

2011

全国卫生专业技术资格考试
习题集丛书

营 养 学

精选模拟习题集

主编 孙长颢



人民卫生出版社

PEOPLE'S MEDICAL PUBLISHING HOUSE

2011

中国注册会计师全国统一考试
税法辅导

会计学

税法辅导习题集

1000题

中国税务出版社

2011

全国卫生专业技术资格考试习题集丛书

营 养 学

精选模拟习题集

适用专业

营养学 (士、师、中级)

主 编 孙长颢

副主编 王舒然 李 颖

编 者 (以姓氏笔画为序)

王舒然 刘丽燕 李 颖 李松涛 张玉雪 单毓娟

赵 燕 赵秀娟 闻 颖 郭福川



权威医学数字资源品牌

人民卫生出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

营养学精选模拟习题集/孙长颢主编. —北京:
人民卫生出版社, 2010. 12

(2011 全国卫生专业技术资格考试习题集丛书)

ISBN 978-7-117-13543-6

I. ①营… II. ①孙… III. ①营养学—医药卫生人员—
资格考核—习题 IV. ①R151-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 190238 号

门户网: www.pmph.com	出版物查询、网上书店
卫人网: www.ipmph.com	护士、医师、药师、中医 师、卫生资格考试培训

版权所有, 侵权必究!

本书本印次内封贴有防伪标。请注意识别。

营养学精选模拟习题集

主 编: 孙长颢

出版发行: 人民卫生出版社 (中继线 010-59780011)

地 址: 北京市朝阳区潘家园南里 19 号

邮 编: 100021

E - mail: pmph@pmph.com

购书热线: 010-67605754 010-65264830

010-59787586 010-59787592

印 刷: 北京市文林印务有限公司

经 销: 新华书店

开 本: 787×1092 1/16 印张: 12

字 数: 276 千字

版 次: 2010 年 12 月第 1 版 2010 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

标准书号: ISBN 978-7-117-13543-6/R · 13544

定 价: 29.00 元

打击盗版举报电话: 010-59787491 E-mail: WQ@pmph.com

(凡属印装质量问题请与本社销售中心联系退换)

出版说明

为贯彻国家人事部、卫生部《关于加强卫生专业技术职务评聘工作的通知》等相关文件精神,自2001年起初、中级卫生专业技术资格以考代评工作正式开展。2003年起初、中级卫生专业技术资格考试工作实行全国统一组织、统一考试时间、统一考试大纲、统一考试命题、统一合格标准的考试制度。为了更好地帮助广大考生做好考前复习,人民卫生出版社组织国内有关专家、教授编写了《全国卫生专业技术资格考试习题集丛书》。

《2011全国卫生专业技术资格考试习题集丛书》以考试大纲和全国卫生专业技术资格考试专家委员会编写的考试指导为编写依据,以帮助考生熟悉和掌握专业知识,提高从业人员能力和素质为主要目的,切实反映考试对考生在知识点的掌握程度和专业水平上的要求。编写工作遵循科学、严谨、客观、规范的原则,严格按照实际考试的科目划分和题型分布进行编写,能够有效地帮助考生考前自测、考查和反馈复习成果。部分习题附详细解析,全面分析考点、答题思路和方法,帮助考生尽快理解和掌握知识点。书后附有“专业实践能力”考试的临床诊断思路点拨、人机对话考试应试方法、纸笔作答考试注意事项及答题卡,帮助考生考前熟悉考试操作系统,对考生应试有较强的针对性和指导性。

为了满足同一学科不同亚专业、不同层次考生不同复习阶段的需求,今年新版习题集丛书增加部分亚专业、不同层次的分册,同时增加了部分专业的模拟试卷品种。习题的编写继续以各学科中级考试大纲为依据,并对照初、中级考试大纲区分初、中级考生应掌握的范围(初级士:无标号题目;初级师:无标号+“☆”号题目;中级:无标号+“☆”号+“★”号题目,即掌握全部题目)。部分专业还将大纲中的高频考点用“着重号”强调,使习题集重点突出且具有较强的针对性。

需要注意的是每个科目的具体考试题型略有不同,应以当年考试的实际情况为准,但不论考试的题型怎样变化,其目的都是考查考生对专业知识和技能的掌握情况。

考生在使用本套习题书时如有任何问题或者建议,欢迎通过以下方式反馈。

xtj2011@126.com

北京市朝阳区潘家园南里19号楼

人民卫生出版社 考试编辑部 邮编 100021

题型介绍

全国卫生专业技术资格初、中级考试试题全部采用客观选择题形式,目前题型分为 I 型题、II 型题、III 型题和 IV 型题四大类。每个科目的具体考试题型略有不同,以当年考试的实际情况为准。考生在答题前应仔细阅读题型说明,以便在考试时能顺利应答。

I 单选题(A1、A2 型题)

由一个题干和五个备选答案组成,题干在前,选项在后。选项 A、B、C、D、E 中只有 1 个为正确答案,其余均为干扰答案。干扰答案可以部分正确或完全不正确,考生在回答本题型时需对备选答案进行比较,找出最佳的或最恰当的备选答案,排除似是而非的选项。

例如:二尖瓣狭窄患者最常见的早期症状为

- A. 阵发性夜间呼吸困难
- B. 端坐呼吸
- C. 咯血
- D. 劳力性呼吸困难
- E. 声音嘶哑

II 共用题干单选题(A3、A4 型题)

以叙述一个以单一病人或家庭为中心的临床情景,提出 2~6 个相互独立的问题,问题可随病情的发展逐步增加部分新信息,每个问题只有 1 个正确答案,以考查临床综合能力。答题过程是不可逆的,即进入下一问后不能再返回修改所有前面的答案。

例如:患者男性,40 岁。1 年来进行性心慌气短,腹胀,下肢浮肿。体检:一般状况好,心脏叩诊浊音界向两侧扩大,心尖搏动及第一心音减弱,心尖部有 3/6 级收缩期杂音,心率 100 次/分,律齐,双肺底湿性啰音,颈静脉怒张,肝肋下 4cm,脾未及,双下肢浮肿(+),血压 130/90mmHg(17.3/12kPa),心电图示完全性右束支传导阻滞。

1. 该病例最可能诊断是

- A. 风湿性心脏病,二尖瓣关闭不全
- B. 高血压心脏病
- C. 冠心病伴乳头肌功能不全
- D. 扩张性心肌病
- E. 缩窄性心包炎

2. 该病例主要与下列哪个疾病相鉴别

- A. 心包积液
- B. 冠心病
- C. 限制型心肌病
- D. 缩窄性心包炎
- E. 肥厚型心肌病

3. 为进一步确诊应进行下列哪项检查

- A. 动态心电图
- B. X 线胸片
- C. 超声心动图
- D. 心肌酶谱
- E. 血沉

4. 下列治疗措施中哪项不适合于该患者

- A. 钙拮抗剂
- B. 利尿剂
- C. 硝酸盐类制剂
- D. β 受体阻滞剂

E. 血管紧张素转换酶抑制剂

Ⅲ 共用备选答案单选题(B型题)

由2~3个题干和5个备选答案组成,选项在前,题干在后。一组题干共用上述5个备选答案,且每个题干对应一个正确的备选答案,备选答案可以重复选择或不选。

例如:(1~3题共用备选答案)

- | | |
|------------|------------|
| A. 卡介苗 | B. 百白破三联疫苗 |
| C. 脊髓灰质炎疫苗 | D. 乙型脑炎疫苗 |
| E. 麻疹疫苗 | |

1. 小儿出生时应接种
2. 2个月小儿应接种
3. 3~6个月小儿应接种

Ⅳ 案例分析题(全科医学、临床医学各专业“专业实践能力”科目特有题型)

案例分析题是一种模拟临床情境的串型不定项选择题,用以考查考生在临床工作中所应该具备的知识、技能、思维方式和对知识的综合应用能力。侧重考查考生对病情的分析、判断及其处理能力,还涉及对循证医学的了解情况。考生的答题情况在很大程度上与临床实践中的积累有关。

试题由一个病例和多个问题组成。开始提供一个模拟临床情景的病例,内容包括:患者的性别、年龄(诊断需要时包括患者的职业背景)、就诊时间点、主诉、现病史、既往疾病史和有关的家族史。其中主要症状不包括需体格检查或实验室检查才可得到的信息。随后的问题根据临床工作的思维方式,针对不同情况应该进行的临床任务提出。问题之间根据提供的信息可以具有一定的逻辑关系,随着病程的进展,不断提供新的信息,之后提出相应的问题。

每道案例分析题至少3~12问。每问的备选答案至少6个,最多12个,正确答案及错误答案的个数不定(≥ 1)。考生每选对一个正确答案给1个得分点,选错一个扣1个得分点,直至扣至本问得分为0,即不含得负分。案例分析题的答题过程是不可逆的,即进入下一问后不能再返回修改所有前面的答案。

例如:患者男性,66岁。因嗜睡、意识模糊4小时并两次抽搐后昏迷来院急诊。近1周因受凉后发热、咳嗽,经当地卫生院静脉输注葡萄糖液及肌注庆大霉素等治疗3天后,出现乏力、口干、多饮多尿等症状并日渐加剧。体检: $T38.8^{\circ}\text{C}$, $P108$ 次/分, $BP20/10\text{kPa}$ 。肥胖体形,唇舌干燥,皮肤弹性差,无面瘫体征,颈无抵抗,左下肺可闻湿啰音。

提问1:急诊先重点检查哪些项目

- | | |
|--------------|------------|
| A. 血清钾、钠、氯、钙 | B. 腰穿脑脊液检查 |
| C. 血气分析 | D. 尿糖 |
| E. 血脂 | F. 血糖 |

提示:血钾 3.7mmol/L 、钠 156mmol/L 、氯 110mmol/L 、钙 2.5mmol/L 、血糖 38.8mmol/L 、尿糖(++++)、血酮(-),尿酮, $AB23\text{mmol/L}$, $TCO_2 26\text{mmol/L}$, $BE-2.8\text{mmol/L}$, $SaO_2 0.92$, 血浆渗透压 358mmol/L ,胸片示左肺感染。

提问2:目前应急诊作什么判断

- | | |
|-----------------|---------------|
| A. 重度昏迷 | B. 糖尿病酮症酸中毒昏迷 |
| C. 糖尿病高渗性无酮症性昏迷 | D. 脑血管意外 |

E. 糖尿病乳酸性酸中毒昏迷

F. 非胰岛素依赖型(Ⅱ型)糖尿病

提问3:目前应急诊作什么处理

- A. 静脉输注5%葡萄糖液
- B. 静脉输注5%碳酸氢钠液
- C. 静脉输注0.9%氯化钠液或0.45%氯化钠液
- D. 静脉输注1.87%乳酸钠液
- E. 应用20%甘露醇脱水
- F. 皮下注射正规胰岛素

提示:静脉滴注正规胰岛素8单位,复查血钾3.0mmol/L、钠150mmol/L,血糖32.4mmol/L,血浆渗透压328mmol/L,患者第1小时静脉补0.45%氯化钠及0.9%氯化钠1000ml,血压为18/8kPa。

提问4:目前以下处理哪些正确

- A. 静脉补钾
- B. 继续静滴0.45%氯化钠液
- C. 静脉输注5%葡萄糖液
- D. 可静脉输入血浆或全血
- E. 可静脉输入25%人血白蛋白
- F. 继续每小时静脉滴注正规胰岛素4~6单位

提示:患者经上述处理12小时,脱水状况减轻,意识恢复。复查血钾3.4mmol/L、钠144mmol/L,血糖14.2mmol/L,体温37.3℃,血尿素氮10.8mmol/L,血肌酐133mmol/L。

提问5:目前应采取以下哪些处理措施

- A. 继续静滴0.9%氯化钠液
- B. 静脉输注10%葡萄糖液
- C. 继续静脉补钾
- D. 继续应用抗生素
- E. 鼓励患者饮水进食
- F. 继续静脉滴注胰岛素使血糖降至正常范围

提示:经上述处理两天,患者已能进半流饮食,尚有咳嗽、多黄粘痰,体温37~38.2℃,复查胸片示左肺感染,查空腹血糖14.8mmol/L。

提问6:下一步治疗应作哪些调整

- A. 皮下注射正规胰岛素控制血糖
- B. 皮下注射中效胰岛素控制血糖
- C. 按糖尿病要求控制饮食
- D. 给予磺脲类口服降血糖药治疗
- E. 给予双胍类口服降血糖药治疗
- F. 继续静脉滴注正规胰岛素

前言

为贯彻国家人事部、卫生部《关于加强卫生专业技术职务评聘工作的通知》等相关文件精神，2003年起初、中级卫生专业技术资格考试工作实行全国统一组织、统一考试时间、统一考试大纲、统一考试命题、统一合格标准的考试制度。由卫生部、国家中医药局、国家计划生育委员会有关部门负责组织卫生专业技术资格考试。为帮助广大考生做好考前复习工作，我们组织编写了《营养学精选模拟习题集》，用于全国卫生专业技术资格考试营养学专业考前复习。

本习题集以全国卫生专业技术资格考试指导《营养学》（人民卫生出版社）为主要编写依据，严格按照考试大纲要求的知识点编题，不漏编，不超纲，突出重点，以帮助考生熟悉考试形式和题型。本习题集的突出特点是帮助考生全面分析考点、答题思路和方法，便于考生对知识点的掌握和记忆，加强对难题的理解。部分试题加注了详细解析，以帮助考生尽快理解和掌握知识点，熟悉和掌握专业知识，提高从业人员的能力和素质，切实反映考试对考生在知识点的掌握程度和专业水平上的要求。

在本习题集编写过程中，各位编者认真负责，一丝不苟，但由于专业水平和编写经验所限，缺点和错误在所难免，恳请广大考生和读者提出宝贵意见和建议，以期再版时补充和修订。

孙长颢

目 录

• 第一部分	基础知识	1
	A1 型题	1
	B 型题	36
• 第二部分	相关专业知识	41
	A1 型题	41
	B 型题	75
• 第三部分	专业知识和专业实践能力	82
	A1/A2 型题	82
	A3/A4 型题	149
	B 型题	162
• 附录一	“专业实践能力”考试环节的临床诊断思维	[1]
• 附录二	“人机对话”考试操作及答题技巧	[3]
• 附录三	笔试应考答题须知	[8]
• 附录四	全国卫生专业技术资格考试答题卡	[9]

一、以下每一道题下面有 A、B、C、D、E 五个备选答案。请从中选择一个最佳答案，并在答题卡上将相应题号的相应字母所属的方框涂黑。

A1 型题

1. 以下对食物热效应的解释，不正确的叙述是

- A. 过去称食物特殊动力作用
- B. 因摄食而引起的能量额外消耗
- C. 这种额外能量消耗，伴有体温升高
- D. 这种额外能量消耗，与摄食无关
- E. 蛋白质的食物热效应最高

答案：D

解析：食物特殊动力作用现称食物热效应。人体在摄食过程中，由于要对食物中营养素进行消化、吸收、代谢转化，需要额外消耗能量，同时引起体温升高和散发热量，这种因摄食而引起的热能的额外消耗称食物的热效应。

2. 在耐力运动中，主要的供能物质是

- A. 蛋白质
- B. 脂肪
- C. 碳水化合物
- D. 矿物质
- E. 维生素

答案：B

3. 成人每增加 10 岁，热能摄入量较青年时期减少 10% 的起始年龄是

- A. 45 岁
- B. 50 岁
- C. 55 岁
- D. 60 岁
- E. 65 岁

答案：B

解析：考查能量的生理需要。能量推荐摄入量是按不同年龄和性别的生理需要提出的，50~59 岁、60~69 岁、70~79 岁，每增加 10 岁，能量摄入量较 18~49 岁人群减少 10%。

4. 食物特殊动力作用最强的是

- A. 碳水化合物
- B. 脂肪
- C. 蛋白质
- D. 蛋白质与脂肪混合
- E. 脂肪与碳水化合物混合

答案：C

解析：考查食物特殊动力作用。蛋白质、脂肪、碳水化合物的食物特殊动力作用分别为：30%、4%、6%，混合食物为 10% 左右。

5. 不可能使基础代谢水平升高的因素是

- A. 炎热
- B. 寒冷
- C. 摄食过多
- D. 精神紧张
- E. 饥饿

答案：E

解析：本题考查影响基础代谢的生理和环境因素及能量的消耗。

6. 不属于轻体力劳动的是

- A. 办公室工作
- B. 售货员

- C. 讲课
- D. 化学实验操作
- E. 学生日常活动

答案: E

解析: 本题考查劳动分级及工种。

7. 人体在休息状态下60%的能量来源于

- A. 体内碳水化合物
- B. 肝糖原
- C. 体内脂肪
- D. 体内蛋白质
- E. 肌糖原

答案: C

8. 碳水化合物、脂肪、蛋白质的食物热效应约消耗其本身产生能量的

- A. 4%, 6%, 30%
- B. 6%, 4%, 30%
- C. 6%, 30%, 4%
- D. 4%, 30%, 6%
- E. 10%, 6%, 30%

答案: B

解析: 考查食物的特殊动力作用。

9. 1kcal 能量与 1kJ 的换算关系是

- A. 0.239
- B. 16.7
- C. 36.7
- D. 29.3
- E. 4.184

答案: E

解析: 能量单位的换算关系。

10. 1kg 的水从 15℃ 升高到 16℃ 所吸收的能量即是

- A. 1kcal
- B. 4.0kcal
- C. 9.0kcal
- D. 7.0kcal
- E. 16.7kcal

答案: A

解析: 考查传统热量单位千卡的定义。

11. 人类除了从食物中的碳水化合物、能量和蛋白质获取能量外, 还能提供能量的是

- A. 矿物质
- B. 维生素
- C. 酒精
- D. 黄酮类化合物
- E. 硫化物

答案: C

解析: 人体能量的来源。

12. 食物中 1g 碳水化合物产生的热量是

- A. 36.7kJ
- B. 16.7kJ
- C. 29.3kJ
- D. 7.0kcal
- E. 9.0kcal

答案: B

解析: 食物中生热营养素产热的换算关系。

13. 食物中 1g 脂肪产生的热量是

- A. 16.7kJ
- B. 29.3kJ
- C. 36.7kJ
- D. 4.0kcal
- E. 7.0cal

答案: C

解析: 食物中生热营养素产热的换算关系。

14. 食物中 1g 蛋白质产生的热量是

- A. 16.7kJ
- B. 29.3kJ
- C. 36.7kJ
- D. 9.0kcal
- E. 7.0cal

答案: A

解析: 食物中生热营养素产热的换算关系。

15. 基础代谢是指

- A. 食物热效应
- B. 因摄食而引起的能量额外消耗
- C. 对食物中营养素进行消化、吸收、代谢转化需要额外消耗的能量
- D. 维持生命的最低能量消耗
- E. 轻体力活动的能量消耗

答案: D

解析: 基础代谢的定义。

16. WHO 于 1985 年提出静息代谢率代替基础代谢率, 测定时, 全身处于休息状态, 禁食仅需

- A. 2 小时
- B. 4 小时
- C. 6 小时
- D. 8 小时
- E. 10 小时

答案: B

解析: 静息代谢率的定义。

17. 人体瘦体组织消耗的能量占基础代谢的

- A. 30%~40%
- B. 40%~50%
- C. 50%~60%
- D. 60%~70%
- E. 70%~80%

答案: E

解析: 体格对人体基础代谢的影响。

18. 食物热效应的最高点通常出现在进食后的

- A. 1 小时内
- B. 2 小时内
- C. 3 小时内
- D. 4 小时内

E. 5 小时内

答案: B

19. 食物的营养成分不同其产生的热效应也不同, 食物热效应约消耗本身产生能量最高的成分是

- A. 维生素
- B. 矿物质
- C. 蛋白质
- D. 脂肪
- E. 碳水化合物

答案: C

解析: 食物的营养成分不同其产生的热效应也不同, 脂肪食物热效应约消耗本身产生能量的 4%, 碳水化合物为 6%, 蛋白质为 30%。

20. 食物特殊动力作用是指人体在摄食过程中, 对食物中营养素进行消化、吸收、代谢转化等额外消耗的

- A. 维生素
- B. 能量
- C. 蛋白质
- D. 脂肪
- E. 碳水化合物

答案: B

解析: 食物特殊动力作用定义。

21. 一名男性, 体重 70kg, 身高 175cm, 年龄 30 岁, 按照 Harris 和 Benedict 公式, 其基础代谢的能量消耗为

- A. 1696
- B. 1238
- C. 1547
- D. 1798
- E. 1926

答案: A

解析: 男性 $BEE = 66 + 13.7 \times \text{体重}(\text{kg}) + 5.0 \times \text{身高}(\text{cm}) - 6.8 \times \text{年龄}(\text{y})$ 。

22. 蛋白质生物价的计算公式是

- A. 生物价 = 吸收氮 $\times 100\%$
- B. 生物价 = 食物氮 - (粪氮 - 粪代谢氮)
- C. 生物价 = 吸收氮 - (尿氮 - 尿内源性氮)
- D. 生物价 = 食物氮 - 尿氮 - 粪氮
- E. 生物价 = 储留氮 $\div$ 吸收氮 $\times 100$

答案: E

解析: 蛋白质生物价是反映食物蛋白质消化吸收后被机体利用程度的指标, 最大值为 100。

23. 蛋白质功效比值是

- A. 评价食物蛋白质含量的指标
- B. 评价食物蛋白质消化吸收率的指标
- C. 评价食物蛋白质利用率的指标
- D. 评价食物蛋白质氨基酸含量的指标
- E. 评价食物蛋白质必需氨基酸组成的指标

答案: C

解析: 蛋白质功效比值是衡量蛋白质利用率的指标之一。

24. 大豆类食品的蛋白质消化率, 按顺序排列从高至低为

- A. 大豆 豆腐 豆浆
- B. 豆腐 豆浆 大豆
- C. 豆浆 大豆 豆腐
- D. 豆腐 大豆 豆浆
- E. 豆浆 豆腐 大豆

答案: B

解析: 大豆蛋白质消化率为 65%, 豆浆消化率为 85%, 豆腐消化率为 92%~96%。

25. 测得某食物样品的含氮量为 4g, 则该样品中蛋白质含量为

- A. 24g
- B. 64g
- C. 25g

D. 18g

E. 36g

答案: C

解析: 蛋白质的含量与含氮量的换算。

26. 某食物蛋白质构成绝大部分为谷蛋白, 该食物蛋白质的限制性氨基酸是

- A. 蛋氨酸
- B. 赖氨酸
- C. 苏氨酸
- D. 色氨酸
- E. 缬氨酸

答案: B

解析: 限制氨基酸的种类。

27. 含有必需氨基酸种类多和数量足的蛋白质, 其营养价值高, 反之营养价值低。营养价值较低的蛋白质混合食用, 若必需氨基酸可以互相补充从而提高营养价值, 称为食物蛋白质的

- A. 营养作用
- B. 配伍作用
- C. 协同作用
- D. 互补作用
- E. 调节作用

答案: D

解析: 考查蛋白质的氨基酸模式和限制氨基酸的概念。植物性食物在混合食用时可提高食物中蛋白质的营养价值, 各必需氨基酸之间起互补作用。

28. 评价食物蛋白质营养价值时, 作为参考蛋白的是

- A. 母乳蛋白质
- B. 鸡蛋蛋白质
- C. 大豆蛋白质
- D. 大米蛋白质
- E. 酪蛋白

答案: B

解析: 考查蛋白质的营养价值评价。鸡

蛋蛋白质的必需氨基酸模式最接近人体，在评价食物蛋白质时，用作参考蛋白。

29. 常用来评价儿童食品中蛋白质营养价值的指标是

- A. 蛋白质生物价
- B. 蛋白质消化率
- C. 蛋白质净利用率
- D. 蛋白质含量
- E. 蛋白质功效比值

答案：E

解析：考查蛋白质的营养价值评价。其各指标的含义不同。蛋白质功效比值是反映所测蛋白质主要被用于提供生长发育的情况，因此多用于对婴幼儿食品中蛋白质的营养评价。

30. 大豆食品富含的氨基酸种类是

- A. 赖氨酸
- B. 蛋氨酸
- C. 胱氨酸
- D. 苏氨酸
- E. 牛磺酸

答案：A

解析：考查大豆蛋白质的营养特点。与其他植物性食物相比，大豆食品中赖氨酸含量较高，因此可以与面粉等混合食用，起到蛋白质的互补作用。

31. 因蛋白质营养不良而出现的干瘦症又称为

- A. malnutrition
- B. kwashiorker
- C. marasmus
- D. osteoporosis
- E. megaloblastic anemia

答案：C

解析：考查蛋白质营养不良的特点。蛋白质营养不良有两种：kwashiorker 为水肿型，marasmus 为消瘦、干瘦型。

32. 属于微量营养素的是

- A. 蛋白质
- B. 脂肪
- C. 碳水化合物
- D. 钙
- E. 以上都不是

答案：D

解析：考察营养素的分类。营养素分为宏量营养素和微量营养素，微量营养素包括维生素、矿物质。

33. 属于宏量营养素的是

- A. 蛋白质
- B. 钙
- C. 磷
- D. 铁
- E. 维生素 A

答案：A

解析：考察营养素的分类。营养素分为宏量营养素和微量营养素，宏量营养素包括蛋白质、脂肪、碳水化合物。

34. 下列氨基酸属于必需氨基酸的是

- A. 谷氨酸
- B. 甘氨酸
- C. 脯氨酸
- D. 丝氨酸
- E. 苏氨酸

答案：E

解析：考查人体必需氨基酸所包含的 9 种氨基酸类别。

35. 食物蛋白质生物价是

- A. 评价食物蛋白质含量的一项指标
- B. 评价食物蛋白质消化程度的一项指标
- C. 评价食物蛋白质吸收程度的一项指标
- D. 评价食物蛋白质消化吸收后，被机体利用程度的一项指标

E. 以上都不是

答案：D

解析：考查生物价（衡量蛋白质利用率的指标）的定义。

36. 成年男子，轻体力劳动，膳食蛋白质推荐摄入量为

- A. 75g/d
- B. 85g/d
- C. 95g/d
- D. 100g/d
- E. 110g/d

答案：A

解析：考查各类人群膳食蛋白质的推荐摄入量。

37. 下列关于氨基酸模式的叙述不正确的是

- A. 氨基酸模式是指某种蛋白质中各种必需氨基酸的构成比例
- B. 其计算方法是以该蛋白质中的蛋氨酸含量为 1，分别计算出其他必需氨基酸的相应比值
- C. 食物蛋白质氨基酸模式与人体蛋白质越接近，其必需氨基酸被人体利用的程度越高
- D. 鸡蛋蛋白质的营养价值最高
- E. 蛋、奶、肉及大豆蛋白均为优质蛋白

答案：B

解析：考查氨基酸模式及计算方法。氨基酸模式的计算方法是以该蛋白质中的色氨酸含量为 1，分别计算出其他必需氨基酸与之相比的相应比值，这一系列的比值解释该种蛋白质的氨基酸模式。

38. 属于儿童的必需氨基酸是

- A. 丙氨酸
- B. 甘氨酸
- C. 胱氨酸
- D. 谷氨酸

E. 组氨酸

答案：E

解析：考查人体内必需氨基酸的种类。人体内含 9 种必需氨基酸，其中组氨酸为儿童的必需氨基酸。

39. 下列情况属于负氮平衡的是

- A. 摄入氮与排出氮相等
- B. 摄入氮小于排出氮
- C. 摄入氮大于排出氮
- D. 尿氮加粪氮与排出氮相等
- E. 摄入氮小于代谢氮

答案：B

解析：考查氮平衡的定义。

40. 人体每天更新蛋白质的量为

- A. 9%
- B. 26%
- C. 3%
- D. 36%
- E. 46%

答案：C

解析：考查蛋白质在人体内的含量及生理功能。正常人体内，约 16%~19% 是蛋白质，每天约有 3% 的人体蛋白质被更新。

41. 对我国儿童、青少年而言，膳食蛋白质供能占总能量摄入的适宜百分比是

- A. 8%~10%
- B. 10%~12%
- C. 12%~14%
- D. 14%~16%
- E. 15%~18%

答案：C

解析：考查各类人群膳食蛋白质推荐摄入量。

42. 在体内可转变成半胱氨酸和酪氨酸的必需氨基酸分别是

- A. 苯丙氨酸, 蛋氨酸
- B. 苯丙氨酸, 苏氨酸
- C. 蛋氨酸, 缬氨酸
- D. 蛋氨酸, 苯丙氨酸
- E. 缬氨酸, 苏氨酸

答案: D

解析: 考查条件必需氨基酸包含的氨基酸种类。

43. 下列营养素中含氮的是

- A. 脂肪酸
- B. 甘油
- C. 甘油三酯
- D. 蔗糖
- E. 蛋白质

答案: E

解析: 考查蛋白质的元素组成。

44. 下列氨基酸属于非必需氨基酸的为

- A. 赖氨酸
- B. 甘氨酸
- C. 蛋氨酸
- D. 缬氨酸
- E. 色氨酸

答案: B

解析: 考查人体非必需氨基酸所包含的氨基酸类别。

45. 储留氮是指

- A. 储留氮 = 食物氮 - 粪氮
- B. 储留氮 = 食物氮 - 尿氮
- C. 储留氮 = 食物氮 - (尿氮 - 粪氮)
- D. 储留氮 = 消化率 × 生物价
- E. 储留氮 = 吸收氮 - (尿氮 - 尿内源性氮)

答案: E

解析: 考查储留氮的含义。

46. 下列食物蛋白质的消化率最高的是

- A. 全鸡蛋蛋白质

- B. 全牛奶蛋白质
- C. 鱼蛋白质
- D. 牛肉蛋白质
- E. 大豆蛋白质

答案: A

47. 正常成人體內, 蛋白质约占

- A. 16%~19%
- B. 26%~29%
- C. 6%~9%
- D. 36%~39%
- E. 46%~49%

答案: A

解析: 考查蛋白质在人体内的含量。

48. 构成 RNA 的糖是

- A. 果糖
- B. 乳糖
- C. 核糖
- D. 蔗糖
- E. 葡萄糖

答案: C

解析: 碳水化合物的重要功能之一是构成机体成分, 如神经组织中的糖、细胞膜表面具有信息传递功能的糖蛋白。DNA 及 RNA 中含有的核糖, 在遗传中起重要作用。

49. 1g 碳水化合物在体内氧化产生的能量是

- A. 4.0kcal
- B. 16.7kcal
- C. 9.0kcal
- D. 6.0kcal
- E. 167kcal

答案: A

解析: 1g 碳水化合物可提供 16.7kJ (4.0kcal) 能量, 是人体能量的主要来源。

50. 属于多糖的物质是