

二级营养师考试试题附答案 4

单选题（总共 40 题）

1. 如膳食中含 α -TE、 β -TE、 γ -TE 各 5mg，则总维生素 E 含量为（ ）mg α -TE。

- A、7.6
- B、8
- C、9
- D、15

答案：B

解析：膳食中总 α -TE = (1 × mg α -生育酚) + (0.5 × mg β -生育酚) + (0.1 × mg γ -生育酚) +

(0.02 × mg δ -生育酚) + (0.3 × mg α -三烯生育酚) = (1 × 5mg α -TE) + (0.5 × 5mg β -TE) + (0.1 × 5mg γ -TE) + (0.02 × 0mg δ -TE) + (0.3 × 0mg α -三烯生育酚) = 8 (mg)。

2. 食用油脂的加工方法有溶剂萃取法、毛油精制、水代法和（ ）。

- A、过滤法
- B、压榨法
- C、离心法
- D、精炼法

答案：B

解析：①溶剂萃取法也称液萃取法，简称萃取法，是指有机相和水相相互混合，水相中要分离

出的物质进入有机相后，再靠两相质量密度不同将两相分开的方法。②毛油精制是从植物油料中提取油脂，并对提取的毛油进行精炼，得到精制的食用油脂产品。③水代法，是从油料中以水代油而得脂肪的方法，不用压力榨出，不用溶剂提出，依靠在一定条件下，水与蛋白质的亲和力比油与蛋白质的亲和力大，因而水分浸入油料而代出油脂。用于制备芝麻油（小磨麻油），也可用于花生、茶籽、菜籽、向日葵籽等含油率较高的油料。④压榨法是靠物理压力将油脂直接从油料中分离出来，全过程无任何化学添加剂，保证产品安全、卫生、无污染，天然营养不受破坏。

3. 某固态食品中，其脂肪含量满足（ ）g/100 g，则可声称该食品“低脂肪”。

- A、≤10
- B、≤5
- C、≤3
- D、≤1

答案：C

解析：低脂肪是指：固体：≤3 g/100 g，液体：≤1.5 g/100 ml。

4. 根据我国的饮食习惯，成人碳水化合物的摄入量以占总能量的（ ）为宜。

- A、10%~15%
- B、20%~30%
- C、55%~65%
- D、60%~70%

答案：C

解析：根据我国的饮食习惯，成人碳水化合物以占总能量的 55%~65%，脂肪占 20%~30%，蛋

白质占 10%~15%为宜。

5. 味精在 pH 不同的情况下，鲜味有所不同，味精在 pH () 时鲜味最强。

- A、6.0
- B、7.0
- C、7.5
- D、8.0

答案：A

解析：味精在以谷氨酸单钠形式存在时鲜味最强，二钠盐形式则完全失去鲜味。因而，它在 pH6.0 左右鲜味最强，pH<6 时鲜味下降，pH>7 时失去鲜味。

6. 下列豆制品含维生素 C 较多的是 ()。

- A、豆腐
- B、豆浆
- C、豆腐干
- D、豆芽

答案：D

解析：干豆类几乎不含抗坏血酸，但经发芽做成豆芽后，其含量明显提高，如黄豆芽，每 100g 含有 8mg 维生素 C。

7. 下列有关胰液的描述错误的是 ()。

- A、胰液能中和进入十二指肠的胃酸
- B、胰液是弱酸性液体
- C、胰液是由胰腺的外分泌腺分泌的
- D、胰液提供小肠内多种消化酶的最适 pH 值

答案：B

解析：胰液是由胰腺的外分泌部分泌，pH 值为 7.8~8.4，日分泌量为 1~2L。胰液主要作用是中和进入十二指肠的胃酸，使肠黏膜免受胃酸的侵蚀，并为小肠内多种消化酶的活动提供最适宜的 pH 环境 (pH7~8)。

8. 牛奶与蛋类比较，含量差别最大的营养素是 ()。

- A、脂肪
- B、蛋白质
- C、矿物质
- D、乳糖

答案：D

解析：蛋类的碳水化合物含量较低，为 1%~3%，而奶类中碳水化合物的含量为 3.4%~7.4%，并且主要形式为乳糖。

9. 按《中国居民膳食营养素参考摄入量》的建议，孕妇在孕中、后期的能量摄取量应在非孕妇女的基础上增加 ()。

- A、200kcal/d
- B、300kcal/d
- C、400kcal/d
- D、836kcal/d

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/587123141005006133>