

2009 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 (616)

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、名词解释 (共 50 分, 每小题 5 分)

1. Obesity
2. Food allergy
3. Engel Index
4. Nutritional toxicology
5. Essential amino acid
6. Plant estrogen
7. Vemalization
8. T.T.T
9. F value
10. Risk assessment

二、单项选择题 (共 30 分, 每小题 3 分, 多选不得分)

1. 容易在机体脂肪组织中贮存, 排出缓慢, 过量可导致中毒的维生素是 ()。

A 维生素 B₁ B 维生素 C C 维生素 D D 维生素 PP

2. 断乳的最佳时期是 ()

A 4 个月 B 9~12 个月 C 8 个月 D 15 个月

3. 多不饱和脂肪酸含量较多的食品是 ()

A 海鱼 B 江鱼 C 畜肉 D 禽肉

4. 食品卫生管理除了各级卫生行政部门的食品卫生监督管理外，也可以认为是食品生产经营者和各级人民政府的商品生产经营（ ）对食品生产经营全部活动的管理过程

A 生产过程 B 管理部门 C 关键控制 D 有害因素

5. 肉蛋等食品腐败变质有恶臭味，是食物中（ ）成份分解而致。

A 脂肪 B 碳水化合物 C 蛋白质 D 纤维素

6. 蔬菜水果贮藏的关键是保持蔬菜水果的（ ）

A 卫生 B 冷藏 C 防水 D 新鲜度

7. 衡量机体维生素 A 缺乏的早期诊断指标是（ ）

A 血浆维生素 A 含量下降 B 视觉暗适应功能降低
C 血浆视黄醇结合蛋白含量下降 D 负荷尿试验维生素 A 含量下降

8. 黄曲霉毒素主要损害的部位是（ ）

A. 神经 B. 肝脏 C. 肾脏 D. 膀胱

9. 哪种有害金属元素中毒可引起骨痛病（ ）

A. 汞 B. 铅 C. 砷 D. 镉

10. 下列哪种牲畜传染病一般不传染人（ ）

A. 猪瘟 B. 猪丹毒 C. 炭疽 D. 结核

三、多项选择题（共 50 分，每小题 5 分，多选少选不得分）

1. 在下列哪种状态时机体处于正氮平衡（ ）

A. 疾病期 B. 疾病恢复期 C. 生长发育期
D. 饥饿时 E. 老年期

2. 必需脂肪酸有以下哪些（ ）

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

3. 锌缺乏的临床表现为（ ）

A. 严重贫血 B. 味觉下降 C. 发育迟缓
D. 免疫力下降 E. 龋齿

4. 尼克酸缺乏的典型症状有（ ）

A. 暗适应能力下降 B. 皮肤炎 C. 神经炎

- D. 腹泻 E. 痴呆
5. 孕妇常见的营养缺乏病有：()
- A. 坏血病 B. 营养性贫血 C. 骨质软化症
- D. 癞皮病 E. 营养不良性水肿
6. 镰刀菌毒素包括 ()
- A. 单端孢霉烯族化合物 B. 玉米赤霉烯酮 C. 丁烯酸内酯
- D. 黄曲霉毒素 E. 环氯素
7. 食品辐照可用于 ()
- A. 漂白 B. 灭菌 C. 杀虫
- D. 抑芽 E. 改性
8. 去除食品中的多环芳烃可用下列哪些方法 ()
- A. 吸附剂去除 B. 加碱去毒 C. 日光紫外线照射
- D. 水洗 E. 冷藏去毒
9. 反映油脂酸败的常用指标是 ()
- A. 酸价 B. 碘价 C. 皂化价
- D. 过氧化物值 E. 羰基价
10. 促进亚硝基化合物合成的因素包括 ()
- A. 碱性条件 B. 酸性条件 C. 硫氰根
- D. 亚硝酸盐含量增加 E. 水分

四、简答题（共 70 分，每小题 10 分）

1. 食物中亚硝酸盐含量增加的原因是什么？
2. 防止苯并(a)芘危害的措施有哪些？
3. 简述蛋白质互补作用的原理和调配膳食时应遵循的原则。
4. 简述婴儿添加辅食的时间和理由。
5. 细菌性食物中毒的预防措施是什么？
6. 试述影响膳食中铁，钙吸收的因素。
7. 简述粮豆的卫生问题。

五、论述题（共 100 分）

1. 试述食品新技术在现代肉制品中的应用及其卫生学问题。（30 分）

- 2、试述益生菌资源及其生理功能的研究进展。（20 分）
- 3、试详细解析下列食品标签包含的营养和卫生信息。（20 分）

Nutrition Facts Valeur Nutritive		
Per: 100g/Par:100g		
Amount	%Daily Value	
Teneur	%valeur Quotidienne	
Calories/Calories	446.6kcal	
Fat /Lipides	17.5g	27%
Saturated/ saturés	9.7 g	48.5%
+Trans /trans	0.64mg	
Cholesterol/Cholestérol	6.5mg	2%
Sodium/Sodium	580mg	24%
Carbohydrate/Glucides	63.7g	21.2%
Fibres/Fibres	1.21g	4.8%
Sugars/Sucres	1.0g	
Protein/Protéines	11.4g	
Vitamin A/Vitamine A		0%
Vitamin C/Vitamine C		0%
Calcium/Calcium		9.45%
Iron/Fer		7.64%



- 4、试说明下图的具体内容（30 分）

