

公共营养师(三级)试卷及答案

公共营养师(三级)

注意事项

1、考试时间：闭卷 120 分

2、请仔细阅读答题要求，在规定位置填写答案。

一、单项选择题（从下列各题四个备选答案中选出一个正确答案，并将其代号写在

答题纸的相应位置。答案选错或者未选者不得分。每小题 0.5分，共 25 分。）

1.下面不属于产能营养素的是。

A.碳水化合物 B.蛋白质

C.脂肪 D.膳食纤维

2.人们所称半 EAA 是指。

A. XXX 和 metB、met 和 PheC、Phe 和 CysD、Cys 和 Tyr

A.上课听讲 B.爬山 4 小时

C.打 30 分钟的篮球 D.散步 1 小时

4.生长期的婴幼儿和青少年，孕期及恢复期的病人他们正处于。

A. $B > 0$ 正氮平衡, B. $B < 0$ 负氮平衡, C. $B = 0$ 氮平衡, D. 非平衡状态

5. 婴儿“弓形腿”, 小儿“鸡胸”, 妇女骨质疏松症都会由缺乏引起。

A. V

D

B、V

A

C、V

E

D、V

K

6. 成人碘缺乏时会导致。

A. 地克病 B. 克山病

C. 异食症 D. 地甲肿

7. 畜禽肉中的铁是属于。

A. 贮存铁 B. 功能铁 C. 血红素铁 D. 非血红素铁

8. 缺乏维生素 A 不会引起。

A. 暗适应能力下降 B. 夜盲症

C. 癞皮病 D. 皮肤干燥症

9.缺乏维生素 C 主要会引起。

A. 血液凝固慢 B.血流不止

C. 坏血病 D.白血病

10.以下哪些营养素在加工中最容易损失？

A. 维生素 A 和胡萝卜素 B.维生素 C 和胡萝卜素

C. 维生素 C 和维生素 B

1

D.钙和铁

11、营养学上，从食物蛋白质的含量、（）和被人体利用程度三个方面来全面地评

价食品蛋白质的营养价值。

(A) 被消化吸收程度 (B) 卵白质种类

(C) 氨基酸分类 (D) 卵白质的生物价

12、食物中蛋白质含量测定一般使用（），测定食物中的氮含量。

(A) 称量法 (B) 微量凯氏定氮法

(C) 灰化法 (D) 系数计算法

13、食物中含氮量占蛋白质的（），由氮计算蛋白质的换算系数即是 6.25。

(A) 10% (B) 14% (C) 12% (D) 16%

14、卵白质的消化率测定的实际应用中，一般不考虑粪代谢氮，不仅尝试方法简便，

且对人是有一定平安性，这种消化率称为（）。

(A) 消化率 (B) 实际消化率 (C) 表观消化率 (D) 真消化率

15、蛋白质净利用率表达为（）。

(A) 消化率 X 生物价 (B) 功效比值 X 生物价

(C) 消化率 X 功效比值 (D) 使用率 X 生物价

16、食物脂肪的吸收率一般在（）以上。

(A) 95% (B) 85% (C) 70% (D) 80%

17、各类食物的血糖指数一般是粗粮的（）细粮，复合碳水化合物（）精制糖。

(A) 低于，高于 (B) 高于，低于

(C) 高于，高于 (D) 低于，低于

18、食品强化通常有弥补营养缺陷、补充加工损失等（）种目的。

(A) 3种 (B) 4种 (C) 5种 (D) 6种

19、根据中华人民共和国国家卫生标准，营养强化剂加入剂量一般以膳食营养素推

荐摄入量的（）为宜。

20、食品强化的要求是（ ），符合营养学原理、食用安全性和感官、工艺、口

感、价格方面的可行性。

（A）明确对象和目的（B）接受强化食品的人数多

（C）保证食品卫生（D）强化食品营养价值高

21、主食强化需要在精白米面中强化，所用强化剂有（ ）、铁、钙、赖氨酸、

叶酸等。

（A）维生素 B1、B2（B）维生素 D（C）维生素 C（D）

维生素 K

22、强化食品的种类有（ ）和副食强化。

（A）炊事补充剂的添补（B）载体的选择（C）主食强化（D）水强化

23、食品的污染按其性质可分为生物性污染、（ ）和物理性污染。

（A）、细菌污染（B）食品添加剂污染

（C）化学性污染（D）有毒重金属污染

24、食物的微生物污染，一方面下降了（ ），另一方面对食用者形成危害。

（A）食物价格（B）食物的卫生质量

(C) 食品的可食用性 (D) 食品的外观质量

25、根据对人体的致病能力，将污染食品的微生物分为直接致病微生物、()

和非致病性微生物。

(A) 半致病性微生物 (B) 相对致病性微生物

(C) 间接致病微生物 (D) 弱致病性微生物

26、非致病性微生物包括()、不产毒霉菌和酵母。

(A) 沙门氏菌 (B) 非致病菌 (C) 低致病菌 (D) 混合杂菌

27、细菌菌相是共存于食物中的()和相对数目的组成。

(A) 细菌的分布 (B) 细菌的结构特征

(C) 细菌种类 (D) 细菌的大小

28、细菌的菌落总数的食物卫生学意义是将其作为()的标记。

(A) 食物中的菌数 (B) 食物中细菌种类

(C) 食品等级 (D) 食品清洁状态

29、菌落总数可以预测()和评定食品腐败变质的程度。

(A) 食物耐贮藏期限 (B) 食物保洁程度 (C) 食物价格 (D) 食物蜕变率

30、大肠菌群包括肠杆菌科的（）、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和（）。

(A) 埃希菌属、黄杆菌属 (B) 埃希菌属、克雷伯菌属

(C) 克雷伯菌属、假单胞菌 (D) 沙雷菌、埃希菌属

31、若食物中只检出含有埃希菌属，则认为食物受人和温血动物粪便的（）污染。

(A) 陈旧 (B) 近期 (C) 多次反复 (D) 既有陈旧又有近期

32、大肠菌群可作为食物粪便污染、（）的指示菌。

(A) 杂菌 (B) 酵母菌 (C) 肠道致病菌 (D) 霉菌

33、霉菌是菌丝体（）而且没有较大子实体的一部分真菌。

(A) 比较不发财 (B) 发财 (C) 比较发财 (D) 不发财

34、霉菌产毒的特点是（）、产毒能力可变和易变性、产毒需要一定的繁殖条件。

(A) 具有专一性 (B) 不具有专一性

(C) 具有选择性 (D) 不具有选择性

35、霉菌产毒的前提是（）、水分、湿度、温度、氧气量等。

(A) 土壤 (B) 基质 (C) 毒素的存在 (D) 地理位置

36、粮食水分含量为（）时霉菌繁殖产毒能力最强。

(A) 13—14% (B) 14—16% (C) 17—18% (D) 18—19%

37、在相对湿度为 90% 以上时，首要适合（）繁育。

(A) 湿生性霉菌 (B) 中生性霉菌 (C) 干生性霉菌 (D) 各类霉菌

38、霉菌的产毒和繁殖的最适温度为（）。

(A) 20—24℃ (B) 25—30℃ (C) 30—35℃ (D) 35—40℃

39、食品腐败变质的鉴定一般采用感官、物理、化学和（）四个方面的指标。

(A) 货架时间 (B) 加工方式 (C) 微生物 (D) 食品性质

40、鱼类糜烂可用 K 值来透露表现， $K \leq 20\%$ 表明鱼体新颖，K 值大于（）透露表现鱼体开始腐败。

(A) 30% (B) 40% (C) 50% (D) 60%

41、控制食物中农药残留的步伐是加强对农药出产和谋划管理，（）和制定和

执行食品中农药残留限量标准。

(A) 适当选择农药品种 (B) 减少农药产量

(C) 安全合理使用农药 (D) 限制农药销量

42、我国于 1983 年停止出产、1984 年停止使用 () 等农药。

(A) 六六六和 DDT (B) 有机磷

(C) 拟除虫菊酯 (D) 氨基甲酸酯类

43、重金属中无机汞吸收率低于甲基汞的吸收率，它们分别为 ()。(A) 20%、80% (B) 10%、90%

(C) 5%、95% (D) 30%、70%

44. 几种对食品造成污染的主要有害金属是 ()。

(A) Hg、Ge、Cu、Mo (B) Hg、Gd、Pb、As

(C) Hg、Gd、Mn、Zn (D) Hg、Pb、As、Cu

45、N—亚硝基化合物的前体物为亚硝酸盐、胺类和 ()。

(A) 磷酸盐 (B) 硫酸盐 (C) 硝酸盐 (D) 碳酸盐

46、() 大概是人体内合成亚硝胺的重要场合。

(A) 口腔 (B) 食道 (C) 胃 (D) 小肠

47、增加维生素 () 能作为亚硝酸化合物的阻断剂。

(A) A (B) B (C) C (D) D

48、流行病学研究表明食用家庭自制的含 B(a)P 能较高的 () 是胃癌发生

(A) 大米 (B) 熏鱼 (C) 蔬菜 (D) 腌肉

49、塑料制品的主要卫生问题是 () ，具有一定的毒性。

(A) 单体残留 (B) 聚合度不够

(C) 着色剂 (D) 装有不同食品

50、为了保证健康，食物要吻合的卫生请求有：具有其固有的营养成分、无毒无害

和 () 。

(A) 卫生问题 (B) 正常的食品感官性状

(C) 维持生理功能 (D) 营养价值高

二、填空题 (每空 1 分，共 20 分。)

1. 脂蛋白按密度大小分为、极低密度脂蛋白(VLDL)、 、 。

2. 幼儿人体能量的消耗分为、 、 体力活动、四个部分。

3. 肥胖的原因包括因素、因素、行为心理因素和因素等。

4. 婴幼儿常见营养缺乏症有、 、 锌缺乏症、 。

5. 膳食调查的方法有、查帐法、 、 。

6. 与维持正常免疫有关的营养素有、脂肪、 、 、 铁、 、 。

三、判断题 (判断以下论述的正误，认为正确的在答题纸相应位置划 ；错误的

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/827122044061006025>