2023 年公共营养师之二级营养师押题练习试题 B 卷含答案

单选题（共 40 题）

1、不属于硒的生理功能的有（　　）。

A.抗艾滋病作用

B.抗肿瘤作用

C.增强记忆功能

D.抗氧化作用

【答案】 C

2、胃分泌的内因子不足时，则（　　）吸收不良，影响红细胞的生成，造成了巨幼红细胞性贫血。

A.维生素 B1

B.维生素 A

C.维生素 B2

D.维生素 B12

【答案】 D

3、山药的血糖生成指数高于（　　）。

A.胡萝卜

B.南瓜

C.葡萄

D.香蕉

【答案】 C

4、失水时表现为口渴、尿少、尿比重增高，属于（　　）。

A.等渗性脱水

B.低渗性脱水

C.高渗性脱水

D.脱水

【答案】 C

5、食品中检出（　　）可反应食品被粪便污染的程度。

A.副溶血性弧菌

B.布氏杆菌

C.大肠杆菌

D.伤寒杆菌

【答案】 C

6、下列物质中，含有维生素 B12 丰富的为（　　）。

A.菠菜

B.葡萄

C.谷物

D.肉类

【答案】 D

7、酸渍保藏食品使用的醋酸浓度应达到（　　）以上。

A.1.9%

B.1.8%

C.1.7%

D.1.6%

【答案】 C

8、维生素 A 缺乏时，可能出现的症状包括（　　）。

A.脂溢性皮炎

B.皮下出血点

C.银屑病

D.毛囊上皮过度角化

【答案】 D

9、科普文章的准确性不包括（　　）。

A.概念准确

B.字数准确

C.数据准确

D.事实准确

【答案】 B

10、成年人每日膳食纤维的摄人量以（　　）g 为宜。

A.15

B.20

C.24

D.30

【答案】 C

11、从安全性和消化吸收等因素考虑，成人按（　　）摄入蛋白质为宜。

A.1.16g/（kg.日）

B.0.6g/（kg.日）

C.0.8g/（kg.日）

D.30g/日

【答案】 C

12、预防四季豆中毒的措施为（　　）。

A.烹调前用水浸泡并洗净

B.烹调时要烧熟煮透

C.熟食要冷藏

D.烹调时加醋

【答案】 B

13、根据我国的饮食习惯，成人碳水化合物的摄人量以占总能量的（　　）为宜。

A.10%～15%

B.20%～30%

C.55%～65%

D.60%～70%

【答案】 C

14、老年人钙的吸收率为（　　）。

A.10%

B.20%

C.30%

D.40%

【答案】 B

15、谷类中的碳水化合物主要以（　　）形式存在。

A.纤维素

B.葡萄糖

C.淀粉

D.果糖

【答案】 C

16、幼儿全部 20 颗乳牙出齐应不迟于( )岁。

A.2

B.2.5

C.3.5

D.3

【答案】 B

17、张先生，男，35 岁，干部。身高 180cm，体重 76 公斤，胸围 136cm。

A.4

B.1.3

C.20

D.15

【答案】 B

18、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

19、下列关于家庭贮存食物安全指导不正确的是（　　）。

A.食品冷藏应注意“急冻缓化”

B.1 盐腌保藏食品使用的食盐浓度应达到 10%以上

C.吃剩的食品一定要冷藏，因冷藏能完全阻止食品的腐败变质

D.酸渍是指用醋酸或食醋浸泡食品，其醋酸浓度应达到 1.7%以上

【答案】 C

20、学龄前儿童每天碳水化合物类供能为总能量的（　　）。

A.45%～50%

B.65%～70%

C.60%～65%

D.50%～60%

【答案】 D

21、三级公共营养师的考核应包括_____。

A.理论知识考试

B.专业能力考核

C.面试

D.理论知识和专业能力考核

【答案】 D

22、维生素 E 中，以（　　）的生物活性最高。

A.α－生育酚

B.B－生育酚

C.γ－生育酚

D.α－三烯生育酚

【答案】 A

23、消化腺是分泌（　　）的器官。

A.粘液

B.消化液

C.胃酸

D.胃酶

【答案】 B

24、成人蛋白质推荐摄入量为（　　）g/(kg·日)。

A.1.16

B.1.2

C.0.8

D.0.6

【答案】 A

25、关于老年人的蛋白质代谢，说法正确的是（　　）。

A.易发生负氮平衡

B.易发生正氮平衡

C.处于零氮平衡

D.膳食蛋白质难以改变氮平衡

【答案】 A

26、幼儿膳食蛋白质、脂肪供给的能量分别占总能量的 12%～15%、30%～35%。

A.30%

B.40%

C.50%

D.60%

【答案】 C

27、《中国居民膳食参考摄入量》建议乳母铁的每天适宜摄人量为（　　）。

A.10mg

B.5mg

C.25mg

D.35mg

【答案】 C

28、2000 年《中国居民膳食营养素参考摄入量》推荐学龄前儿童维生素 A 的可耐受最高剂量为（　　）μg / 日。

A. 500

B. 1000

C. 1500

D. 2000

【答案】 D

29、靠家庭中食前加热（如 100℃，60 min）食物，不能预防的食物中毒是（　　）。

A. 沙门氏菌食物中毒

B. 副溶血性弧菌食物中毒

C. 四季豆食物中毒

D. 葡萄球菌肠毒素食物中毒

【答案】 D

30、地中海膳食模式的特点不包括（　　）。

A. 富含植物性食物

B. 每餐后吃新鲜水果

C. 红肉摄入量高

D. 习惯饮用葡萄酒

【答案】 C

31、奶作为学龄前儿童钙的最佳来源，适宜的饮用量为每天（　　）。

A.1000ml

B.至少 250ml

C.300ml 以上，越多越好

D.250～400ml

【答案】 D

32、下面哪种豆类蛋白质的消化吸收率最高（　　）。

A.煮黄豆

B.豆浆

C.豆腐

D.豆芽

【答案】 C

33、血浆中维生素 C 含量（　　）时，可判断为该营养素缺乏。

A.≤1.14μmol/L

B.≤11.4μmol/L

C.≤0.4μmol/L

D.≤114μmol/L

【答案】 B

34、饼干中脂肪含量的测定方法宜选用（　　）方法。

A.碱性乙醚法

B.索氏提取法

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/137105032151006040