C)参与 DNA 的合成 (D)以上选项都正确
14. 维生素 B1 的作用是( )。  
(A)促进水、电解质代谢 (B)促进脂肪代谢  
(C)维护循环系统的健康 (D)促进蛋白质代谢
15. 有关维生素 B1 的参考摄入量的描述, 下列说法正确的是( )。  
(A)与机体总能量摄入量成正比 (B)与机体总能量摄入量成反比  
(C)与机体总能量摄入量无关 (D)以上选项都错误

16. 核黄素功能的描述正确的是( )。
- (A)激活维生素 B6 (B)参与维生素拮抗形成  
(C)A 与 B 都正确 (D)A 与 B 都错误
17. 含维生素 B2 较为丰富的食物有( )。
- (A)绿色蔬菜 (B)豆类 (C)肾脏 (D)以上选项都正确
18. 烟酸的作用是( )。
- (A)促进三大能量物质代谢 (B)维持神经系统功能  
(C)扩张血管 (D)以上选项都正确
19. 关于烟酸的参考摄入量的说法正确的是( )。
- (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 倍  
(C)A 与 B 都正确 (D)A 与 B 都错误
20. 不是维生素 B6 的功能的是( )。
- (A)氨基转换的功能 (B)脱羧基作用  
(C)侧链分解作用 (D)构成氨基酸的组成部分
21. ( )是机体维生素 B6 的来源。
- (A)肠道中细菌可合成维生素 B6，可满足婴儿需要量  
(B)肠道中细菌可合成维生素 B6，但不能满足人体需要  
(C)食物分布局限，容易造成维生素 B6 缺乏症  
(D)膨化谷物中，维生素 B6 生物效应较高
22. 下列食物当中，对维生素 B12 的含量描述正确的是( )。
- (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
23. 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
24. 叶酸缺乏时可导致( )。
- (A)巨红细胞性贫血 (B)小细胞性贫血 (C)溶血性贫血 (D)缺铁性贫血
25. 不属于维生素 C 的功能的是( )。
- (A)促进铁的吸收 (B)减少夜盲症的发生 (C)促进伤口的愈合 (D)清除体内自由基
26. 有关维生素 C 的描述错误的是( )。
- (A)缺乏维生素 C 可引起坏血病  
(B)缺乏维生素 C 可引起月经过多  
(C)北方维生素 C 缺乏较南方常见  
(D)大剂量维生素 C 可能减少机体对维生素 E 的需要量
27. 钙缺乏的主要临床表现包括( )。
- (A)软骨病 (B)骨质疏松 (C)手足抽搐 (D)以上选项都正确
28. 当人体丢失( )过多，可表现为心率失常。
- (A)铁 (B)锌 (C)钙 (D)钾
29. 缺铁性贫血时，可导致( )。
- (A)月经紊乱 (B)骨质软化 (C)呼吸困难 (D)恶心、呕吐
30. 如果人体红细胞低于正常，可能缺乏( )。
- (A)钾 (B)钙 (C)锌 (D)叶酸
31. 下列食物中，含锌量比较少的是( )。
- (A)燕麦 (B)动物脂肪 (C)玉米 (D)虾
32. 铬的生理功能包括下列哪些选项( )。

- (A)预防动脉粥样硬化 (B)降低血糖 (C)促进生长发育 (D)以上选项都正确
33. 下列食物中, 含氟最高的是( )。
- (A)菊花 (B)大米 (C)茶叶 (D)小麦
34. 皮肤以出汗的形式排出水分, 出汗分为( )
- (A)自觉与不自觉 (B)显性与非显性 (C)自动与非自动 (D)以上选项都错误
35. 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)纯能量食物营养价值高
36. 关于谷类烹调对食品营养价值影响的说法不正确的是( )。
- (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  
(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)、维生素受到损失  
(D)谷类烹调对维生素的营养价值没有影响
37. 大豆异黄酮的作用不包括下列( )。
- (A)具有雌性激素样作用 (B)抑制骨质疏松  
(C)预防胃癌的作用 (D)预防心血管病的发病
38. 蔬菜中抑制食物中钙和铁的吸收的物质是( )。
- (A)胡萝卜素 (B)花青素 (C)膳食纤维 (D)维生素
39. 急火快炒, 可以减少( )的损失。
- (A)维生素 D (B)维生素 A (C)铁 (D)维生素 C
40. 鸡蛋和鸭蛋相比较( )。
- (A)鸡蛋卵磷脂更丰富 (B)鸭蛋含有更丰富的胆固醇  
(C)鸭蛋蛋白质种类齐全 (D)鸭蛋卵磷脂更丰富
41. 最容易消化的蛋白质食物是( )。
- (A)鱼类 (B)猪肉 (C)牛肉 (D)鸡肉
42. 牛奶与酸奶的营养特点相比较( )。
- (A)牛奶比酸奶更容易吸收 (B)牛奶乳糖已经分解  
(C)牛奶适合乳糖酶缺乏的人食用 (D)以上选项都错误
43. 下列哪些食物中含有较丰富的维生素 E( )。
- (A)橄榄油 (B)玉米油 (C)牛油 (D)猪油
44. ( )食物所含的蛋白质属于不完全蛋白质。
- (A)动物瘦肉 (B)玉米 (C)虾 (D)大豆
45. 除食品卫生法, 我国还有其它法律法规来规范和指导食品生产相关行业。例如: ( )。
- (A)环境保护法 (B)水资源利用和开采条例  
(C)餐饮业食品卫生管理办法 (D)化妆品管理办法
46. 以下说法正确的选项有( )。
- (A)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  
(B)由于罐头食品是密封的, 因而不会被细菌污染  
(C)冷饮食品卫生的管理不需要卫生标准  
(D)以上选项都错误
47. 下列说法正确的选项是( )。

- (A)食品污染是指食品被外来的但对人体健康无害的物质所污染  
(B)为了食品安全，需要定期对食品污染进行监测  
(C)食品污染是不可避免的  
(D)以上选项都错误
48. 下列说法正确的选项是( )。  
(A)蔬菜类食品的腐败变质可以造成亚硝酸盐对食品的污染  
(B)农药可以通过多种形式污染食物  
(C)用工业污水灌溉农作物可能引发重金属污染的严重卫生问题  
(D)以上选项都正确
49. 食物中毒的特点有下列哪些( )。  
(A)呈爆发性，病情相似 (B)与食物有关  
(C)没有传染性 (D)以上选项都正确
50. 除细菌性食物中毒外，食物中毒还包括下列哪些( )。  
(A)有毒动植物中毒 (B)化学性食物中毒  
(C)真菌毒素和霉变食品中毒 (D)以上选项都正确
51. 高温潮湿容易引起食物发生下列哪些变化( )。  
(A)霉变 (B)腐败变质  
(C)真菌迅速繁殖而可能产生大量毒素 (D)以上选项都正确
52. 预防细菌性食物中毒需要采取何种措施( )。  
(A)预防细菌污染食物 (B)阻止细菌大量繁殖或产毒  
(C)进食前对食物彻底加热 (D)以上选项都正确
53. 人参的一个特殊功能是( )。  
(A)缓解吗啡成瘾和戒断症状 (B)抗衰老  
(C)提高免疫功能 (D)抗肿瘤
54. 枸杞子可以用于治疗( )。  
(A)感冒发烧 (B)大便干结 (C)头晕目眩 (D)咳嗽痰多
55. 三七善于治疗各种血症，其止血活性成分主要为( )。  
(A)三七皂苷 (B) $\beta$ -N-Z 二酰基-L- (A)  $\beta$ -二氨基丙酸  
(C)黄酮甙 (D)槲皮素、槲皮甙
56. 罗汉果治疗慢性便秘，是因为它能( )。  
(A)双向调节肠管运动 (B)润滑肠壁  
(C)刺激大肠黏膜 (D)阻止肠内水分吸收
57. 日常功能性食品与特种功能性食品的不同点是( )。  
(A)身体防御 (B)消费对象  
(C)调节生理规律 (D)促进生长发育
58. 保健食品的保健功能没有经过科学验证的是( )。  
(A)第一代产品 (B)第二代产品  
(C)第三代产品 (D)第四代产品
59. 中草药在绿色健康产品市场中，据预算消费未达到 120 亿美金的是在哪一大洲( )。  
(A)美洲 (B)欧洲 (C)非洲 (D)亚洲
60. 超氧化物歧化酶不存在的形式是( )。  
(A)Fe-SOD (B)Ca-SOD (C)Mn-SOD (D)Cu-Zn-SOD
61. 超氧化物歧化酶与催化底物氧自由基发生的反应是( )。  
(A)物理反应 (B)生物反应 (C)歧化反应 (D)化学反应

62. 增强肌肉运动力、加速肌红蛋白的恢复的物质是( )。  
 (A)碳水化合物 (B)脂肪 (C)大豆多肽 (D)膳食纤维
63. 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
64. 牛磺酸可增强学习记忆能力,其主要作用是( )。  
 (A)免疫调节 (B)抗氧化作用  
 (C)改善功能 (D)促进脑细胞 DNA、RNA 的合成
65. 功能性低聚糖与普通低聚糖的不同点是( )。  
 (A)易消化、产热 (B)难消化、产热  
 (C)难消化、不产热 (D)不消化、不产热
66. 低聚糖不具有的功能是( )。  
 (A)防止腹泻 (B)提高记忆 (C)防止便秘 (D)改善血糖值
67. 增加脑和肝组织的 SOD 酶活力的糖是( )。  
 (A)海参多糖 (B)壳聚糖 (C)透明质酸 (D)银耳多糖
68. 具有降低胆固醇,调节血脂作用的物质是( )。  
 (A)茶多糖 (B)香菇多糖 (C)大豆磷脂 (D)枸杞多糖

## 二、判断题

69. 市场营销学以中间机构层次的数目确定销售渠道的长度
70. 职业道德具有自愿性的特点。
71. 化学消化是指通过消化液中各种酶的作用,将食物中的大分子营养物质分解成可被吸收的小分子物质的过程。
72. 唾液的作用包括湿润口腔和溶解食物,以便吞咽:唾液淀粉酶可分解淀粉,使之变成麦芽糖。唾液有清洁和保护口腔的作用。唾液对胃肠机能有调节作用。
73. 中国成年男性中体力活动能量推荐摄入量是 2300 kcal/日。
74. 通过凯氏定氮法测得某食物含氮量为 6.25 克,则其蛋白质含量为 1 克。
75. 食物蛋白质必需氨基酸比值愈接近人体必需氨基酸模式的,该食物蛋白质属优质蛋白质。
76. 胆固醇可增加患冠心病的危险,所以膳食中限制胆固醇摄入量是现代健康饮食模式。
77. 海产鱼油主要提供饱和脂肪酸,对高血压病人有益。
78. 糖具有保证脂肪充分氧化而更易产生酮症的作用。
79. 水溶性维生素在消化道中很快被吸收,又容易被排出体外,体内存量极少。
80. 含维生素 D3 最为丰富的食物是胡萝卜、西红柿、深色植物。
81. 对食品卫生的要求是:无毒,无害,满足营养要求,还要有色香味等感观等要求。
82. 真菌和真菌毒素污染是粮豆类食品的主要卫生问题之一。
83. 冬虫夏草与人工发酵虫草丝的功用基本相似。
84. 已受国家保护的中药配方是不能用来开发保健食品的。
85. 研究保健食品安全性或功能评价,临床实验不一定要做。

答案:

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| B  | D  | C  | D  | A  | D  | A  | D  | C  | A  | A  | B  | D  | C  | A  | C  | D  | D  | C  | D  |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |
| B  | D  | C  | A  | B  | D  | D  | D  | A  | D  | B  | D  | C  | B  | D  | D  | C  | C  | D  | D  |

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 |
| A  | D  | B  | B  | C  | A  | B  | D  | D  | D  | D  | D  | A  | C  | B  | A  | B  | A  | C  | B  |
| 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 |
| C  | C  | C  | D  | C  | B  | D  | C  | √  | x  | √  | √  | x  | x  | √  | x  | x  | x  | √  | x  |
| 81 | 82 | 83 | 84 | 85 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| √  | √  | √  | √  | √  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |