

2006 年江南大学食品营养与卫生学考研试题

考研加油站收集整理 <http://www.kaoyan.com>

一、名词解释（共 40 分）

1. DRIs
2. 必需脂肪酸
3. 基础代谢率
4. 营养标签
5. LD50
6. 农药残留
7. 食物中毒
8. ADI

二、填空题（共 20 分，答案写在答题纸上）

1. 人体必需氨基酸的九种氨基酸为____、____、____、____、____、____、____、____和____。
2. 机体维生素 B1 不足，可能影响与____代谢有关的生化过程。膳食中维生素 B1 缺乏症临床表现主要为_____。
3. 微量元素硒的主要生理功能是____，缺硒是引起_____病的一个重要原因。
4. 食品污染包括生物性、化学性和放射性污染，其中化学性污染包括____、____、____、____等污染。
5. 有毒植物性食物中毒包括____、____、____等引起的中毒。

三、问答题（90 分）

1. 试述脂类的消化、吸收、代谢及生理功能。（10 分）
2. 试述大豆的营养特点，它有哪些抗营养因子？（15 分）
3. 评价蛋白质的营养价值的指标有哪些？（10 分）
4. 人体的营养需要包括哪些方面，合理膳食应满足哪些条件？（15 分）
5. 食品中铅污染的途径有哪些？如何预防铅污染？（10 分）
6. 试述麻痹性贝类的毒物来源、有毒成分及性质、中毒机制及预防措施。（15 分）
7. 请你从禽流感的感染源、微生物特性、传播途径、致病性以及预防和防治等方面谈谈对其认识。（15 分）