

2024 年公共营养师之二级营养师真题精选附答案

单选题（共 40 题）

1、中度活动相当于能量消耗为（ ）kcal/kg 体重/min。

A. 0.06

B. 0.03

C. 0.02

D. 0.01

【答案】 B

2、合成 1L 乳汁，需要母体多摄入()kcal 能量。

A. 700

B. 800

C. 900

D. 1000

【答案】 C

3、下列关于人乳和牛乳中脂肪的比较，正确的有（ ）。

A. 人乳中脂肪的种类比牛乳少，而总的含量比牛乳多

B. 人乳中脂肪的种类比牛乳多，而总的含量比牛乳少

C. 人乳中脂肪的种类和含量均比牛乳多

D. 人乳中脂肪的种类和含量均比牛乳少

【答案】 C

4、动物肌肉内碳水化合物的存在形式是（ ）。

- A. 半乳糖
- B. 乳糖
- C. 葡萄糖
- D. 糖原

【答案】 D

5、（ ）是中国传统膳食的主体，也是人体能量的主要来源。

- A. 水果
- B. 蔬菜
- C. 谷类
- D. 肉类

【答案】 C

6、维生素 B1 主要是参与（ ）辅酶形成。

- A. TPP
- B. NADPH
- C. 磷酸吡哆醛
- D. FAD
- E. 腺甲基钴胺素

【答案】 A

7、青春期及青春前期是生长发育的另一个高峰，因此，青少年钙的适宜摄入量应是（ ）mg/日。

- A. 700
- B. 800
- C. 900
- D. 1000

【答案】 D

8、下列不饱和脂肪酸的碳原子数和不饱和度正确的是（ ）。

- A. 花生四烯酸，C18: 3
- B. 亚油酸，C18: 1
- C. 花生四烯酸，C20: 3
- D. 亚麻酸，C18: 3

【答案】 D

9、以动物性食物为主的膳食结构存在的问题是（ ）。

- A. 普通家庭一般不容易做到
- B. 能量不足
- C. 易发生慢性病
- D. 易发生营养缺乏病

【答案】 C

10、乌龙茶属于（ ）。

- A. 发酵茶类
- B. 半发酵茶类
- C. 不发酵茶类

D. 再加工茶

【答案】 B

11、下列真菌毒素中毒后引起步态不稳、形似醉酒的是（ ）。

A. T-2 毒素

B. 展青霉素

C. 赤霉病麦毒素

D. 脱氧雪腐镰刀菌烯醇，又叫呕吐毒素

【答案】 C

12、2011年版的《中国居民膳食指南》包括（ ）条内容。

A. 8

B. 9

C. 10

D. 11

【答案】 C

13、我国第一个膳食指南是（ ）年制定的。

A. 1982

B. 1985

C. 1989

D. 1993

【答案】 C

14、关于黄曲霉毒素的叙述，正确的是（ ）。

- A. 不耐热
- B. 在酸性环境中易破坏
- C. 属于肝脏毒
- D. 主要污染干燥、冷藏食品

【答案】 C

15、脂餐膳食是检查（ ）的膳食。

- A. 小肠对脂肪的吸收能力
- B. 人体对脂肪的代谢情况
- C. 胆囊及胆管的形态及功能
- D. 检查高脂血症的膳食

【答案】 C

16、中国营养学会提出的蛋白质推荐摄入量成年男子、轻体力活动者为（ ）g / d。

- A. 65
- B. 70
- C. 75
- D. 80

【答案】 C

17、血液循环为体循环(大循环)与肺(小循环)二部分，体循环的血液最后回流到（ ）。

- A. 左心室

- B. 右心室
- C. 左心房
- D. 右心房

【答案】 D

18、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

19、下列选项中，（ ）可以对发音起共鸣作用。

- A. 鼻道
- B. 鼻旁窦
- C. 咽
- D. 口腔

【答案】 B

20、食物血糖负荷 GL 体现食物碳水化合物的（ ）对血糖的影响。

- A. 质量
- B. 数量
- C. 种类
- D. 摄取方式

【答案】 B

21、（ ）是合成甲状腺素的原料。

A. 钙

B. 碘

C. 钾

D. 铁

【答案】 B

22、维生素 D3 由人体表皮和真皮内含有的（ ）经日光中紫外线照射转变而成。

A. 25-（OH）D2

B. 7-脱氢胆固醇

C. 吡哆醇

D. 糖醇

【答案】 B

23、评价食品卫生质量常用的细菌污染指标是（ ）。

A. 大肠菌群

B. 腐败菌

C. 葡萄球菌

D. 绿脓杆菌

【答案】 A

24、食用藻类是人们常用食物，下列属于食用藻类的选项是（ ）。

- A. 香菇
- B. 银耳
- C. 海带
- D. 木耳

【答案】 C

25、3-硝基丙酸常见于（ ）霉变后产生的真菌毒素。

- A. 花生
- B. 小麦
- C. 玉米
- D. 甘蔗

【答案】 D

26、UL 的主要用途为（ ）。

- A. 评估人群中摄入不足的比例
- B. 作为健康个体营养素摄入量的目标
- C. 作为群体营养素摄入量目标
- D. 检查个体摄入量过高的可能

【答案】 D

27、维生素 D 缺乏病主要发生的地区是（ ）。

- A. 南方地区
- B. 热带地区

- C. 北方地区
- D. 日光照射充足地区

【答案】 C

28、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

29、评价食物蛋白质被消化吸收后在体内被利用程度的指标是（ ）。

- A. 蛋白质消化率
- B. 蛋白质利用率
- C. 蛋白质表观消化率
- D. 蛋白质真消化率

【答案】 B

30、婴儿膳食中碳水化合物的主要来源为（ ）。

- A. 乳糖
- B. 淀粉
- C. 葡萄糖
- D. 糖原

【答案】 A

31、常量元素有()种。

A. 10

B. 9

C. 7

D. 6

【答案】 D

32、青春期及青春前期是生长发育的另一个高峰，因此，青少年钙的适宜摄入量应是() mg / 日。

A. 700

B. 800

C. 900

D. 1000

【答案】 D

33、维生素 A 缺乏最常见的人群是()。

A. 儿童

B. 老年

C. 孕妇

D. 乳母

【答案】 A

34、为直观起见，我们在健康教育中经常提到红、绿、黄、白、黑等五色，其中红色食品的真正含义是：

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/486141002040010111>