

营养与食品卫生学

1000题

湖南省 岳阳地区食品卫生监督检验所 编
平江县食品卫生监督检验所

营养与食品卫生学1000题

主 编 周外明

编 者 文秋娥 熊 霞 严红兵

湖南省 岳阳地区食品卫生监督检验所 编
平江县食品卫生监督检验所

一九八六年元月

前 言

随着考试方法的更新，多选题考试方法越来越受到人们的重视，并引起极大的兴趣。近年来，国内虽有少量卫生学综合性多选题，但对营养与食品卫生专业人员尚不能满足。为了巩固和扩大专业人员的知识面，帮助读者复习，综合和归纳所学的知识，熟悉和适应多选题的考试方法，提高分析问题和解决问题的能力，我们以武汉医学院主编的（1983年出版）“营养与食品卫生学”本科教材为主体，并参考1984年第二版教材的教学大纲，编辑了《营养与食品卫生学1000题》一书。

该书还编有专业词汇注释和填充题，以便使读者适应现代考试方法和多种题型的转换。

为便于读者思考，进行自我测验，我们将试题与答案分开编排，统一编号，前后对应，以便查找。

本书在编写过程中，由于水平有限，时间仓促，错误之处在所难免，敬请读者指正。

编 者

1986年元月

目 录

一、多选题考试方法简介.....	(1)
(一)多选题考试的优点.....	(1)
(二)多选题的基本结构.....	(2)
(三)多选题的题型.....	(2)
(四)多选题解题说明.....	(6)
二、多选题	
(一)营养概论.....	(8)
A型题.....	(8)
B型题.....	(25)
C型题.....	(32)
K型题.....	(35)
附：答案.....	(47)
(二)食品卫生学总论与各论.....	(51)
A型题.....	(51)
B型题.....	(71)
C型题.....	(77)
K型题.....	(80)
附：答案.....	(91)
(三)食物中毒.....	(94)
A型题.....	(94)
B型题.....	(101)

C 型题.....	(103)
K 型题.....	(105)
附：答案.....	(109)
(四) 食品毒理学.....	(111)
A 型题.....	(111)
B 型题.....	(115)
C 型题.....	(117)
K 型题.....	(118)
附：答案.....	(120)
(五) 食品卫生工作方法.....	(122)
A 型题.....	(122)
B 型题.....	(124)
C 型题.....	(125)
K 型题.....	(126)
附：答案.....	(127)
三、综合性填充题.....	(128)
附：答案.....	(131)
四、词汇解释.....	(134)

一、多选题考试方法简介

考试的方法是多种多样的，如何使考试能客观、准确、有效和可靠地反映被考者的真实水平，则成为教育学家和科技工作者研究的重要课题。

多选题考试，是国外四十年代从传统的是非题、选择题基础上发展起来的一种评价教学和学习的新方法。最早采用的是美国内科专业委员会，从1946年开始应用多选题考试代替原来的书面问答题考试。至今美国已将多选题考试普遍应用于毕业后教育或医师知识自我评价等方面的考试。我国近年来，在医学考试中，也开始采用多选题，并产生了很大影响。可以预计，多选题考试在我国医学教育和晋升晋级中，将会起到重要作用。

（一）多选题考试的优点

多选题考试属固定应答型考试。它与传统的自由应答型考试不同，这种考试的特点是主考人不仅拟出试题，而且拟定答案，应试者只能在已定答案中选择。由于每道题可供选择的答案有4—5个，故称多选题。它的优点：1、在单位时间内，题量多，衡量被考者知识面广；2、可信性较高，能客观反映被考者掌握基本概念、基本知识和一般的比较、鉴别、推理、判断以及操作规程知识的质量；3、评分客观、公正、准确、容易、省时省力；4、有利于对试题和成绩的分析与评价；5、好的试题可以输入题库，重复使用和

经常复习；6、主考者和被考者能得到详细而明确的反馈，有利于开展医学教育和医学科研工作。

（二）多选题的基本结构

多选题每道题由题干（试题）和备选答案（4—5个）两部分组成。例如：评价人体蛋白质营养状况最佳指标是：

- | | |
|-----------|--------|
| A、血浆蛋白质总量 | } 备选答案 |
| B、氮平衡 | |
| C、血浆纤维蛋白原 | |
| D、血浆球蛋白 | |
| E、血浆白蛋白 | |

题干和答案的顺序，因题型不同，可以互换，A型题和K型题是题干在前，答案在后；B型题和C型题则相反。

题干的表达方式一般有两种：一种是叙述式和答案组成完整的叙述句。一种是提问式，如问：“汽车驾驶员属劳动强度哪一级？”题干也可以用一个病例，或引一段话。

备选答案有4—5个；A型、B型、K型题是5个答案中任选其一；C型题则是4个答案中任选其一。

（三）多选题的题型

多选题的题型，目前我国医学教育、晋升晋级考试中常用的有A型、B型、C型和K型四种。现结合营养与食品卫生工作的实例介绍如下：

A型题（又称最佳选择题）

这是比较常用的多题题型。它的结构是一个题干，随后

有 5 个备选答案。每个答案均与主题有关，但只有一个答案是最优的，其他 4 个答案是干扰性的，用以迷惑被考者。

例一：下列关于“减肥”方法的叙述，营养学上最好的措施是：

- A、减少蛋白质的摄入 B、减少糖的摄入 C、减少脂肪摄入
D、降低能量的摄入，加强体育锻炼
E、不吃蔗糖

答案 D。

A 型题还可分出 A—2、A—3、A—4 三种亚型。

A—2 型的考题是把答案 E 改成“以上都不是”。

例二、人类摄入氟过多可引起

- A、龋齿 B、骨质疏松症 C、斑牙症 D、软骨病
E、以上都不是

答案 C。

以上都不是“不能改作“以上都是”。因为这不符合最佳答案原则。

A—3 型考题要求在备选答案中找出与所提问无关的一项

例三：下列有关氮的叙述哪一项是错误的？

- A、测定食物中氮含量可计算出食物中蛋白质含量
B、粪氮是指机体摄入无氮膳食时经肠道排出的氮 C、氮吸收后被机体利用了可称之为氮储留
D、氮吸收量是氮的摄入量与消化吸收率的乘积
E、体内氮的排出可经肠道、尿液和汗液等途径。

答案 B。

A—4 型考题用“除……外”来表示，要求在答案中排除一项，其他均与提问有关或无关。

例四：下列食品除哪一种外，均是成酸性食品？

- A、粮谷类 B、豆类及其制品 C、肉类和鱼类
D、禽蛋类 E、奶类

答案E。

A型题的命题关键在于要出好干扰答案，要围绕主题，似是而非，凡明显错误的答案要避免。

B型题（又称配伍题）

B型题的结构是答案在前，试题在后。一组答案可以配两道以上的试题，一个答案可以以选用一次以上，或者一次也不选。其难度在于几道题是类似的，思考时多了一层分析，因为答案可能相同或不同。一般是2—3道题共用一组答案。答案E也可用“以上都不是”。

例：A、高热量、高脂肪、高蛋白 B、高热量、低脂肪、优蛋白 C、高热量、高脂肪、优蛋白 D、高维生素、低脂肪、优蛋白 E、以上都不是

（1）高温作业人员膳食应该是（答案D）

（2）低湿环境生活和作业人员膳食（答案C）

C型题（又称比较选择题）

C型题与B型题结构相似，答案在前，试题在后，几道题共用一组答案。不同的是答案只有4个。因为C型题的特点是对两种事物（如两种调查方法、食品、毒物、科研设计等）进行比较。两种事物相比，只有四种可能，即一项对，一项错；或两项都对，两项都错。

例1：A、DNA B、RNA C、两者均是

D、两者均不是

(1) 黄曲霉毒素B₁能抑制细胞合成 (答案C)

(2) 脱氧核糖核酸是 (答案A)

例2: A、控制膳食中胆固醇摄入 B、控制膳食中甘油三酯摄入
C、两者均是 D、两者均不是

(1) I型高脂血症患者的膳食应该 (答案B)

(2) II型高脂血症患者的膳食应该 (答案A)

(3) 肥胖病人的膳食应该 (答案C)

C型题命题要注意两点: 一是A、B答案不能相互对立、排斥, 如是, 则C、D答案就不存在; 二是A、B答案不能相互包含, 如是, 则A、B答案的正确与错误就判断不清。

K型题 (又称复合是非题)

这类试题的答案是复合的编组答案。它由4个备选条件, 按规定的编组, 组成A、B、C、D、E 5个答案。其组成方式是约定的, 命题人及应试者要共同遵守, 不能自己随意更改。

K型题结构模式是:

题干

四个答案条件: (1)、(2)、(3)、(4)

编码答案: A、只有(1)、(2)、(3)是对的

B、只有(1)、(3)是对的

C、只有(2) (4)是对的

D、只有(4)是对的

E、(1)、(2)、(3)、(4)都是对的。

例：人体能量的消耗决定于

(1) 基础代谢 (2) 活动强度 (3) 食物特殊动力作用 (4) 气候及其它生态学因素

答案E (1)、(2)、(3)、(4)都对。

K型题可以考查被考者的综合理解应用知识推理的能力。出题时要注意答案条件不能互相排斥和对立，使被考者觉得所有答案都是可能的。

以上A、B、C、K型题的多样性是考试的目的、要求、内容及人们在问题面前思维多样性的反映。不同题型所测试的能力不同。A型题所能测试的知识面广；B、C型是一套答案可以跟随几道试题，内容雷同，故不宜多；K型题有4个答案条件，如被考者对其中一个条件能正确辨认，就能肯定或否定其中3个答案，推测答对的机率较大，故其所占比例亦不宜过多。一般认为，一次考试中，各类型题目的适当比例是：A型占50%，B+C型占30%，K型占20%为宜。

(四) 多选题解题说明

A型题解题说明

每一道题下面都有A、B、C、D、E 5个备选答案，在答题时，只许从中选择一个最合适的答案，并在答案上将相应题号的相应字母打“√”，以示正确回答。

B型题解题说明

A、B、C、D、E是备选答案，用数字标明的是考题，答题时，将表示正确答案的字母打“√”，每个答案可

选择一次或一次以上。

C 型题解题说明

A、B、C、D是备选答案，用数字标明的是试题。答题时，如这道题只与答案A有关或只与答案B有关，则将答卷相应位置上的A或B打“√”；如这道题与答案A和B都有关，则将答卷相应位置上的C打“√”；如这道题与答案A和B都无关，则将答卷相应位置上的D打“√”。每个答案可以选择一次以上。

K 型题解题说明

每一道考题都有4个备选答案，按照下面五种不同的组合回答。

如这道题只与答案(1)(2)(3)有关，则将答卷相应位置上的A打“√”；

如这道题只与答案(1)(3)有关，则将答卷相应位置上的B打“√”；

如这道题只与答案(2)(4)有关，则将答卷相应位置上的C打“√”；

如这道题只与答案(4)有关，则将答卷相应位置上的D打“√”；

如果这道题与答案(1)(2)(3)(4)都有关，则将答卷相应位置上的E打“√”。

二、多选题

(一) 营养概论

A型题

1. 营养学主要是研究
A. 正常人体的合理营养 B. 食物资源的开发和利用
C. 食物的烹调和加工 D. 防止和消除食品中可能存在的各种有害因素
E. 各种食物的营养价值
2. 我国人民膳食中热能主要来源于
A. 脂肪 B. 蛋白质 C. 无机盐 D. 维生素
E. 以上都不是
3. 对某种营养素个体营养状态良好的评价指标
A. 满足供给量标准的100% B. 满足供给量标准的90%
C. 满足供给量标准的80% D. 满足供给量标准的70%
E. 以上都不是
4. 人体对食物的摄入量主要决定于
A. 心理上的满足 B. 营养素最低生理需要量
C. 食物感官性状 D. 饥饿感 E. 进食环境
5. 营养素需要量是
A. 维持人体正常生长发育所需要的量 B. 维持人体正常体温所需要的量
C. 从事劳动所需要的量 D. 维持基础代谢所需要的量
E. 维持人体正常生理功能所必需的最低数量

6. 用酸、碱或酶水解任何一种单纯蛋白质、其最终产物都是

- A. 多肽 B. 二肽 C. 氨基酸 D. DNA
E. RNA

7. 限制氨基酸是指

- A. 体内不能合成的氨基酸 B. 必需由食物提供的氨基酸
C. 膳食中含量最小的氨基酸 D. 化学分子最小的必需氨基酸
E. 以上都不是

8. 以牛奶粉喂养雌雄各半大白鼠10只, 进行代谢实验十天, 每日平均摄入氮226毫克, 每日平均排出尿氮、粪氮分别为113.0mg和20.6mg, 计算出牛奶粉的表现消化率是

- A. 85% B. 88% C. 89% D. 91%
E. 以上都不是

9. 下列有关氮的叙述哪一项是错误的

- A. 测定食物中氮含量可计算出食物中蛋白质的含量
B. 粪氮是指机体摄入无氮膳食时经肠道排出的氮 C. 氮吸收后被机体利用了可称之为氮储留
D. 氮的吸收量是氮的摄入量与消化吸收率的乘积
E. 体内氮的排出可经肠道、尿液和汗液等途径

10. 评价人体蛋白质营养状况最佳指标

- A. 血浆蛋白质含量 B. 氮平衡 C. 血浆球蛋白
D. 血浆白蛋白 E. 血浆纤维蛋白原

11. 在同一实验条件下, 所计算出的消化率和表现消化率是

- A. 相等 B. 表现消化率大于消化率 C. 表现消化率较消化率多5%
D. 表现消化率较消化率少5%
E. 表现消化率小于消化率

12. 在普通食物或膳食中主要的限制氨基酸

- A. 赖氨酸、蛋氨酸、色氨酸 B. 色氨酸、蛋氨酸、亮氨酸
C. 赖氨酸、缬氨酸、蛋氨酸 D. 赖氨酸、异亮氨酸、苯丙氨酸
E. 赖氨酸、苏氨酸、色氨酸

13. 在普通膳食条件下，肠道代谢废物氮系指

- A. 来自未被消化的蛋白质 B. 来自组织蛋白质的分解
C. 粪氮 D. 来自脱落的肠粘膜细胞和死亡的肠道微生物
E. 来自体内经代谢后排出的氮

14. 在普通膳食条件下，尿中所含有的氮

- A. 来自未被消化的蛋白质 B. 来自组织蛋白质的分解
C. 尿内重吸收的氮 D. 来自脱落肠粘膜细胞和死亡的肠道微生物
E. 以上都不是

15. 评价人体蛋白质营养状况的最简便指标

- A. 尿中羟脯氨酸 B. 尿中3-甲基组氨酸 C. 血浆蛋白质总量
D. 氮平衡 E. 血红蛋白

16. 目前，我国人民膳食中蛋白质主要来源于

- A. 肉、鱼、奶类 B. 豆类及其制品 C. 禽蛋类
D. 蔬菜 E. 粮谷类

17. 在同一实验条件下，以下几种食物蛋白质的生物价最高的是

- A. 大米 B. 大豆 C. 花生 D. 牛肉
E. 鸡蛋

18. 乳蛋白的回归斜率为13.09，面筋蛋白质的回归斜率是2.17，计算出面筋蛋白质的相对蛋白质值是

- A. 15.26 B. 10.92 C. 28.41 D. 16.58
E. 23.40

19. 人体中氮的唯一来源是
A. 蛋白质 B. 脂肪 C. 糖 D. 维生素和无机盐 E. 以上都不是
20. 按体重计算, 我国蛋白质供给量最多的人群
A. 成年男性 B. 成年女性 C. 少年男子
D. 少年女子 E. 儿童
21. 必需脂肪酸的最佳来源是
A. 椰子油 B. 棉籽油 C. 猪油 D. 牛、羊油 E. 黄油
22. 亚油酸的最佳来源是
A. 菜籽油 B. 茶油 C. 米糠油 D. 豆油
E. 椰子油
23. 食用油的主要成份是
A. 甘油三酯 B. 磷脂 C. 胆固醇 D. 水
E. 脂蛋白和糖脂
24. 能促进维生素A、D吸收的物质
A. 蛋白质 B. 氨基酸 C. 甘油三脂 D. 碳水化合物
E. 纤维素
25. 下列哪一种物质是必需脂肪酸
A. C16 : 0 B. C18 : 2 C. C20 : 3
D. C18 : 3 E. C18 : 0
26. 通常情况下, 最容易吸收的糖
A. 蔗糖 B. 麦芽糖 C. 乳糖 D. 葡萄糖
E. 糖原和淀粉
27. 2400千卡相当于大焦耳数
A. 3大焦耳 B. 5大焦耳 C. 6大焦耳

D. 8大焦耳 E. 10大焦耳

28. 简单扩散是指物质

A. 自低浓度一侧向高浓度一侧扩散 B. 自高浓度一侧向低浓度一侧扩散 C. 需要能量, 自高浓度一侧向低浓度一侧扩散 D. 需要能量, 自低浓度一侧向高浓度一侧扩散 E. 以上都不是

29. 我国人民膳食中, 脂肪供给量一般占总热量

A. 12% B. 17% C. 25% D. 30%
E. 以上都不是

30. 人体内大多数生理活动所需能量都直接来源于

A. 葡萄糖 B. 脂肪酸 C. 肌糖元 D. ATP E. 磷酸肌酸

31. 饥饿2—3天后, 人体生理活动所需能量供应主要来源于

A. 碳水化合物 B. 甘油三酯 C. 蛋白质
D. 磷脂 E. 以上都不是

32. 呼吸测热法是一种

A. 直接测热法 B. 间接测热法 C. 食物含热量算法 D. 生活时间记录法 E. 以上都不是

33. 我国人民劳动强度分级, 营养学上是按照

A. 能量消耗大小 B. 工作性质 C. 劳动持续时间 D. 工作熟练程度 E. 生产环境条件

34. 按单位体表面积计算, 能量消耗最大的人群

A. 成年男性 B. 成年女性 C. 青少年
D. 儿童 E. 婴儿

35. 能量消耗与能量摄入之间的平衡, 一般应观察