

## 2011 年湖南农业大学硕士招生自命题科目试题

科目名称及代码: 营养与食品卫生学 616

适用专业: 营养与食品卫生学

考生注意事项: ①所有答案必须做在答题纸上, 做在试题纸上一律无效。

②按试题顺序答题, 在答题纸上标明题目序号。

### 一、名词解释 (共 50 分, 每题 5 分)

- |         |           |
|---------|-----------|
| 1. CAC  | 2. 抗性淀粉   |
| 3. 超敏反应 | 4. 分子营养学  |
| 5. DRIs | 6. 食品污染   |
| 7. 大肠菌群 | 8. 酸价     |
| 9. 保健食品 | 10. HACCP |

### 二、单项选择题 (共 30 分, 每小题 3 分, 多选不得分)

1. 非必需氨基酸是指( )。  
A. 蛋白质合成不需要  
B. 体内不能合成  
C. 非机体必需  
D. 不一定必须由食物供给
2. 通常作为参考蛋白质使用的食物蛋白质是( )。  
A. 大豆蛋白质  
B. 鸡蛋蛋白质  
C. 牛乳蛋白质  
D. 酪蛋白
3. 食品中所含能量和营养素能满足人体需要的程度被称为( )。  
A. 食品的营养素密度  
B. 食品的营养价值  
C. 食品的热能密度  
D. 食品营养质量指数
4. 孕妇叶酸摄入量不足与新生儿何种病症有关( )。  
A. 出生体重  
B. 低钙血症  
C. 软骨病  
D. 神经管畸形
5. 下列属于双糖的是( )。  
A. 蔗糖  
B. 半乳糖  
C. 果糖  
D. 糖醇
6. 下列关于辣椒的说法不正确的是( )。

- A. 是瓜茄类胡萝卜素较高的蔬菜之一      B. 抗坏血酸的含量较高  
C. 含有丰富的硒、铁、锌      D. 含有丰富的碳水化合物
7. 鱼肉与畜禽肉相比不正确的是 ( )  
A. 鱼肉纤维较短细      B. 鱼肉间质蛋白较少  
C. 鱼肉水分含量不高      D. 鱼肉组织细嫩, 更易消化
8. 下列那类微生物不是常见的食品细菌 ( )  
A. 志贺氏菌属      B. 微球菌属  
C. 梭状芽孢杆菌      D. 黄杆菌属
9. 我国规定酱油总酸 (以乳酸计) 应  $\leq$  ( )  
A. 2.5 g/100 ml      B. 2.0 g/100 ml  
C. 1.5 g/100 ml      D. 1.0 g/100 ml
10. 下列哪类物质不能作为防腐剂在食品中使用 ( )  
A. 双乙酸钠      B. 二氧化碳  
C. 丙酸      D. 十二烷基磺酸钠

### 三、多项选择题 (共 50 分, 每小题 5 分, 多选少选不得分)

1. 下列有关钙的吸收描述正确的是 ( )  
A. 主要在小肠的上段进行吸收  
B. 是以需要能量的主动转运吸收为主  
C. 影响钙吸收的主要因素是植物性食物中的草酸、植酸类物质  
D. 维生素 D 能够促进小肠对钙的吸收  
E. 过量钙的摄入不会对人体造成影响
2. 黄酮类化合物的生物学作用主要有 ( )  
A. 抗氧化作用  
B. 抗肿瘤作用  
C. 保护心血管作用  
D. 抗突变作用  
E. 抑癌作用
3. 大豆中的抗营养因素主要是 ( )  
A. 蛋白酶抑制剂  
B. 豆腥味

- C. 胀气因子
  - D. 草酸
  - E. 植物红细胞素
4. 营养素对基因组结构和稳定性影响的机制可能是（ ）
- A. 营养素作为调控因子影响启动子与转录酶的结合
  - B. 营养素作为酶的底物或辅助因子影响酶的活性
  - C. 氧化应激
  - D. 组蛋白乙酰化和 DNA 甲基化
  - E. 酯酶的降解作用
5. 食品中污染霉菌后，霉菌毒素的产生主要受那些条件的影响？（ ）
- A. 基质
  - B. 水分
  - C. 湿度
  - D. 温度
  - E. 通风情况
6. 面粉常用的漂白剂为亚硫酸盐类物质，该类物质漂白的机理是（ ）
- A. 亚硫酸能够分解产生有强氧化力的二氧化硫
  - B. 亚硫酸可以被氧化，在氧化过程中可以将着色物质还原褪色
  - C. 亚硫酸对食品中的氧化酶有促进作用
  - D. 亚硫酸可以与糖发生加合反应
  - E. 亚硫酸能够阻断微生物的生理氧化过程
7. 微波技术加工的食品可能有的卫生学问题有（ ）
- A. 容器、包装材料对微波食品的污染
  - B. 微波食品的微生物残留
  - C. 农兽药残留
  - D. 微波加热可能会产生有毒有害物质
  - E. 微波容易引起淀粉特异的结构变化，造成淀粉食品变硬回生
8. 细菌性食物中毒的特点（ ）
- A. 有一定的季节性，以夏秋季高发
  - B. 引起中毒的食物主要是动物性食物
  - C. 发病速度快

- D. 致死率较化学物质中毒高
  - E. 一般无须用抗菌药物治疗
9. 食品卫生标准的安全指标主要有（ ）
- A. 营养素质指标
  - B. 保健功能与功能因子指标
  - C. 严重危害人体健康的指标
  - D. 反映食品可能被污染以及污染程度的指标
  - E. 间接反应食品卫生质量变化的指标
10. 防止油脂酸败的措施（ ）
- A 保证油脂的纯度
  - B 防止油脂自动氧化
  - C 抗氧化剂的应用
  - D 高温处理去除油脂中的空气
  - E 利用碱性物质中和油脂中的酸性物质

#### 四、简答题（共 70 分，每题 10 分）

- 1、食品添加剂的使用需要遵循哪些原则？
- 2、LP 及其受体参与调节能量消耗的主要途径有哪些？
- 3、什么是营养质量指数？其作用是什么？
- 4、肥胖发生的原因有哪些？
- 5、食品的污染物种类有哪些？其造成的危害是什么？
- 6、转基因食品可能存在的卫生学问题有哪些？
- 7、你所了解的食品新技术有哪些？

#### 五、论述题（共 100 分）

1. 就哺乳期妇女的身体特点提出合理的膳食指导原则。（20）
2. 论述大肠埃希菌食物中毒的病原，流行病学特点及其预防。（30）
3. 人体对铁的吸收是如何进行的？影响其吸收的因素有哪些？铁的营养学评价指标有哪几个？（20 分）
- 4、2009 年 6 月 1 日施行的《中华人民共和国食品安全法》规定食品安全标准包括的主要内容有哪些？（30 分）