

2010 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，每题 5 分）

1. 食物热效应
2. 条件必需氨基酸
3. 植物雌激素
4. INQ
5. GI
6. 营养监测
7. 菌落总数
8. 羰基价
9. 食源性疾病
10. 食品法典

二、单项选择题（共 30 分，每小题 3 分，多选不得分）

1. 人体所需的一部分尼克酸可由体内哪种氨基酸转化（ ）

- 您所下载的资料来源于 kaoyan.com 考研资料下载中心
获取更多考研资料，请访问 <http://download.kaoyan.com>

9. 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

10. 蒸馏酒的主要卫生问题是 ()

- A. 甲醇
- B. 细菌污染
- C. 黄曲霉毒素
- D. 食品添加剂

三、多项选择题 (共 50 分, 每小题 5 分, 多选少选不得分)

1. 中国居民膳食营养素参考摄入量包括 ()

- A. EAR
- B. RDA
- C. RNI
- D. AI
- E. UL

2. 膳食纤维可影响下列哪些营养素的吸收和利用 ()

- A. 钙
- B. 铁
- C. 锌
- D. 蛋白质
- E. 铜

3. 抑制非血红素铁吸收的因素有 ()

- A. 植酸盐
- B. 核黄素
- C. 草酸盐
- D. 磷酸盐
- E. 单宁酸

4. 有关微量元素硒, 正确的说法是 ()

- A. 硒是谷胱甘肽过氧化物酶的主要组成成分
- B. 克山病与缺硒有关
- C. 硒具有防癌作用
- D. 硒的良好食物来源为动物肝、肾、海产品及肉等
- E. 硒具有抗氧化作用

5. 随能量供给量变化的维生素包括 ()

- A. 维生素 A
- B. 维生素 B1

- C. 维生素 D
 - D. 维生素 C
 - E. 维生素 B2
6. 具有抗氧化作用的营养素有：（ ）
- A. 果糖
 - B. 维生素 E
 - C. 蛋白质
 - D. 硒
 - E. 维生素 C
7. 大肠埃希菌的特性包括：（ ）
- A. 强的传染性，可引起爆发性食源性疾病
 - B. 中毒的好发食品为动物性食品
 - C. 中毒时可出现剧烈的腹痛、腹泻
 - D. 中毒时可出现发热
 - E. 重者可出现溶血性尿毒症
8. 使用食品添加剂的目的有：（ ）
- A. 改善食品品质
 - B. 防止腐败变质
 - C. 改善食品色、香、味
 - D. 掩盖食品的缺陷
 - E. 增加食品的重量
9. 转基因食品的优势有：（ ）
- A. 减少农药使用

- B. 农业增产增收
 - C. 去除食品的不良特性
 - D. 改良食品的风味
 - E. 提高营养价值
10. 下面哪些物质属于多酚类植物化学物 ()
- A 槲皮素
 - B 吡啶
 - C 儿茶素
 - D 大蒜素
 - E 异硫氰酸盐

四、简答题（共 70 分，每题 10 分）

- 1、EFA 的生理意义有哪些？
- 2、影响钙吸收的因素有哪些？
- 3、评价食物蛋白质营养价值为什么常用表观消化率？
- 4、什么是循证营养，有何作用？
- 5、食品中可能存在的化学污染物都有哪些？
- 6、简述母乳喂养的优点。
- 7、发酵牛奶与巴氏消毒奶相比有哪些营养特点？

五、论述题（共 100 分）

1. 试就营养素、基因和疾病三者之间的关系进行评述，并以高脂膳食与肥胖的关系进行阐述。（20 分）

2. 论述食品中有害化学物质食品卫生标准的制订步骤。（30 分）
3. 试评述新型冷杀菌技术对食品品质及营养素的影响。（20 分）
4. 试结合老年人的生理特点就营养需求提出合理的建议。（30 分）