

全国卫生专业技术资格考试习题集丛书

2015

营养学

习题精选

**权威
畅销书**

主编 / 孙长颢



人民卫生出版社
PEOPLE'S MEDICAL PUBLISHING HOUSE

全国卫生专业技术资格考试习题集丛书

2015

营养学

习题精选

适用专业

营养学（士、师、中级）

主 编 孙长颢

副主编 李 颖

编 委（以姓氏笔画为序）

刘丽燕 李 颖 李松涛 张玉雪 赵 燕 赵秀娟

闻 颖 郭福川

人民卫生出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

2015 营养学习题精选/孙长颢主编. —北京: 人民卫生出版社, 2014

(2015 全国卫生专业技术资格考试习题集丛书)

ISBN 978-7-117-19210-1

I. ①2… II. ①孙… III. ①营养学—医药卫生人员—资格考试—习题集 IV. ①R151-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 140288 号

人卫社官网	www.pmph.com	出版物查询, 在线购书
人卫医学网	www.ipmph.com	医学考试辅导, 医学数据库服务, 医学教育资源, 大众健康资讯

版权所有, 侵权必究!

2015 营养学习题精选

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: 010-59787592 010-59787584 010-65264830

印 刷: 北京市安泰印刷厂

经 销: 新华书店

开 本: 787×1092 1/16 印张: 10

字 数: 288 千字

版 次: 2014 年 8 月第 1 版 2014 年 8 月第 1 版第 1 次印刷

标准书号: ISBN 978-7-117-19210-1/R · 19211

定 价: 40.00 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市场营销中心联系退换)

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》。

《2015 全国卫生专业技术资格考试习题集丛书》以最新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。

《习题精选》对考试大纲各科目进行针对性练习，题型全面，题量丰富，涵盖考试大纲的所有知识点，并着重突出重点、难点，帮助考生随学随测，检测学习成果，强化记忆，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，是考生复习强化的必备用书。

《模拟试卷》全面模拟考试真题，针对考生临考备战进行综合性巩固，题目难度和题型分布参考实际考试情况设定。除附答题卡和参考答案外，部分重点、难点问题附有简单解析。每套试卷根据试题不同的难易度设置了不同的建议完成时间，仿真度高，是考前最后冲刺的重要用书。

书后按专业相应附有“案例题临床思维及人机对话考试答题技巧”、“笔试应考答题须知”，帮助考生考前熟悉考试操作系统，建立正确的解题思维。

为了满足同一学科不同亚专业、不同层次考生的需求，习题集丛书增加部分亚专业和不同层次的分册。医学技术类习题的编写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）。

按照从实践出发的原则，考试中考查实际工作背景下的处理问题能力的 A2、A3、A4 型试题占主体，辅以部分 A1、B 型试题。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。

鉴于时间仓促和编写人员水平有限，本丛书内容难免会有不当或遗漏之处，诚请各位考生批评指正。考生在使用本丛书时如有任何问题或建议，欢迎通过以下方式反馈。

exambook@pmph.com

北京市朝阳区潘家园南里 19 号

人民卫生出版社 考试用书编辑中心

邮编 100021

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:(1~4 题共用题干)

患者男性,40 岁。1 年来进行性心慌气短,腹胀,下肢水肿。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,双下肢水肿(+),血压 130/90mmHg,心电图示完全性右束支传导阻滞。

1. 该病例最可能的诊断是

- 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. 该病例主要与下列疾病相鉴别的是

- 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的检查是

- 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. 下列治疗措施中不适合于该患者的药物是

- 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境的病例,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:T 38.8℃,P 108次/分,BP 150/75mmHg。肥胖体型,唇舌干燥,皮肤弹性差,无面瘫体征,颈无抵抗,左下肺可闻及湿啰音。

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(-)、AB 23mmol/L、TCO₂ 26mmol/L、BE -2.8mmol/L、SaO₂ 0.92、血浆渗透压 358mmol/L、X线胸片示左肺感染。

提问2:目前急诊应作什么判断

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 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(2型)糖尿病 |

提问3:目前急诊应作什么处理

- A. 静脉滴注5%葡萄糖液

- B. 静脉滴注 5%碳酸氢钠液
- C. 静脉滴注 0.9%氯化钠液或 0.45%氯化钠液
- D. 静脉滴注 1.87%乳酸钠液
- E. 应用 20%甘露醇脱水
- F. 皮下注射胰岛素

提示:静脉滴注胰岛素 8 单位,复查血钾 3.0mmol/L,血钠 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 130/60mmHg。

提问 4:目前以下处理措施哪些是正确的

- A. 静脉补钾
- B. 继续静脉滴注 0.45%氯化钠液
- C. 静脉输注 5%葡萄糖液
- D. 可静脉滴入血浆或全血
- E. 可静脉滴入 25%人血白蛋白
- F. 继续每小时静脉滴注胰岛素 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,血钠 144mmol/L,血糖 14.2mmol/L,体温 37.3℃,血尿素氮 10.8mmol/L,血肌酐 133μmol/L。

提问 5:目前应采取以下哪些处理措施

- A. 继续静脉滴注 0.9%氯化钠液
- B. 静脉滴注 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,患者已能进半流质饮食,尚有咳嗽、多黄黏痰,体温 37~38.2℃,复查 X 线胸片示左肺感染,查空腹血糖 14.8mmol/L。

提问 6:下一步治疗应作哪些调整

- A. 皮下注射胰岛素控制血糖
- B. 皮下注射低精蛋白锌胰岛素控制血糖
- C. 按糖尿病要求控制饮食
- D. 口服磺脲类降血糖药
- E. 口服双胍类降血糖药
- F. 继续静脉滴注胰岛素

9

第一部分 基础知识

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. 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

2. 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%。

3. 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额外消耗称食物的热效应。

4. 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：考查能量单位的换算关系。

5. 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

6. 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%。

7. 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。

8. 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。

9. 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。学生日常活动属于中体力劳动。

10. 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

11. 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. 5%~6%, 4%~5%, 30%~40%
C. 6%, 30%, 4%
D. 3%~4%, 30%~40%, 5%~6%
E. 10%, 6%, 30%

答案: B

解析: 考查食物的特殊动力作用。

12. 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。

13. 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. 乙醇 D. 黄酮类化合物
E. 硫化物

答案: C

解析: 考查人体能量的来源。

14. 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: 考查食物中生热营养素产热的换算关系。

15. 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. 7.0kcal

答案: C

解析: 考查食物中生热营养素产热的换算关系。

16. 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. 7.0kcal

答案: A

解析: 考查食物中生热营养素产热的换算关系。

17. 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: 考查基础代谢的定义。

18. 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: 考查静息代谢率的定义。

19. 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: 考查体格对人体基础代谢的影响。

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: 考查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. 1696kcal/d B. 1238kcal/d
C. 1547kcal/d D. 1798kcal/d
E. 1926kcal/d

答案: A

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

22. 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。人体内存有 9 种必需氨基酸,其中组氨酸为儿童的必需氨基酸。

- ★23. 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。

24. 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。

25. 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。

26. 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%。

27. 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: 考查蛋白质的含量与含氮量的换算。

- ☆28. 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: 考查限制氨基酸的种类。

29. 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。

- ☆30. 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。

31. 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。

32. 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。

33. 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。

34. 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: 考查营养素的分类。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。

35. 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: 考查营养素的分类。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。

36. 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。

37. 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。

38. 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。

★39. 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。

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是

- 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. 正常成人体内,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. 下列关于血糖生成指数说法正确的是
 A. $GI = \frac{\text{某食物在餐后 2 小时血糖}}{\text{相当含量葡萄糖在餐后 2 小时血糖}} \times 100\%$
 B. $GI = \frac{\text{某食物在餐后 2 小时血糖曲线下面积}}{\text{相当含量葡萄糖在餐后 2 小时血糖曲线下面积}} \times 100\%$
 C. $GI = \frac{\text{某食物在餐后 1 小时血糖}}{\text{相当含量葡萄糖在餐后 1 小时血糖}} \times 100\%$
 D. $GI = \frac{\text{某食物在餐后 1 小时血糖曲线下面积}}{\text{相当含量葡萄糖在餐后 1 小时血糖曲线下面积}} \times 100\%$

答案: B

50. 下列常见食物的 GI 最高的是
 A. 香蕉 B. 荞麦 C. 馒头
 D. 燕麦 E. 葡萄

答案: C

51. 属于多糖的物质是
 A. 木糖 B. 糊精 C. 果糖
 D. 蔗糖 E. 核糖

答案: B

解析: 考查糖的分类。

52. 膳食纤维是指植物性食物或原料中糖苷键
 A. 大于 1 个 B. 等于 2 个
 C. 大于 2 个 D. 等于 3 个
 E. 大于 3 个

答案: E

解析: 考查膳食纤维的含义。

- ★53. 当体内碳水化合物不足时,机体为了满足身体对葡萄糖的需要,可通过下列途径产生葡萄糖的是
 A. 节约蛋白质作用 B. 糖异生作用
 C. 生酮作用 D. 三羧酸循环
 E. 分解脂肪

答案: B

解析: 考查碳水化合物的生理功能。

54. 中国营养学会推荐的中等能量每日膳食纤维摄入量为
 A. 20g B. 5g C. 22g
 D. 30g E. 25g

答案: E

解析: 考查膳食纤维的参考摄入量。

55. 寡糖是由多少个单糖所构成的糖类
 A. 1~3 个 B. 3~5 个
 C. 5~7 个 D. 7~10 个
 E. 3~10 个

答案: E

解析: 考查碳水化合物的分类。单糖为

1 个单糖,双糖为 2 个单糖,寡糖为 3~10 个单糖,多糖为 10 个以上单糖。

56. 碳水化合物与蛋白质相比不含哪种元素

- A. 氮
- B. 碳
- C. 氢
- D. 氧
- E. 以上都不是

答案: A

解析: 考查碳水化合物的元素组成。

57. 乳糖在碳水化合物中属于

- A. 单糖
- B. 双糖
- C. 寡糖
- D. 多糖
- E. 以上都不是

答案: B

解析: 考查碳水化合物的分类。

58. 能进行糖异生的非糖化合物不包括

- A. 甘油
- B. 乳酸
- C. 氨基酸
- D. 丙酮酸
- E. 核酸

答案: E

59. 组成蔗糖的是

- A. 葡萄糖和葡萄糖
- B. 葡萄糖和半乳糖
- C. 葡萄糖和果糖
- D. 果糖和果糖
- E. 以上都不是

答案: C

解析: 考查蔗糖的组成。蔗糖是由一分子葡萄糖和一分子果糖以 α -键连接而成。

60. 构成 DNA 和 RNA 成分的是

- A. 葡萄糖
- B. 半乳糖
- C. 果糖
- D. 核糖
- E. 以上都不是

答案: D

61. 关于碳水化合物的说法错误的是

- A. 葡萄糖是构成食物中各种糖类的最基本单位
- B. 淀粉完全由葡萄糖构成
- C. 人体只能利用 L 型葡萄糖
- D. 半乳糖在人体中须先转变为葡萄糖才能被利用

E. 木糖是属于戊糖

答案: C

解析: 人体只能利用 D 型,不能利用 L 型葡萄糖。

62. 下列食物中膳食纤维含量最高的是

- A. 大麦
- B. 燕麦
- C. 高纤谷物
- D. 青稞
- E. 黄豆麸皮

答案: E

63. 在碳水化合物中,淀粉属于

- A. 单糖
- B. 双糖
- C. 寡糖
- D. 多糖
- E. 以上都不是

答案: D

解析: 考查多糖的定义。多糖是由 10 个以上单糖组成的一类大分子碳水化合物的总称。营养学上具有重要作用的多糖有三种,即糖原、淀粉和纤维。

64. 果胶主要存在于

- A. 谷类
- B. 蔬菜和水果
- C. 禽畜肉
- D. 乳类食品
- E. 海产品类

答案: B

解析: 考查可溶性纤维。果胶是被甲酯化至一定程度的半乳糖醛酸多聚体,是一种可溶性纤维,果胶通常存在于水果和蔬菜之中。

65. 在体内代谢过程中具有节约蛋白质作用的营养素是

- A. 碳水化合物
- B. 脂肪
- C. 维生素
- D. 矿物质
- E. 以上都不是

答案: A

解析: 考查人体内碳水化合物的功能。当人体摄入足够的碳水化合物时,可以防止体内和膳食中的蛋白质转变为葡萄糖,这就是所谓的节约蛋白质作用。

66. 不属于碳水化合物的是

- A. 淀粉
- B. 多肽
- C. 葡萄糖

D. 糖原 E. 糊精

答案: B

67. 属于膳食纤维的是

A. 蔗糖 B. 淀粉 C. 果胶

D. 果糖 E. 糖原

答案: C

68. 能引起胃肠胀气的碳水化合物是

A. 糖原 B. 水苏糖 C. 木糖

D. 乳糖 E. 半乳糖

答案: B

解析: 考查寡糖的种类。水苏糖存在于豆类食品,是由四糖组成的寡糖。该糖不能被肠道消化酶分解而消化吸收,但在大肠中可被肠道细菌代谢,产生气体和其他产物,造成胀气。

69. 碳水化合物的吸收形式是

A. 淀粉 B. 多糖 C. 寡糖

D. 麦芽糖 E. 单糖

答案: E

解析: 考查碳水化合物的消化吸收。膳食中的碳水化合物在消化道经酶逐步水解为单糖而被吸收。

70. 纤维素和半纤维素大量存在于

A. 麸皮 B. 水果 C. 蔬菜

D. 畜肉 E. 虾皮

答案: A

71. 淀粉消化的部位主要在

A. 口腔 B. 胃 C. 小肠

D. 大肠 E. 食管

答案: C

解析: 考查碳水化合物的消化吸收。小肠是碳水化合物分解和吸收的主要场所。

72. 含膳食纤维较多的食物为

A. 鱼、奶 B. 粮谷、蔬菜

C. 肉、蛋 D. 果汁

E. 豆浆

答案: B

73. 人体每日摄入膳食纤维的适宜量为

A. 5~10g B. 10~15g

C. 15~20g D. 20~30g

E. 30~40g

答案: D

解析: 考查膳食纤维的推荐摄入量。

74. 构成食物中淀粉的最基本单位是

A. 蔗糖 B. 果糖 C. 葡萄糖

D. 半乳糖 E. 核糖

答案: C

75. 必需脂肪酸是指

A. 单不饱和脂肪酸

B. 饱和脂肪酸

C. n-3 系脂肪酸

D. n-6 系脂肪酸

E. 人体不可缺少而体内又不能合成的脂肪酸

答案: E

解析: 必需脂肪酸是指人体不可缺少而自身又不能合成,必须通过食物供给的脂肪酸,如 n-6 系列中的亚油酸。

76. 在寒冷地区生活的人群,应注意的问题是

A. 增加脂肪的摄入量

B. 减少维生素 A 的摄入量

C. 减少维生素 D 的摄入量

D. 减少食盐的摄入量

E. 减少能量的摄入量

答案: A

解析: 低温环境中,与碳水化合物代谢有关的酶活性降低,而动员脂肪作用的酶活力上升,脂肪代谢增高。

77. 长链多不饱和脂肪酸的重要食物来源是

A. 畜肉类 B. 禽类

C. 海鱼 D. 谷类

E. 蔬菜和水果

答案: C

解析: 考查脂类的食物来源。人体需要的长链多不饱和脂肪酸主要为 DHA、EPA,在海鱼等食物中含量较高。

78. 目前认为膳食饱和脂肪酸供能应低于总能量的

- A. 5% B. 7% C. 10%
D. 15% E. 20%

答案: C

解析: 考查脂肪的推荐摄入量。我国推荐的脂肪摄入量在每日总能量中为 $\leq 30\%$, 其中饱和、单不饱和、多不饱和脂肪酸比例以 1:1:1 为宜, 因此饱和脂肪酸供能应 $< 10\%$ 。

79. 我国营养学会推荐成人每日膳食脂肪供能为总能量摄入的

- A. 5%~20% B. 20%~25%
C. 20%~30% D. 30%~35%
E. 35%~40%

答案: C

解析: 考查膳食脂肪的推荐摄入量。目前我国建议为 20%~30%。

80. 作为 n-6 系列脂肪酸的前体可转变成 γ -亚麻酸、花生四烯酸的必需脂肪酸是

- A. 亚油酸 B. 亚麻酸
C. α -亚麻酸 D. 二十碳五烯酸
E. 二十二碳六烯酸

答案: A

解析: 亚油酸作为 n-6 系脂肪酸的前体可转变成 γ -亚麻酸、花生四烯酸等 n-6 系的长链不饱和脂肪酸。

81. 亚油酸是

- A. n-3 系脂肪酸 B. n-6 系脂肪酸
C. n-7 系脂肪酸 D. n-9 系脂肪酸
E. 以上都不是

答案: B

解析: 考查必需脂肪酸。

82. 成年男子, 轻体力劳动, 膳食脂肪适宜摄入量为

- A. 占总能量的 10%~20%
B. 占总能量的 20%~30%
C. 占总能量的 30%~40%
D. 占总能量的 40%~50%
E. 占总能量的 50%~60%

答案: B

解析: 考查各类人群膳食脂肪推荐摄入量。

83. 中国居民 DRIs 建议, 青春期少年的脂肪推荐摄入量为占全日总能量的

- A. 35%~40% B. 30%~35%
C. 30%~40% D. 25%~30%
E. $< 20\%$

答案: D

解析: 考查各类人群膳食脂肪推荐摄入量。

84. 脂肪酸的元素组成为

- A. 碳、氢、氧、氮 B. 氢、氮、硫、磷
C. 碳、氢、氧 D. 碳、氢、氧、硫
E. 碳、氢、氧、磷

答案: C

解析: 考查脂肪酸的元素组成。

85. 下列肉类食品中, 胆固醇含量最高者是

- A. 猪瘦肉 B. 猪肝 C. 猪肾
D. 猪脑 E. 牛瘦肉

答案: D

解析: 本题考查食物营养学知识。猪脑的营养成分中胆固醇含量最高。

86. 下列各种物质在体内可转化成胆汁酸的是

- A. 类固醇激素 B. 维生素 D
C. 胆固醇 D. 磷脂
E. 维生素 A

答案: C

87. 主要转运内源性甘油三酯的是

- A. CM B. HDL C. MDL
D. LDL E. VLDL

答案: E

88. 下列各种食物含有较多的亚油酸和亚麻酸的是

- A. 花生仁及其油 B. 芝麻及其油
C. 大豆及其油 D. 低芥酸菜籽油
E. 葵花子油