

全国高等教育自学考试

营养学

单元综合测试（一）

(考试时间 150 分钟)

本单元测试涵盖了教材第一章至第六章的内容。考查的重、难点有：蛋白质的食物来源及生理功能，蛋白质供给量，食物蛋白质营养价值评价方法及蛋白质互补作用；脂类代谢，脂类的生理功能和食物来源；碳水化合物的代谢、特点，其与蛋白质、脂肪代谢的关系，碳水化合物的分类、在膳食中的比例、膳食纤维的种类、碳水化合物和膳食纤维的主要生理意义和食物来源；能量来源及产热系数的概念，能量消耗的内容；维生素的分类、特点，维生素的食物来源以及维生素缺乏症的防治；矿物质的主要生理作用、影响生物利用率的因素和食物来源。

题号	一	二	三	四	五	总分	
题分	20	10	11	35	24	核分人	
得分						复查人	

第一部分 选择题(30分)

得 分	评卷人

一、单项选择题(本大题共 20 小题,每小题 1 分,共 20 分。在每小题列出的四个备选项中,只有一个符合题目要求,将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分)

1. 下列氨基酸中,婴儿所必需为 ()
A. 酪氨酸 B. 丝氨酸
C. 脯氨酸 D. 组氨酸

2. 下列食物蛋白质是半完全蛋白的为 ()
A. 乳白蛋白 B. 大豆的大豆蛋白
C. 麦胶蛋白 D. 豌豆中的豆球蛋白

3. 能调节人体渗透压的营养素有 ()
A. 维生素 B₁ B. 维生素 C
C. 蛋白质 D. 锰

4. 下列哪项不属于类脂 ()
A. 卵磷脂
B. 甘油三酯
C. 胆固醇
D. 植物固醇

5. 具有清除血中胆固醇作用的脂蛋白是 ()
A. 高密度脂蛋白
B. 低密度脂蛋白
C. 极低密度脂蛋白
D. 乳糜微粒

6. 下列不属于常量元素的是 ()
A. 钙
B. 钾
C. 磷
D. 铁

7. 下列不属于支链淀粉特点的是 ()
A. 由几千个葡萄糖残基组成
B. 在食物中含量较高
C. 呈树冠状结构
D. 与碘产生蓝色反应

8. 下列属于简单蛋白质的是 ()
A. 糖蛋白
B. 脂蛋白
C. 核蛋白
D. 白蛋白

9. 膳食纤维具有下列主要生理特征,除了 ()
A. 吸水作用
B. 结合钙、锌、铁等阳离子
C. 结合胆酸,降低血中的胆固醇浓度
D. 黏滞作用

10. 100g 蛋白质可提供人体的能量为 ()
A. 400kJ
B. 400kcal
C. 900kJ
D. 900kcal

11. 根据我国居民膳食习惯,膳食中碳水化合物提供的能量应占总能量的比例为 ()
A. 20% ~ 30%
B. 10% ~ 15%
C. 55% ~ 65%
D. 20% ~ 25%

12. 如进食混合膳食,食物特殊动力作用消耗的能量约占基础代谢的百分比为 ()
A. 4%
B. 6%
C. 10%
D. 30%

13. 胎儿出现脊柱裂,可能与缺乏下列哪种营养素有关 ()
A. 维生素 E
B. 叶酸
C. 钙
D. 蛋白质

14. 维生素的特点之一是 ()
A. 能提供能量
B. 能参与人体组织的构成
C. 一般不能在人体内储存
D. 一般不能在人体内合成

15. 脂溶性维生素和水溶性维生素的不同之处,叙述正确的为 ()
A. 脂溶性维生素不能在体内储存
B. 脂溶性维生素的营养状况可用负荷试验评价
C. 水溶性维生素摄入不足时较快出现缺乏症状
D. 水溶性维生素摄入过多时可在体内蓄积而发生中毒

16. 人体内维生素 A 主要储存于 ()
 A. 肾脏
 C. 脂肪组织
17. 下列元素中属于微量元素的是 ()
 A. 钙、铁、锌
 C. 钾、铜、锌
18. 影响钙吸收的植酸主要存在于下列哪一种食品中 ()
 A. 谷类
 C. 肉类
19. 下列更能发挥蛋白质互补作用的食物搭配为 ()
 A. 小麦、大米、大豆、玉米
 C. 大米、大豆、玉米、豌豆
20. 脂肪的能量系数是 ()
 A. 4kcal
 C. 16. 8kJ

得 分	评卷人

二、多项选择题(本大题共 5 小题,每小题 2 分,共 10 分。在每小题列出的五个备选项中,至少有两个是符合题目要求的,请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选、少选或未选均无分)

21. 下列可用于人体蛋白质营养状况评价的指标有 ()
 A. 尿羟脯氨酸含量
 C. 血清运铁蛋白含量
 E. 血甲状腺素结合前白蛋白含量
22. 下列氨基酸中不是人体必需氨基酸的为 ()
 A. 异亮氨酸
 C. 酪氨酸
 E. 蛋氨酸
23. 甘油三脂的生理功能是 ()
 A. 促进维生素 A 的吸收
 C. 氧化功能
 E. 提供必需脂肪酸
24. 必需脂肪酸的主要功能是 ()
 A. 维持细胞膜的结构
 C. 参与胆固醇的代谢
 E. 形成抗体
- B. 尿三甲基组氨酸含量
 D. 尿中 4 - 吡哆酸含量
- B. 脯氨酸
 D. 苏氨酸
- B. 促进维生素 B₁ 的吸收
 D. 增加饱腹感
- B. 合成前列腺素的前体
 D. 供给能量

25. 不能被人体消化吸收的碳水化合物是 ()
 A. 乳糖
 C. 糖原
 E. 蔗糖
- B. 木质素
 D. 水苏糖

得 分	评卷人

第二部分 非选择题(70 分)

三、填空题(本大题共 11 个空,每空 1 分,共 11 分)

26. 蛋白质是人体氮的唯一来源,_____和_____不能替代它。
27. 机体能量的主要来源是蛋白质、_____、_____。
28. 食物蛋白质的营养评价指标包括蛋白质含量、_____、_____和_____四个方面。
29. 两种或两种以上食物蛋白质混合食用,其中所含有的_____取长补短,达到较好的比例,从而提高_____的作用,称为蛋白质互补作用。
30. 必需脂肪酸是指机体正常生长必不可少,但机体自身又_____,必需由食物供给的_____。

得 分	评卷人

四、简答题(本大题共 5 小题,每小题 7 分,共 35 分)

31. 简述蛋白质的生理功能。

诚信承诺：本人在考试中所提供的个人信息真实准确；
自愿遵守考试纪律；
如有违纪情况自愿接受相应处罚。

准考证号 _____ 考场 _____ 号

承诺人：_____ 承诺日期：_____

考场地点（考点学校名称）_____

33. 简述碳水化合物的抗生酮作用。

32. 简述人体脂类营养状况评价。

34. 简述食物热效应的含义。

35. 简述维生素 A 摄入过多的表现。

得 分	评 卷 人

五、论述题(本大题共 2 小题,每小题 12 分,共 24 分)

36. 论述胆固醇的合成与代谢过程。

37. 论述矿物质的生理功能。

密
封
线
内
不
要
答
题