

2022-2023年公共营养师《三级营养师》常考、易错点名师模拟题 2套带答案解析

全文为 Word 可编辑，若为 PDF 皆为盗版，请谨慎购买！

第一卷

一. 综合考点题库(共 65 题)

1. 老年人每日膳食中的胆固醇含量不宜多于（ ）毫克。

- A.100
- B.200
- C.300
- D.400

正确答案：C

本题解析：

建议采用含油酸及多不饱和脂肪酸多的油脂，如茶油、橄榄油、鱼油、玉米油等。而胆固醇摄入量应 $\leq 300\text{mg/日}$ 。

2. 平衡膳食宝塔中建议每天奶类及奶制品的摄入量是（ ）。

- A.50 克
- B.100 克
- C.150 克
- D.200 克

正确答案：B

本题解析：

膳食宝塔共分五层，谷类食物位居底层，每人每天应该吃 300g~500g；蔬菜和水果居第二层，每天分别应吃 400g~500g 和 100g~200g；鱼、禽、肉、蛋等动物性食物位于第三层，每天应该吃 125g~200g（鱼虾类 50g，畜、禽肉 50g~100g，蛋类 25g~50g）；奶类和豆类食物合居第四层，每天应吃奶类及奶制品 100g 和豆类及豆制品 50g；第五层塔顶是烹调油和食盐，每天烹调油不超过 25g 或 30g，食盐不超过 6g。

3. 脂肪吸收大部分是发生在（ ）。

- A.空肠
- B.回肠
- C.十二指肠
- D.大肠

正确答案：A

本题解析：

空肠的管径大、管壁厚，黏膜环状皱壁和绒毛结构较多，能吸收大部分的脂肪。

4. 以下微量元素中具有潜在毒性，但低剂量时可能具有人体必需功能的是（ ）。

- A. 锰
- B. 氟
- C. 砷
- D. 镍
- E. 铅

正确答案：C、E

本题解析：

砷是一种以有毒而著名的类金属，但根据动物实验资料提出，人的砷需要量为 $6.25\mu\text{g}/4.18\text{MJ} \sim 12.5\mu\text{g}/4.18\text{MJ}$ ，缺乏砷将会导致生长抑制和生殖异常。铅是有毒的重金属，从营养学角度讲微量的铅对人和动物是有益处的。

5. 胆固醇的生理作用（ ）。

- A. 是细胞膜的重要成分
- B. 是体内许多重要活性物质的合成原料
- C. 能促进脂类的消化吸收
- D. 可转化为维生素 D3
- E. 消化蛋白质

正确答案：A、B、D

本题解析：

胆固醇的生理作用包括：合成胆酸；构成细胞膜；合成激素。

6. 关于脊髓的功能，正确的选项是（ ）。

- A. 反射功能与反馈功能
- B. 反应功能与传导功能
- C. 反射功能与传导功能
- D. 反馈功能与反应功能

正确答案：C

本题解析：

脊髓主要具有反射功能和传导功能。

7. 我国各地区居民膳食碘摄入量区别很大，成人碘的 UL为（ μg d

A.800

B.900

C.1000

D.1100

正确答案：C

本题解析：
暂无解析

8. 维生素 A缺乏的主要体征包括（ ）。。

A.眼干燥

B.牙龈出血和皮肤出血

C.暗适应能力下降

D.角膜软化，严重者导致失明

E.皮肤毛囊角化过度

正确答案：A、C、D、E

本题解析：
维生素 A是具有视黄醇生物活性的一大类物质，对维持视力、上皮细胞的生长和分化、人体的生长

发育等都具有非常重要的意义。维生素 A缺乏病变可累及视网膜、上皮、骨骼等组织，甚至影响免疫、生殖功能。其对皮肤影响的主要症状是皮肤干燥。

9. 学龄儿童的膳食指南不包括（ ）。。

A.合理加工与烹饪

B.保证吃好早餐

C.少吃零食，饮用清淡饮料，控制食糖摄入

D.重视户外活动

正确答案：A

本题解析：
《中国居民膳食指南》指出，学龄儿童的膳食指南为：(1)保证吃好早餐；(2)少吃零食，饮用清淡饮料，控制食糖摄入；(3)重视户外活动。

10. 豆类与谷类蛋白质有互补作用，是因为豆类含有较多的（ ）。。

A.蛋白质

B.必需氨基酸

C.赖氨酸

D.苏氨酸

正确答案：C

本题解析：

谷类蛋白质中赖氨酸含量普遍较低，豆类中赖氨酸含量较高，二者搭配能起到互补作用。

11. 青少年膳食总原则为充足的能量，足量的动物性食品、果蔬、谷类及（ ）。

D.不宜控制高能量食品

A.平衡膳食，多运动

B.防止肥胖

C.适当节食

正确答案：A

本题解析：

青少年的膳食指南为：(1)多吃谷类、供给充足的能量；(2)保证鱼肉蛋奶豆类和蔬菜的摄入；(3)参加体力活动，避免盲目节食。

12. 饱和脂肪酸与冠心病的发病密切相关，可增加中、老年人患心血管疾病的危险性。以下

富含饱和脂肪酸的食物是（ ）。

A.豆油

B.花生油

C.橄榄油

D.椰子油

正确答案：D

本题解析：

植物油中，尤其是人们常用的菜子油、玉米油、大豆油及花生油都含有多不饱和脂肪酸。椰子油富含饱和脂肪酸。

13. 营养指导师在进行饮食行为与健康的宣教过程中，不能采用以下（ ）方法。

A.讲授

B.演示

C.以促销为目的赠送保健品

D.参观实验

正确答案：C

本题解析：

暂无解析

14. 自然界中的氨基酸常见分类原则是（ ）。

- A.按蛋白质来源分类
- B.按营养价值分类
- C.按化学结构分类
- D.按营养价值和化学结构分类

正确答案：D

本题解析：

氨基酸按化学结构式分为脂肪族氨基酸、芳香族氨基酸和杂环氨基酸。在营养学上根据氨基酸的必需性分为必需氨基酸、非必需氨基酸和条件必需氨基酸。

15. 机体缺乏维生素 K 可引起（ ）。

- A.佝偻病
- B.凝血障碍
- C.坏血病
- D.癞皮病

正确答案：B

本题解析：

维生素 K 具有血液凝固作用，缺乏可导致凝血障碍。

16. 蔬菜初加工时，应（ ）。

- A.尽量切小块
- B.先切好，不管什么时候烹调
- C.切后再洗
- D.尽量在临烹调前切

正确答案：D

本题解析：

蔬菜所含的维生素和矿物质易溶于水，所以宜先洗后切。以减少蔬菜与水和空气的接触面积，避免损失。洗好的蔬菜放置时间不宜过长，以避免维生素氧化破坏，尤其要避免将切碎的蔬菜长时间地浸泡在水中。烹调时要尽可能做到急火快炒。

17. 上臂肌肉前群部不包括（ ）。

- A.喙肱肌
- B.肱二头肌
- C.肱肌
- D.肱三头肌

正确答案：D

本题解析：

上臂肌肉分前群和后群，前群主要有肱二头肌、喙肱肌、肱肌等，后群为肱三头肌。

18. 11 岁女孩，推荐的每日能量摄入数值是 2200kcal，如果薯片的能量为 555kcal / 100g，则薯片属于（ ）食物

- A. 高能量食物
- B. 低能量食物
- C. 中等能量食物
- D. 极低能量食物

正确答案：A

本题解析：

暂无解析

19. 蛋白质消化率为（ ）。

- A. 吸收氮 / 食物氮
- B. 吸收氮 / 储留氮
- C. 储留氮 / 吸收氮
- D. 食物氮 / 吸收氮

正确答案：A

本题解析：

蛋白质消化率是指一种食物蛋白质可被消化酶分解的程度。蛋白质消化率越高，被人体吸收利用的可能性越大，营养价值也越高。蛋白质消化率的计算方法： $\text{蛋白质消化率} = \frac{\text{蛋白质中被消化吸收的氮的数量}}{\text{食物中含氮总量}} \times 100\%$

20. 一只土鸡宰杀去毛和脏腑后重 1500 克，烹调成红烧鸡 2000 克，吃完后废弃鸡骨重量为 300 克，废弃油汤水重 400 克，该土鸡的可食部为（ ）。

- A. 65%
- B. 80%
- C. 85%
- D. 53.3%

正确答案：B

本题解析：

暂无解析

21. 碳水化合物的特殊动力作用约消耗本身产生能量的百分比是（ ）。

- A. 4%~5%

B.5%~6%

C.6%~7%

D.7%~10%

正确答案：B

本题解析：

食物特殊动力作用又称为食物热效应，指由于进食而引起能量消耗额外增加的现象，进食碳水化合物可使能量消耗增加 5~6%，进食脂肪增加 4~5%，进食蛋白质增加 30~40%，一般混合膳食约增加基础代谢的 10%。

22. 茶叶中含有咖啡碱，只是某种患者不宜饮用，下列哪些病人可以饮用（ ）。

A.高血压

B.糖尿病

C.心脏病

D.溃疡病人

正确答案：A、B、C

本题解析：

咖啡碱能促进胃酸分泌，增加胃酸浓度，故患溃疡病的人饮茶会使病情加重。

23. 对某饭店进行食品卫生检查，下列哪一项不符合卫生要求（ ）。

A.动物性食品和蔬菜分池清洗

B.盛放生、熟食品的容器分开并有明显标记

C.冰箱内熟食品放上层，生食品放下层

D.冰箱内有私人药品，但分开存放

正确答案：D

本题解析：

私人药品不可放入饭店冰箱内。

24. 下列食品中所含有的物质属于食品污染范畴的是（ ）。

A.自制蔬菜汁中亚硝酸盐

B.馒头中的糖精

C.鲜黄花菜中的类秋水仙碱

D.菱角表皮上的寄生虫卵

E.水果表皮的农药

正确答案：B、D、E

本题解析：

食品污染（Food Contamination）是指食品被外来的、有害人体健康的物质所污染。该概念强调食品被外来物质污染，不包括食品本身所包含的有害物质。

25. 下列食物中含有丰富维生素 B6 的有 ()。

- A. 豆类
- B. 油脂
- C. 鱼类
- D. 水果
- E. 肝脏

正确答案：A、C、E

本题解析：

维生素 B6 广泛存在于动植物食物中，其中豆类、畜肉及肝脏、鱼类等食物中含量较丰富，其次为蛋类、水果和蔬菜、乳类、油脂等中含量较低。

26. 大豆中不能被人体消化吸收的碳水化合物有 ()。

- A. 淀粉
- B. 半乳糖
- C. 阿拉伯糖
- D. 水苏糖

正确答案：D

本题解析：

大豆中的大豆低聚糖（包括蔗糖、棉籽糖、水苏糖）对胃酸很稳定，人体消化酶也不能消化吸收。

27. 以下是脂溶性维生素的有 ()。

- A. 维生素 A
- B. 维生素
- C. 维生素
- D. 维生素
- E. 维生素 K

正确答案：A、C、D、E

本题解析：

脂溶性维生素包括维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K 四中。

28. 为阻断仲胺和亚硝酸盐合成亚硝胺，应同时给予何种物质 ()。

- A. 维生素 B12

- B. 叶酸
- C. 维生素 B2
- D. 维生素 C

正确答案：D

本题解析：
维生素 C 具有阻断 N—亚硝基化合物合成的作用。

29. 利于钙吸收的因素是（ ）。

- A. 植酸
- B. 乳糖
- C. 草酸
- D. 膳食纤维

正确答案：B

本题解析：
适量维生素 D、某些氨基酸（赖氨酸、精氨酸、色氨酸）、乳糖和适当的钙、磷比例，均有利于钙吸收。

30. 维生素 D 缺乏引起（ ）。

- A. 佝偻病
- B. 骨软化症
- C. 骨质疏松
- D. 都是

正确答案：A、B、C、D

本题解析：
维生素 D 缺乏在婴幼儿可引起佝偻病，以钙、磷代谢障碍和骨样组织钙化障碍为特征；在成人使成熟骨矿化不全，表现为骨质疏松症。还可引起骨质疏松症。

31. 婴儿应在（ ）时开始添加含铁丰富的食物。

- A. 2—4 个月
- B. 3—4 个月
- C. 4—6 个月
- D. 6—8 个月

正确答案：C

本题解析：
足月新生儿体内有 300mg 左右的铁储备，通常可防止出生后 4 个月内的铁缺乏，因此，婴儿在 4 个月之后急需从膳食中补充铁。

中国营养学会建议的平衡膳食宝塔是为向居民提出（ ）。

- A.具体的膳食食谱
- B.食物的分类概念
- C.每日必需的食物摄入量
- D.较理想的膳食模式

本题解析：

平衡膳食宝塔提出了一个营养上比较理想的膳食模式。

33. 下列元素中属于微量元素的是（ ）。

- A.碘
- B.硫
- C.硒
- D.铁

正确答案：A、C、D

本题解析：

人体必需的微量元素包括铁（Fe）、碘（I）、锌（Zn）、硒（Se）、铜（Cu）、钼（Mo）、铬（Cr）、钴（Co）等8种。

34. 对蛋白质—能量营养不良（PEM）的治疗原则是（ ）。

- A.给高蛋白，高热量饮食
- B.给高蛋白，高热量，高维生素饮食
- C.给营养平衡膳食
- D.合理补给营养素，对症治疗原发病

正确答案：D

本题解析：

膳食提供充足的能量和蛋白质是基本的预防措施。还应尽早进行诊断，尽早治疗原发病。

35. 下列脂肪供能比计算公式正确的是（ ）。

- A.脂肪物摄入量 $\times 4 \div$ 总能量摄入量 $\times 100\%$
- B.脂肪摄入量 $\times 2 \div$ 总能量摄入量 $\times 100\%$
- C.脂肪摄入量 $\times 9 \div$ 总能量摄入量 $\times 100\%$
- D.脂肪摄入量 \div 总能量摄入量 $\times 100\%$

本题解析：

三种营养素提供的能量及占总能量的比例分别是：① 蛋白质供能比：脂肪物摄入量×4÷总能量摄入量×100%；② 碳水化合物供能比：脂肪物摄入量×4÷总能量摄入量×100%；③ 脂肪供能比：脂肪摄入量×9÷总能量摄入量×100%。

36. 麦芽糖在小肠粘膜上皮细胞表面上水解为（ ）。

- A. 葡萄糖
- B. 果糖
- C. 半乳糖
- D. 甘露糖

正确答案：C

本题解析：

暂无解析

37. 已知某职员的午餐中应含有碳水化合物 120 克，馒头中含碳水化合物 66%，应吃（ ）

克馒头即可满足此需要。

A.86

B.124

C.156

D.182

正确答案：D

本题解析：

$120 / 66\% = 182$ 。

38. 婴儿出生头围平均是（ ）Cm

- A.32
- B.30
- C.34
- D.36

正确答案：C

本题解析：

头围是指自眉弓上方最突出处，经枕后结节绕头的周长。它反映脑及颅骨的发育状态。出生时头围平均约 34Cm(男略大于女)，比胸围略大 1~2Cm。

39. 黄曲霉毒素主要损害的部位是（ ）。

- A. 神经
- B. 肝脏
- C. 肾脏
- D. 膀胱

本题解析：

黄曲霉毒素为神经毒，其损害的部位主要为神经。

40. 蛋白质和热能缺乏引起的营养不良，I 临床表现有消瘦型和（ ）。

- A. 水肿型
- B. 夜盲型
- C. 亚健康型
- D. 佝偻型

正确答案：A

本题解析：

蛋白质~能量营养不良主要危害婴幼儿的生长发育，按其临床表现可分为水肿型、消瘦型和混合型三种。

41. 营养素动植物来源评价原则包括（ ）。

- A. 动物性、植物性食品兼顾
- B. 动物性食品不能过多
- C. 动物性食品应尽可能多
- D. 植物性食品应尽量少
- E. 优质蛋白质摄入比例适宜

正确答案：A、B、E

本题解析：

每一种食物都含有人体所需要的营养素，但没有一种食物能满足人体所需要的所有营养素。只有摄入适量的、搭配恰当的、多种多样的食物，即平衡膳食，才能达到合理营养的目的。

42. 哪种保健功能卫生部不受理和批准（ ）。

- A. 抗疲劳
- B. 辅助抑制肿瘤，防癌
- C. 减肥
- D. 调节血脂

正确答案：B

目前中国食品药品监督管理局公布受理的保健食品按照功能大概可归纳为：(1)增强生理功能的保健食品；(2)预防慢性疾病的保健食品；(3)增强机体对外界有害因素抵抗力的保健食品。

当老年人某种营养素摄入量达到 EAR水平，那就意味着（ ）。

- A.他缺乏这种营养素的概率是 0.5
- B.他缺乏这种营养素的概率是 1.0
- C.他缺乏这种营养素的概率是 0
- D.都不对

正确答案：A

本题解析：

平均需要量（EAR），是群体中各个体需要量的平均值，是根据个体需要量的研究资料计算得到的。EAR是可以满足某一特定性别、年龄及生理状况群体中半数个体的需要量的摄入水平，这一摄入水平能够满足该群体中 50% 的成员的需要，不能满足另外 50% 的个体对该营养素的需要。一个随机个体摄入量达到平均需要量（EAR）水平时，他缺乏该营养素的概率为 0.5，即有 50% 的机会缺乏该营养素。

44. 数据库的主要特点包括（ ）。

- A.数据实现集中控制
- B.实现数据共享

- C.数据间相互影响
- D.减少数据的冗余度
- E.数据一致性和不可维护性

正确答案：A、B、D

本题解析：

数据库的主要特点包括：实现数据共享、减少数据的冗余度、数据的独立性、数据实现集中控制、数据一致性和可维护性。

45. 胎儿神经管畸形，与何种营养素缺乏有关（ ）。

- A.铁
- B.钙
- C.叶酸
- D.维生素 E

正确答案：C

本题解析：

叶酸对于细胞分裂和组织生长具有极其重要的作用，在脂代谢过程中亦有一定作用。孕妇摄入叶酸不足时，胎儿易发生先天性神经管畸形。

46. 促进铁吸收的因素有（ ）。

- A. 维生素 A
- B. 猪肉
- C. 抗酸药物
- D. 植酸盐

、B

本题解析：

胃中胃酸缺乏或服用过多的抗酸药物，不利于铁离子的释出，也阻碍铁吸收。肉、禽、鱼类食物中铁的吸收率较高。维生素 A 促进铁吸收。植酸盐影响铁的吸收。

47. 如膳食中含 α -TE、 β -TE、 γ -TE 各 5mg 则总维生素 E 含量为 () $\text{mg}\alpha$ -TE

- A. 7.6
- B. 8
- C. 9
- D. 15

正确答案：B

本题解析：

膳食中总 α -TE(mg) = (1 × $\text{mg}\alpha$ -生育酚) + (0.5 × $\text{mg}\beta$ -生育酚) + (0.1 × $\text{mg}\gamma$ -生育酚) + (0.02 × $\text{mg}\delta$ -生育酚) + (0.3 × $\text{mg}\alpha$ -三烯生育酚)。

48. 为了给学龄儿童补充钙，儿童膳食中可选择 ()。

- A. 连骨吃的小鱼
- B. 小虾
- C. 奶类
- D. 豆类
- E. 一些蔬菜

正确答案：A、B、C、D

本题解析：

奶和奶制品是钙的最好食物来源，其含钙量高，并且吸收率也高；发酵的酸奶更有利于钙的吸收；可以连骨壳吃的小鱼、小虾及一些坚果类，含钙量也较高；绿色蔬菜、豆类也是钙的主要食物来源。

49. 对儿童人体测量数据进行评价时，按待评价对象数值与参考数值(均值 \bar{X}) 距离几个标准差 (S) 进行评价，此种方法称 ()。

- A. Gomez 分类法
- B. 离差法
- C. 百分位数评价

方差法

本题解析：
暂无解析

50. 关于胆固醇的描述中，下列不正确的说法为（ ）。

- A. 胆固醇能构成细胞膜
- B. 胆固醇可转化成类固醇激素
- C. 胆固醇不能合成胆汁酸
- D. 胆固醇可转变为维生素 D

正确答案：C

本题解析：
胆固醇的主要作用为形成胆酸、构成细胞膜、合成激素等。此外，胆固醇还参与维生素 D3 的合成。

51. 下列属于必需氨基酸的是（ ）。

- A. 苏氨酸、苯丙氨酸、谷氨酸、缬氨酸
- B. 异亮氨酸、亮氨酸、缬氨酸、苏氨酸

- C. 蛋氨酸、色氨酸、精氨酸、赖氨酸
- D. 苯丙氨酸、苏氨酸、甘氨酸、缬氨酸

正确答案：B

本题解析：
人体必需的氨基酸有异亮氨酸、亮氨酸、赖氨酸、蛋氨酸、苯丙氨酸、苏氨酸、色氨酸、缬氨酸、组氨酸九中。

52. 含胆固醇量最高的动物组织是（ ）。

- A. 肌肉
- B. 肥肉
- C. 肺
- D. 脑

正确答案：D

本题解析：
胆固醇只存在于动物性食物中内，畜肉中胆固醇含量大致相近，肥肉比瘦肉高，内脏又比肥肉高，脑中含量最高，一般鱼类的胆固醇和和瘦肉相近。

53. 在计划膳食中，用（ ）作为营养状况适宜的目标。

A.DRI

B.EAR

C.AI

D.RNI

正确答案：A

本题解析：

膳食营养素参考摄入量（DRIs）的应用包括评价膳食和计划膳食两个方面。在评价膳食工作中，用它作为一个尺度，来衡量人们实际摄入的营养素量是否适宜；在计划膳食工作中，用它作为营养状况适宜的目标，建议如何合理地摄取食物来达到这个目标。

54. 青少年膳食总原则为充足的能量，足量的动物性食品、果蔬、谷类及（ ）。

A.平衡膳食，多运动

B.防止肥胖

C.适当节食

D.不宜控制高能量食品

正确答案：A

本题解析：

青少年的膳食指南为多吃谷类，供给充足的能量；保证鱼肉蛋奶豆类和蔬菜的摄入；参加体力活动，避免盲目节食。

55. 已知11—14岁男童的RNI为2400kcal / 日，那么1名12岁男童的标准人系数为（ ）。

A.0.5

B.1

C.0.8

D.1.6

正确答案：B

本题解析：

标准人系数=各类人员能量推荐摄入量 / 标准人能量摄入量(2400kcal)，12岁男童的能量推荐摄入量为2400kcal，因此其标准系数=2400kcal / 2400kcal=1。

56. 酱油和面酱之所有咸味，是来自于某种物质，它就是（ ）。

A.氯化钠

B.氯化钾

C.氯化铁

D.硫化锌

正确答案：A

本题解析：

酱油和酱中的咸味来自氯化钠。酱油中所含的氯化钠在 12% ~14% 之间，酱类的含盐量通常在 7% ~15% 之间。

57. 甲亢首选的营养治疗的是（ ）。

- A.高能量、高蛋白、高糖、高维生素
- B.高钾
- C.高钙
- D.高碘

正确答案：A

本题解析：

暂无解析

58. 以下对可耐受最高摄入量(UL)的解释，哪项是错误的（ ）。

- A.是平均每日可以摄入该营养素的最高量
- B.这一摄入水平对一般人群中几乎所有个体都不至于损害健康
- C.是健康个体的营养素摄入目标
- D.当摄入量超过 UL而进一步增加时，损害健康的危险性随之增大

正确答案：C

本题解析：

可耐受最高摄入量(UL)是平均每日可以摄入该营养素的最高量，这一摄入水平对一般人群的几乎所有个体都不至于损害健康，但并不表示可能是有益的，当摄入量超过 UL而进一步增加时，损害健康的危险性随之增大。

59. 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。

- A.1 / 3~1 / 2 倍
- B.1 / 2~1 倍
- C.1~2 倍
- D.10 倍以下

正确答案：B

本题解析：

暂无解析

60. 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

正确答案：C

本题解析：
暂无解析

61. 饮用牛奶后，常引起肠胃不适、胀气、痉挛、腹泻等不良反应，主要原因是（ ）。

- A.淀粉酶缺乏或活性降低
- B.乳糖酶缺乏或活性降低
- C.脂肪酶缺乏
- D.蛋白酶缺乏

正确答案：B

本题解析：
暂无解析

62. 下列属于有机磷农药的是（ ）。

- A.敌敌畏
- B.乐果
- C.马拉硫磷
- D.溴氰菊酯

正确答案：A、B、C

本题解析：
有机磷农药是目前使用量最大的一种杀虫剂，常用产品是敌百虫、敌敌畏、乐果、马拉硫磷等。

63. 女，30岁，怕热、多汗、易激动，消瘦1年。查体：消瘦、皮肤湿润，甲状腺增大，随吞咽上下移动，心率100次/分。检验：T3、T4增高。最可能的诊断是（ ）。

- A.肿瘤
- B.甲亢
- C.甲低
- D.肺结核

正确答案：B

本题解析：
暂无解析

64. 一人早餐进食鲜奶 200g，晚餐进食牛奶粉 25g，食物成分表如下，则此人一日乳类食物

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/896241214004010031>