

二级营养师考试试题附答 8

单选题（总共 40 题）

1. 在人体内，钙除主要构成骨骼和牙齿外具有（ ）。

- A、提供人体活动需要的能量
- B、参与维持肌肉和神经的正常兴奋性
- C、构成红细胞的主要成分
- D、促进铁的吸收

答案：B

解析：钙的主要生理功能有：①形成和维持骨骼和牙齿结构；②维持肌肉和神经的正常活动；

③参与血凝过程；④调节或激活酶的活性等。

2. 腌渍保藏的原理为（ ）。

- A、降低食品的水分活性
- B、不破坏营养素
- C、不改变渗透压
- D、杀菌

答案：A

解析：腌渍保藏是指让食盐或食糖渗入食品组织内，降低食品的水分活性，提高其渗透压，借以有选择的控制微生物的生长和发酵活动，防止食品的腐败变质，延长储存期限的食品保藏方法。

3. 下列关于人乳和牛乳中蛋白质的比较，正确的是（ ）。

- A、人乳中蛋白质含量比牛乳中的蛋白质含量高
- B、人乳中的蛋白质以乳清蛋白为主
- C、人乳和牛乳中酪蛋白和乳清蛋白的比例接近
- D、牛乳中的蛋白质以乳清蛋白为主

答案：B

解析：尽管人乳所含蛋白质比牛奶少，约 1.1g/100mL，但人乳中蛋白质以易于消化吸收的乳清蛋白为主。人乳中乳清蛋白与酪蛋白之比为 70：30，而牛乳为 18：82。

4. 味精的化学名为（ ）。

- A、谷氨酰胺
- B、谷氨酸钾
- C、谷氨酸钠
- D、鸟苷酸二钠

答案：C

解析：味精即谷氨酸单钠结晶而成的晶体，是以粮食为原料，经谷氨酸细菌发酵产生出来的天然物质。

5. 夏、秋季节海产鱼、虾中检出率较高的致病菌是（ ）。

- A、沙门菌属
- B、副溶血性弧菌
- C、肉毒梭菌

D、葡萄球菌

答案：B

解析：副溶血弧菌是一种嗜盐性细菌。存在于近岸海水、海底沉积物和鱼、贝类等海产品中，食物中毒多发生在6~9月份高温季节，海产品大量上市时。

6. 下列有关氟的食物含量，一般来说，其正确说法为（ ）。

A、海洋动物<陆地动物

B、植物食品<动物食品

C、海水食品<淡水食品

D、红肉动物>海鱼类

答案：B

解析：一般情况下，动物性食品中氟高于植物性食品，海洋动物中氟高于淡水及陆地食品，鱼（鲱鱼 28.50mg/kg）和茶叶（37.5~178.0mg/kg）氟含量很高。

7. 下列环境因素与食品腐败变质无关的是（ ）。

A、红外线

B、氧气

C、温度

D、湿度

答案：A

解析：与食品腐败变质有关的环境因素主要有温度、湿度、紫外线和氧等。

8. 维生素 B1 缺乏病在我国哪个地区发病率较高（ ）。

A、北方

B、南方

C、西部

D、东北地区

答案：B

解析：在我国南方维生素 B₁ 缺乏病的发病率较高，主要由于这些地区以精米为主食，且气候炎热潮湿，汗液中丢失的维生素 B₁ 较多。另外，由于过量饮酒造成维生素 B₁ 的亚临床缺乏者为数亦不少，应引起广泛的关注。

9. 以植物性食物为主的膳食结构存在的问题为（ ）。

A、能量过剩

B、易发生营养缺乏病

C、易发生慢性病

D、普通家庭一般不容易做到

答案：B

解析：以植物性食物为主容易造成钙、铁、维生素 A 摄入不足，易发生营养素缺乏病。

10. 根据《中国居民膳食营养素参考摄入量》，成人每日维生素 C 的推荐摄入量为（ ）mg。

A、60

B、80

C、100

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/086144223005010201>