

2008 年湖南农业大学硕士招生自命题科目试题

科目名称及代码：营养与食品卫生学 (617)

适用专业：营养与食品卫生学

考生注意事项：①所有答案必须做在答题纸上，做在试题纸上一律无效；
②按试题顺序答题，在答题纸上标明题目序号

一、写出下列英文缩写的全称和中文意义（共计 40 分，每小题 4 分）

- | | |
|--------|-----------------|
| 1 UHP | 2 TNF- α |
| 3 TDT | 4 RDA |
| 5 RMR | 6 POPs |
| 7 MPN | 8 JEMRA |
| 9 EPEC | 10 PCR |

二、名词解释（共 40 分，每题 4 分）

- | | |
|--------------|----------|
| 1. 基础代谢： | 2. PER： |
| 3. Engel 指数： | 4. MNL： |
| 5. 菌落总数： | 6. 食物中毒： |
| 7. 限制氨基酸： | 8. 生物富集： |
| 9. 食品添加剂： | 10. INQ： |

三、多项选择题（共 50 分，每小题 5 分，多选少选不得分）

- 影响人体基础代谢的因素有（ ）
A 体表面积与体型 B 年龄 C 甲状腺激素异常 D 寒冷 E 咖啡因
- 促进铁吸收的因素有（ ）
A 维生素 B B 猪肉 C 抗酸药物 D 植酸盐 E 维生素 C
- 下面有关植物化学物的正确说法是（ ）
A 植物化学物是植物的初级代谢产物
B 植物化学物属于非营养素

- C 植物化学物对健康具有有害和有益的双重作用
D 植物化学物具有抗癌作用
E 维生素 A 原也是植物化学物的一种
4. 能降低血清总胆固醇和 LDL，且不降低 HDL 的是（ ）
A 苏子油的油脂 B 橄榄油的油脂 C 茶油的油脂 D 鱼油的油脂 E 芝麻油
5. 引发癌症发生发展的重要原因是（ ）
A 高能量膳食 B 低能量膳食
C 不合理的饮食结构 D 不合理的特殊饮食习惯
E 高盐膳食
6. 可使孕妇出现贫血的维生素包括（ ）。
A 维生素 A B 维生素 B₁ C 维生素 B₁₂ D 叶酸 E 维生素 E
7. 参与酱油发酵的主要微生物是（ ）
A 酵母菌 B 乳酸细菌 C 放线菌 D 霉菌 E 光合细菌
8. 动脉粥样硬化的独立危险因素主要有（ ）
A 氧化型低密度脂蛋白 B 甘油三酯 C 游离脂肪酸
D 血浆同型半胱氨酸 E 胱氨酸
9. N-亚硝基化合物的前体物包括（ ）。
A 硝酸盐 B 亚硝酸盐 C 胺类物质 D 氨 E 铵盐
10. 黄曲霉毒素 B₁ 在体内的主要代谢途径为（ ）。
A 脱甲基 B 环氧化 C 过氧化 D 羟化 E 还原

四、简答题（共 70 分，每题 10 分）

- 1、简述食品中铅污染的来源及对人体的危害。
- 2、简述肥胖发生的原因及肥胖的种类。
- 3、社会营养监测工作与营养调查有哪些不同之处？
- 4、二氧化硫漂白、防腐的作用机制是什么？
- 5、植物化学物的分类？有哪些生理功能？
- 6、如何正确评价大豆的营养特性？

7、2007 年我国政府针对面临的食品安全形势，发布了一个重要文件，修订了一部法律，开展了一个重大活动，它们分别是什么？谈谈你的认识。

五、论述题（共 100 分）

1. 婴儿配方奶粉的基本要求有哪些？国际上通常采用哪种微生物对其可能存在的风险进行评估？谈谈你对食品风险评估的理解。（30 分）
- 2、如何评价食物蛋白质的营养价值？（20 分）
- 3、什么是细菌生物被膜，谈谈其与食品安全的关系（20 分）
- 4、致病性大肠杆菌可分为哪几个型？具有什么卫生学意义和流行病学特点？有哪些快速检测方法，简述各自的基本原理。（30 分）